



Kochen vom 28. August 2018 / Marcel Bernet

- Terlaner Weinsuppe mit Saibling
- Rindstatar mit Dukkah
- Gazpacho mit Pesto und Ziegenfrischkäse
- Entenbrüstli auf Erbeerrisotto und Fenchelpüree
- Jogurt-Zitronen-Trifle

Menü jeweils für 4 Personen

(Es waren 8 von 10 Köchen anwesend)

Terlaner Weinsuppe mit Saibling



Zutaten (2 fache Menge – perfekte Menge):

250g Hühnerbouillon, 150g Gewürztraminer (trockener Weisswein), Salz und Pfeffer, 3 Eigelb, 100g Halbrahm, etwas Maizena (für die richtige Konsistenz)

1 Scheibe Toastbrot, 20g Butter, etwas Muskatnuss, Zimtpulver

100g Saiblingfilets

Etwas Peterlie- oder Kerbelblätter zum garnieren

Suppe:

Hühnerbouillon mit Weisswein aufkochen und vom Herd nehmen. Das Eigelb mit dem Rahm aufschlagen. Danach die Eigelb-/Rahmmischung und mit dem Schwingbesen unter ständigem starken Rühren unter die Suppe ziehen. Danach Suppe erneut erhitzen, die Suppe darf aber auf keinen Fall kochen. Evtl. Suppe mit Maizena „verdicken“, sie soll nicht „zu dünn“ und schön „cremig“ sein. Vor dem Anrichten Suppe mit dem Mixer aufschäumen.

Toastbrot:

Toastbrot entrinden. Würfel von 1 cm Kantenlänge schneiden. In Bratpfanne wenig Butter schmelzen und goldbraun rösten. Mit Zimtpulver bestreuen und danach gut abschütteln, damit überschüssiges Zimtpulver abfällt.

Saibling:

Die Saiblingfilets in kleine Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Suppe in eine Pfanne geben. Die Temperatur soll max. 50°C betragen. Die Fischstücke einlegen und ca. 10 Min. ziehen lassen.

Anrichten:

Je 3 – 4 Saiblingstücke in die Mitte der vorgewärmten Teller legen. Die schaumig geschlagene Suppe rund um die Fischstücke eingiessen und einige Toastwürfel auf die Suppe „streuen“, mit Peterlie oder Kerbel dekorieren.

Rindstatar mit Dukkah (Mischung aus Nüssen, Samen, Kräutern und Gewürzen)



Zutaten (1.5 fache Menge (500g Rindshuft, selber geschnitten) - perfekte Menge):
350g Rindfleisch, 3 – 4 TL Dukkah, evtl. 1 Ei oder etwas Wasser (für die etwas „weichere“ Version)

4 EL saurer Halbrahm, 1 Limette (abgeriebene Schale der ganzen Limette und 2 – 3 EL Saft), wenig Salz und Pfeffer, 1 rote Chili (entkernt, fein gehackt), 1 Avocado, 4 Scheiben Toastbrot (getoastet oder geröstet), wenig Rucola oder Kräuter zum Garnieren

Tatar:

Rindfleisch zu Tatar „verarbeiten“ und mit dem Dukkah gut mischen (selber geschnitten, Dauer ca. 20 – 25 Min.)

Avocadopaste:

Saurer Halbrahm mit Limettenschale, Salz und Pfeffer mischen.
Limettensaft, Chili und Avocado mischen und mit der Gabel fein zerdrücken.
Anschliessend alles zusammen vermischen und zu einer Paste verarbeiten.

Anrichten:

Aus dem gerösteten Toast mit einem Servierring oder Förmli Rondellen (ca. 7 – 10 cm Durchmesser) ausstechen und mit dem Ausstecher auf den Teller legen. Das Tatar und die Avocadopaste schichtweise auf dem Toast verteilen. Ausstecher entfernen und mit Rucola garnieren, evtl. saurer Halbrahm dazu servieren.

Gazpacho mit Pesto und Ziegenfrischkäse



Zutaten (1.5 fache Menge – perfekte Menge):

4 grosse reife Tomaten, 1/2 - 1/1 Gurke (geschält), 1 Zwiebel, 2 rote Peperoni, 10 – 15g Salz, 30g Ketchup, 2 – 3 Knoblauchzehen (ail rose, junger und reifer Knoblauch), 1.5 dl kalte Gemüsebouillon, schwarzer Pfeffer, Tabasco

30g Basilikum (Blätter und Stengel), 25g geröstete Pinienkerne, 2 – 3 Knoblauchzehen (ail rose), 150g Sonnenblumenöl, Salz und Pfeffer

150g Ziegenfrischkäse (in 1 cm grosse Würfel schneiden oder mit dem TL „Schiffli“ formen)

Suppe:

Tomaten, Gurken, Zwiebel, Peperoni grob würfeln, Salzen. Normalerweise über Nacht zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Vor dem Anrichten die marinierte Gazpacho-Grundmasse inklusive ausgelaufenen Safts in einen Mixbecher geben. Übrige Zutaten dazu mischen und alles nicht zu fein mixen. Evtl. die Masse durch ein nicht zu feines Sieb passieren und anschliessend Abschmecken.

Pesto (Achtung: nicht zuviel Knoblauch!):

Für Pesto sämtliche Zutaten in einem Mixbecher kurz zwei-, dreimal, pulsen. Die nicht allzu fein gemixte Masse darf **auf gar keinen Fall warm** werden!

Anrichten:

Den Gazpacho in Suppentassen giessen, einige Würfel oder 2 – 3 Schiffli Ziegenfrischkäse in die Mitte verteilen und mit dem Pesto beträufeln und ausgarnieren.

Entenbrüstli auf Erbeerrisotto und Fenchelpüree



Zutaten (1 fache Menge für Risotto (perfekte Menge)/ 2 fache Menge für Ente (hat für jeden 2 Stückli gegeben, evtl. 1 Brüstli mehr wäre perfekt gewesen (total 500 – 600g))/ 1 fache Menge für Fenchelpüree (perfekte Menge):

1 EL Butter, 300g Risottoreis (z.B. Carnaroli), 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 dl Weisswein, 9 dl Gemüsebouillon, 50g geriebener Parmesan, 30g Butter, 250g Erdbeeren, Salz und Pfeffer zum Würzen

1 – 2 Entenbrüstli (je ca. 200 – 250g), Salz und Pfeffer zum Würzen

300 – 350g Fenchel, 1 Zwiebel od. Schalotte, Salz od. Fleur de Sel, Pfeffer, Olivenöl, 1 dl Gin, 50g Butter

Risotto:

Zwiebel fein hacken, Knoblauchzehe pressen. Butter erwärmen, Zwiebel und Knoblauch andämpfen. Reis beigegeben, unter Rühren dünsten, bis er „glasig“ ist. Wein dazu giessen, fast vollständig einkochen. Heisse Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazu giessen, so dass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und „al dente“ ist.

Am Schluss Parmesan und Butter beigegeben. Erdbeeren in Scheiben schneiden, beigegeben und alles sorgfältig darunterziehen und nochmals kurz erhitzen, evtl. noch würzen.

Entenbrüstli:

Entenbrüstli ca. 1 Std. vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Fettschicht kreuzweise einschneiden. Danach würzen, mit der Fettschicht nach unten in eine kalte Bratpfanne legen. Pfanne heiss werden lassen, Entenbrüstli bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. braten, bis die Fettschicht knusprig ist. Danach wenden und nochmals ca. 2 – 3 Min. weiterbraten, herausnehmen und im Ofen bei ca. 80 – 100% fertig niedergaren.

Fenchelpüree:

Fenchel in kleine Würfel schneiden, Zwiebel in Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit Olivenöl rösten. Mit Gin ablöschen und Fenchel weichkochen (kein Wasser begeben). Am Schluss zusammen mit der Butter fein pürieren.

Anrichten:

Entenbrüstli tranchieren, 2 – 3 Tranchen mit dem Risotto und dem Fenchelpüree auf dem Teller anrichten.

Jogurt-Zitronen-Trifle

**Zutaten (1.5 fache Menge – perfekte Menge):**

50g Butter, 2 frische Eier, 50g Zucker, 2 Zitronen (abgeriebene Schale und ganzer Saft), ½ TL Maizena

350g Naturjogurt, 250g Mascarpone, 3 EL Puderzucker, 1 EL Zitronenmelisse (fein geschnitten)

100g Granola (z.B. Coconut Quinoa Granola)

Zitronencreme (Lemon Curd):

Die Butter in einer kleinen Pfanne langsam schmelzen, Pfanne von der Platte ziehen. Restliche Zutaten mit dem Schwingbesen in einer Schüssel gut verrühren. Masse zur Butter geben, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Auf der ausgeschalteten Platte ca. 5 Min. weiter-rühren, bis die Crème dicklich wird. Sofort in eine Schüssel giessen, auskühlen.

Jogurtcreme:

Jogurt mit Mascarpone, Puderzucker und Zitronenmelisse verrühren. Kühl stellen.

Anrichten:

Zitronencreme, Jogurtcreme und Granola (nicht zuviel) abwechslungsweise in die Gläser füllen. Bis zum Servieren kühl stellen.

Weisswein: Bodega Venta d'Aubert (Produzent) / Traubensorte: Viognier / Bajo Aragon, Spanien / JG 2014

Rotwein: Borgo Scopeto (Produzent) / Traubensorten: Sangiovese/Syrah/Cabernet Sauvignon / Toscana, Italien / JG 2011