

Kochabend vom 20. September 2016

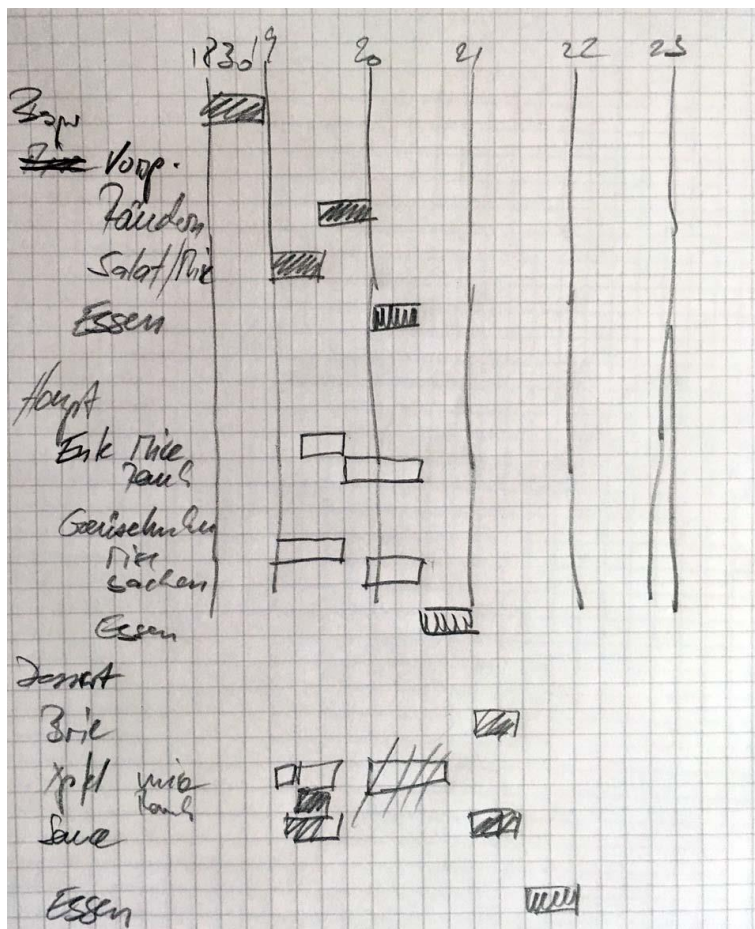
Thema Räuchern von Bruno und Hans



Anmerkungen zum gewählten Menü

Der Name ist Schall und Rauch und alles löst sich in Rauch auf. Rauch. Unser Thema des heutigen Abends.

An das Thema haben wir uns so herangetastet, dass ich mal die „technischen Möglichkeiten“ aufgelistet habe und Bruno dann mögliche Menüs dazu gesucht hat. Dabei haben wir uns auf das Warmräuchern und im Dessert zusätzlich auf den Einsatz von Raucharoma beschränkt. Für das Kalträuchern fehlt uns leider die dazu nötige Zeit. Auch beim Warmräuchern gibt es verschiedene „technische Möglichkeiten“, die wir am kommenden Dienstag anwenden möchten.



Geräucherte Forellenfilets auf Salatbeet

Fisch

2 *Forellenfilets*
Buchen-Räuchermehl, 5-6 Wacholderbeeren
Salz, Pfeffer
Baguette

Salat

Grüne Saisonsalate (Blattsalat)
evtl. fein gehobelter Fenchel

Leichtes Dressing

2 *El Holunderblütenessig*
2 *El Sonnenblumenöl*
1 *El Blanc Battu oder Rahmquark*
Salz, Pfeffer,

Meerrettichschaum

3 *El frisch geriebener Meerrettich*
2 *El geschlagener Rahm*
Salz, Pfeffer, etwas Zucker

Fischfilet waschen und allfällige Gräte entfernen. Etwas salzen und pfeffern. Räucherschale aufheizen und Räuchermehl einstreuen. Sobald es raucht, die Fische auf den Rost legen und im heissen Rauch gute 20 Minuten garen lassen.

Unterdessen Salat waschen und in mundgerechte Stücke zupfen oder schneiden. Dressing anrühren. Meerrettich schälen, fein raspeln und mit geschlagenem Rahm und den Gewürzen mischen.

Salat anrichten, mit Dressing nappieren. Mit dem Dressierbeutel Meerrettichschaum auftragen und die noch warmen Fischfilets quer in etwa 2 cm breite Streifen schneiden und auf die 4 Teller verteilen.

Evtl. geröstete Baguette dazu reichen.

Warm geräucherte Entenbrust an Senfsauce

2 *Entenbrüste (à ca. 350gr.)*
Salz, Pfeffer
Hickory Holzstücke oder Spähne

Senfsauce

1 El gelber Senfsamen
30 g gehackte Zwiebeln
1 El Thomy-Senf mild
0,5 dl trockener Weisswein
Etwas Butter
1 dl Vollrahm oder etwas Creme Fraîche
Salz, Pfeffer, Zucker

Hickory-Holzstücke gute 2 Stunden wässern. Smoker anheizen und kurz vor dem Auflegen der Entenbrüste die nassen Holzstücke auf die glühende Kohle geben.

Entenbrüste waschen und trocken tupfen. Die Fettseite kreuzweise einschneiden. Eine grosse Bratpfanne ohne Fett erhitzen. Fleisch darin auf der Fettseite ca. 3 Minuten anbraten (Fett auslassen) und aus der Pfanne nehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in den auf 120 Grad C vorgeheizten Smoker legen. Mit dem Kerntemperatur-Messer auf 65 Grad C Kerntemperatur warmräuchern. Dauert ca. 20 Minuten.

Senfsauce

Senf bei mittlerer Hitze ohne Fettzugabe anrösten, bis sie leicht braun werden. Butter dazu geben und schmelzen, fein gehackte Zwiebeln unterrühren und dünsten lassen, ohne dass die Zwiebeln braun werden. Mit Weisswein ablöschen und einköcheln lassen. Mit Rahm ablöschen, Senf unterrühren und bei kleiner Hitze 3-4 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit wenig Zucker die Bittere abrunden.

Gemüsewähe

Kuchenteig

200 g Weissmehl
1/2 Tl Salz
75 g kalte Butter (oder Margarine)
5-6 El Wasser

Einlage

600 g Gemüse nach Saison (Rüebli, Zucchini, Peperoni, Kohlrabi, wenig Zwiebeln, Krautstiel, Tomaten)

2 El *Sonnenblumenkerne*
60 g *Parmesan*

Guss
200 g *Blanc Battu oder Rahmquark*
2 *Eier*
20 g *geriebener Parmesan*
 Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Mehl und Salz in eine weite Schüssel geben und die Butter mit den Händen „einrebbeln“, bis die Masse gleichmässig krümelig ist. Wasser beifügen und mit dem Teighorn rasch zu einer kompakten Masse verarbeiten. Teig für gute 30 Minuten zugedeckt kühl stellen.

Gemüse waschen, Rüebli, Kohlrabi und Zwiebeln schälen. Alles in kleine Streifen schneiden oder dünn hobeln.

Alle Zutaten für den Guss mit dem Mixer gut aufschlagen und kräftig würzen.

Eine Springform von 26 oder 28 cm einfetten und mit Mehl bestäuben. Teig auswallen und in die Form einlegen, den Teig am Rand etwa 4-5 cm hoch ziehen. Parmesan und Sonnenblumenkerne auf den Boden streuen. Gemüse unter den Guss mischen und in die Form leeren. Falls vorhanden, einige 4-5mm dicke Tomatenscheiben dekorativ oben auf legen.

Im auf 220 Grad C vorgeheizten Ofen (Ober-Unterhitze) gute 30 Minuten backen. Vor dem Aufschneiden etwa 5 Minuten auskühlen lassen.

Tipp: Der Parmesan im Guss vermindert das Abbröckeln des Gusses beim Anschneiden.

Anrichten

Entenbrüste aus dem Rauch nehmen und 3-4 Minuten abstehen lassen. Anschliessend schräg aufschneiden.

Gemüsewähe in acht Teile schneiden je ein Stück auf einen Teller geben, 3-4 Entenbrust-Stücke dazu anrichten und mit der Sauce einen Ring legen.



Geräucherter Brie oder Tommes

- 2 *Brie oder 4 kleine Tommes*
Holzbrett (Zeder oder Buche, ca. 10mm dick)
Spähne oder Sägemehl 3/4 Buche 1/4 Eiche
Roggenbrot nach Belieben

Holzbrett für eine gute Stunde wässern. Anschliessend auf den gut gesäuberten Rost des auf etwa 140 Grad C aufgeheizten Smokers legen. Zum Räuchern entweder gewässerte Spähne auf die Kohle legen oder in einem Sparabbrand Sägemehl anzünden. Nach 5-6 Minuten (Feuerseite ist bis dann leicht angebräunt) Brett wenden und die Käse auf dem Brett verteilen. Zugedeckt etwa 10 Minuten warm räuchern. Sobald der Käse leicht zu schmelzen beginnt, die ganzen Holzbretter herausnehmen.

Rauchapfel-Salpicon

Sauce

- 2.5 dl *Apfelsaft*
6 g *Flüssigrauch*
40 g *Zucker*
1.5 g *Xanthazon (oder Johannisbrotkernmehl, Eindickungsmittel)*
50 g *getrocknete Apfelringe*

Geräucherte Äpfel

- 25 g *Räuchermehl z.B. Buche/Zwetschge oder Apfel*
4 *Äpfel (Boskoop)*
Zitronenwasser oder Wasser mit Ascorbinsäure

Apfelsaft mit Zucker, Flüssigrauch und dem Eindickungsmittel vermengen und leicht erwärmen. Auskühlen lassen und abseihen.

Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und anschliessend in etwa 4mm dicke Scheiben schneiden. Äpfel immer wieder in Zitronenwasser (oder 1 Tl Ascorbinsäure auf 2 L Wasser) legen, damit diese nicht braun anlaufen. Apfelscheiben im Warmrauch etwa 15-20 Minuten räuchern. Anschliessend in kleine Würfel schneiden und unter die Sauce mischen.

Anrichten

Käse halbieren oder vierteln und auf Teller verteilen. Mit dem Rauchapfel-Salpicon nappieren, nach Belieben einige Nüsse auf dem Teller verteilen, eine dünne Scheibe Roggenbrot und ein Gläschen Calvados oder Porto dazu reichen.