GLATTCHUCHI REZEPTE VOM 06.03.2020

Hans, Björn, Beat und Noldi

Wir starten mit einem Westschweizer Weisswein.

Zum Hauptgang gibt es einen Nacker Spätburgunder Rosé 2018

(sind fast unsere Nachbarn)

Impressionen an der Probechochete vom 27.02.2020

Mit der Zubereitung des Desserts starten.

WARMER RUCOLA-SALAT

ZUTATEN

3	Mittelgrosse rote Zwiebeln
8	Scheiben Bacon (gut durchwachsener Speck)
4	Thymianzweige
1	Handvoll Pinienkerne Olivenöl Salz Pfeffer Rucola Aceto Balsamico Parmesan
	Brot

ANWEISUNGEN

Zwiebeln schälen und vierteln, die Viertel halbieren (so dass jede Zwiebel in 8 Stücke geteilt ist).

Den Speck in einer Bratpfanne knusprig braten.

Speck herausnehmen und ein paar Spritzer Olivenöl in die Pfanne geben und Thymianzweige, Zwiebeln und eine gute Handvoll Pinienkerne sowie eine Prise Salz und Pfeffer dazugeben.

Vermischen und etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten, bis die Zwiebeln braun sind (nicht shwarz)

Den Speck wieder in die Pfanne geben, vermengen und alles mit 4 grossen Händen Rucola in eine Schüssel geben.

Grosszügig mit Aceto Balsamico beträufeln,

Mit dem Kartoffelschäler Pamesan darüber hobeln.

GEBACKENER SEETEUFEL

„Fisch lässt sich von Schwein einwickeln“

ZUTATEN

1	Kleines Glas sonnengetrocknete Tomaten in Öl
	Serranoschinken nach Grösse des Fischfilets
4	Seeteufel-Filets ca 120 g
	Meersalz Frisch gemahlener Pfeffer
1-2 EL	Zitronensaft
250g	Spinat
	Pergament- (Back-) Papier

1 kg	Kartoffeln mehlig kochend
2 dl	Milch
50 gr	Butter
2 dl	Vollrahm
100 gr	Emmentaler
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss

ANWEISUNGEN

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und die Teller vorwärmen

Die Tomaten und die Hälfte des aromatischen Öls zusammen mit dem Basilikum im Mixer pürieren. Den Rest des Tomatenöls nach und nach dazugeben bis eine streichfähige Paste entsteht.

4 Blatt Pergamentpapier mit Olivenöl bestreichen. Lege auf jedes Papier 4 Scheiben Serranoschinken nebeneinander. Die Paste gleichmässig auf dem Schinken verteilen. Dann die Fischfilet an ein Ende legen, würzen und mit Hilfe des Pergamentpapiers aufrollen. Das Papier entfernen und die umwickelten Fischrollen vorsichtig auf ein geöltes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen 12-15 Minuten braten.

Dazu gibt es Kartoffelstampf (oder –stock)

Die Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Im kochenden Wasser ca. 20 Minuten weichdämpfen, ca. 5 Minuten ausdampfen lassen. Danach mit Stampfer zu einem Brei zerdrücken. Nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Milch und Butter nach Vorliebe darunterrühren.

ORANGENMOUSSE

ZUTATEN

80g	Cantucci Grob zerbröckelt
1 EL	Orangenlikör
150 g	Lemon-Curd
2 EL	Zitronensaft

1	Frisches Ei
1	Frisches Ei-Gelb
1 EL	Zucker
1	Bio-Orange Abgeriebene Schale und Saft
2	Blätter Gelatine (5 min im kalten Wasser eingelegt, abgetropft)
1 EL	Orangenlikör
1	Frische Eiweiss
1 EL	Zucker
1,5 dl	Rahm steif geschlagen

Deko

Pfefferminz
Beere/n

ANWEISUNGEN

Cantucci Crunch
Guetzli in die Gläser verteilen, mit Orangenlikör beträufeln.

Lemon-Curd mit Zitronensaft glatt rühren, darauf verteilen

Mousse
Ei, Eigelb und Zucker mit dem Schwingbesen verrühren. Orangenschale und Saft beigeben, im nicht zu heissen Wasserbad schlagen, bis ein fester Schaum entsteht.

Gelatine beigeben, unter rühren auflösen. Orangenlikör darunter rühren, Schüssel aus dem Wasserbad nehmen, in kaltes Wasser stellen und gelegentlich rühren, auskühlen, bis die Masse leicht fest ist, glattrühren.

Eiweiss steif schlagen, Zucker beigeben, kurz weiterschlagen. Mit dem geschlagenen Rahm unter die Orangencreme ziehen. Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle füllen und auf den Cantucci-Crunch spritzen.
Ca 1 Std. kühl stellen.

Deko

Mit einem Pfefferminzblatt und/oder Beeren dekorieren.