

Kochabend vom 17. September 2019

Jorge



Anmerkungen zum gewählten Menü

Ein feines und unkompliziertes Menü, welches schnell zubereitet ist und den bald scheidenden Sommer abschliesst.

Ablauf	Zeit bis ca.
Besprechung/Apéro	18:30 bis 19:00 Uhr
Vorspeise/Salat	19:00 bis 19:45 Uhr
Hauptgang	20:15 bis 21:00 Uhr
Dessert (Dessert im Kühlschrank)	19:00 bis 19:30 Uhr / 21:30 Uhr

Tortilla-Frischkäserollen

<i>4-6</i>	<i>Maistortillas</i>
<i>150 g</i>	<i>Nature-Frischkäse</i>
<i>150 g</i>	<i>Kräuterfrischkäse</i>
<i>80 g</i>	<i>Rauchschinken oder Rauchlachs</i>
<i>Einige</i>	<i>Blattsalate</i>
<i>Einige</i>	<i>Stängeli Salatgurke</i>
<i>Einige</i>	<i>Streifen rote Peperoni</i>

Tortilla an den Rundungen etwas abschneiden (es entsteht Quadrat mit runden Ecken) Tortilla mit ca. 1-2 mm Nature-Frischkäse bestreichen, am unteren Ende einige Streifen Salatblätter auflegen, Schinken auf den Käse legen und Tortilla aufrollen. Die andere Tortilla mit Kräuter-Frischkäse bestreichen, einige Streifen Peperoni und Salatgurkenstreifen längs auflegen. Ebenfalls aufrollen. Rollen in Frischhalte-Folien wickeln.

Im Kühlschrank 2-3 Stunden auskühlen lassen. Schräg in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden und hochgestellt servieren.

Getränkeempfehlung: z.B. Crodino, Sanbitter, Chinotto, Orangensaft, Campari Spritz (2 Teile Campari, 1 Teil Soda, 3 Teile Prosecco)

Chicorée-Birnen-Salat

100 g	<i>frische (oder getrocknete) Datteln</i>
2	<i>mittelgrosse rosa Grapefruits</i>
1-2	<i>reife Birnen</i>
250 g	<i>Chicorée</i>
1	<i>unbehandelte Zitrone</i>
	<i>Salz, Pfeffer</i>
1,8 dl	<i>Rahmjoghurt</i>
evtl. 5 El	<i>roter Portwein</i>
1 Tl	<i>Honig</i>

Datteln entsteinen und in Streifen schneiden. Schale der Grapefruits abschneiden, weisse Haut mit entfernen. Fruchtstücke zwischen den Trennwänden herauslösen (filetieren), heraustretenden Saft auffangen.

Geschälte Birnen vierteln, Kerngehäuse entfernen, in feine Scheibchen schneiden. Chicorée putzen, waschen, einige äussere Blätter ablösen und als Deko zur Seite legen. Chicoréekolben der Länge nach halbieren. Stielansätze keilförmig ausschneiden, danach den Chicorée quer in Streifen schneiden. Gewaschene Zitrone dünn abreiben, Saft auspressen.

Joghurt, Portwein, Grapefruitsaft, Zitronenschale und -saft mit Honig verquirlen. Alle Salatzutaten in einer Schüssel mischen, mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Einen tiefen Teller mit ganzen Chicoréeblätter auslegen, den Salat darauf verteilen, die Salatsauce darüber giessen.

Getränkeempfehlung: Roséwein z.B. Bordeaux AOC Rosé Mouton Cadet

Schweinsfilet mit Portwein

500 g	<i>Schweinsfilet, in Medaillons geschnitten</i>
	<i>Mehl</i>
40 g	<i>Butter</i>
	<i>Salz, Pfeffer</i>
30 g	<i>Zwiebeln</i>
1 dl	<i>Portwein</i>
1	<i>Tomate</i>
1 dl	<i>Bratensauce</i>
1 dl	<i>Rahm</i>
	<i>Gehackte Petersilie</i>

Schweinsfilet in Medaillons Stücke schneiden und die Schnittflächen leicht im Mehl wenden. In heisser Butter braten und mit Pfeffer würzen. Feingehackte Zwiebeln zugeben und kurz mitdünsten. Mit Portwein ablöschen, Filet sofort herausnehmen und bei etwa 85 Grad C im Backofen auf Gitter warmhalten.

Tomaten enthäuten, entkernen, in Streifen schneiden und unter die Zwiebeln mischen. Bratensauce und etwas später Rahm dazu giessen, abschmecken und zum Fleisch anrichten. Mit Petersilie bestreuen und servieren.

Getränkeempfehlung: Rotwein z.B. Douro DOC Fabelhaft Niepoort

Teigwaren

Tagesgemüse

Crema Catalana

6 dl	Milch
0,5	Vanilleschote (auskratzen)
3-4 Stücke	Zitronenschale (ohne weisses)
3-4 Stücke	Orangenschale (ohne weisses)
4	Eigelb
70 g	weisser Zucker
2 El	Maisstärke
	Zucker zum Caramellisieren

Milch, Vanille, Zitronen- und Orangenschale aufkochen, 5 Minuten leise köcheln, anschliessend abseihen und beiseite stellen. Die Eigelbe mit dem Zucker gute 5 Minuten mit dem Mixer zu einer festen, schaumigen Masse schlagen. Maismehl gründlich unterrühren. Die noch warme Milchmischung langsam unter die Eier rühren. Das Ganze in die Pfanne geben und bei mässiger Hitze unter ständigem Rühren schlagen, bis sie dick und cremig ist. Nicht kochen, sonst gerinnt sie. Dieser Kochvorgang kann auch im heissen Wasserbad gemacht werden.

Die Crème in feuerfeste Schalen verteilen und kaltstellen. Vor dem Servieren je etwa 1 El braunen Zucker gleichmässig darüber streuen und 2-3 Minuten unter grosser Hitze Grillieren, bis der Zucker karamellisiert. Ersatzweise eine Lötlampe verwenden. Original wird der Zucker mit einem glühend heissen Brenneisen karamellisiert.

Tipp

Wenn der Kochvorgang beendet ist (Creme fertig gekocht), die Pfanne in kaltes Wasser stellen und die Creme unter Rühren mit dem Schwingbesen einige Minuten abkühlen lassen – bis die Creme lauwarm ist. Anschliessend noch leicht warm in Schalen verteilen und ab in den Kühlschrank.

Variante

Die Crememasse mit wenig Tropfen Limoncello parfümieren

Getränkeempfehlung: Kaffee