

ChellelandChuchi Bauma

Helferessen "Metzgete" am 22. Januar 2016

Küchenchef: Stefan Küng
Helfer: Paul Feurer
Mario Schilling

Menü:

Apéro

Käsebiskuits

Vorspeise

Klare Tomatensuppe mit Basilikumklösschen

Hauptgang

Rindsfilet au bouillon an Portwein-Sauce
mit Nudeln und Frühlingszwiebeln

Dessert

Käseplatte

Gebrannte-Creme

Weisswein: Epicuro Bianco Chardonnay-Fiano Puglia 2014

Rotwein: Epicuro Primitivo di Manduria 2014

Käsebiskuits



Grundteig

300 g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

1/2 Teelöffel Salz

1 Teelöffel Zucker

1 Messerspitze Cayennepfeffer

100 g Margarine oder Butter

100 g geriebener Parmesan oder Sbrinz

1 ½ dl Milch

Mehl, Backpulver, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen, Margarine in Stücke schneiden, zugeben, alles mit den Händen leicht verreiben, bis die Masse gleichmässig krümelig ist. Käse und Cayennepfeffer zur geriebenen Masse mischen, Milch dazu giessen, mit dem Teighörnli alles rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten.

Formen: Teig zu zwei Stangen formen. Diese in solider Folie, z.B. einem aufgeschnittenen Tiefkühlbeutel, gleichmässig ausformen: Für runde Biskuits (4 cm Ø) Stangen in der Folie rollen. Für rechteckige (4x6 cm) Stangen in der Folie glattstreichen. Teig mindestens ½ Stunde kühl stellen. Dann in 5-8 mm dicke Scheiben schneiden. Mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen: ca. 10 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

Käsebiskuit mit Haselnüssen

100 g ganze Haselnüsse, geschält unter den fertigen Käsebiskuitteig mischen

Käsebiskuit mit Kümmel

2 Esslöffel Kümmel, mit dem Käse zur geriebenen Masse mischen

Käsebiskuit mit Pistazien

75 g geschälte Pistazien, grob hacken, mit dem Käse zur geriebenen Masse mischen

Klare Tomatensuppe mit Basilikumklösschen



1 mittelgrosse Zwiebel

4 mittelgrosse Tomaten

2 Esslöffel Öl

3 Esslöffel Tomatenmark

1,2 L klare Brühe (Instant)

4 Scheiben Toastbrot (ca. 100 g)

1 Bund Basilikum

1 Packung (150g) Kräuter-Frischkäse

1 Ei

Salz, Cayennepfeffer

evtl. Basilikum und Tomaten zum Garnieren

Zwiebeln schälen und grob würfeln. Tomaten waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel darin andünsten. Tomatenmark und Tomaten zufügen, kurz mit dünsten und mit der Brühe ablöschen. Suppe 30 Minuten köcheln lassen. Inzwischen Toastbrot entrinden und fein mahlen. Basilikum waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Frischkäse, Basilikum und Ei glatt rühren, Toastbrot unterrühren. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Salzwasser in einem Topf aufkochen. Aus der Käsemasse mit angefeuchteten Händen (oder zwei Teelöffeln) Klößchen formen. In kochendem Salzwasser zehn Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Ein Sieb mit einem Küchentuch auslegen, die Suppe durchgießen. Nochmals erhitzen und eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken. Klößchen in Suppentassen verteilen, heiße Suppe darüber gießen. Nach Belieben mit Tomatenwürfeln und Basilikum garnieren.

(wer die Suppe ganz klar möchte, Suppe abkühlen lassen Eiweiss steif schlagen in kalte Suppe geben unter stetem rühren mit dem Schwingbesen aufkochen nochmals durch ein Tuch giessen.)

Rindsfilet au bouillon



Fleisch

800 g Rindsfilet (Mittelstück)
Bratbutter zum Anbraten
2 Esslöffel roter Portwein
½ Teelöffel Salz
wenig Pfeffer aus der Mühle

Und so wirds gemacht:

1. Fleisch ca. 1 Std. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch rundum ca. 10 Min. anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat.
2. Fleisch auf ein Kuchengitter legen, mit Portwein bestreichen, würzen, auskühlen.

Bouillon (Sud)

1.5 l Fleischbouillon
1 kleines Zweiglein Rosmarin
je 1 Nelke / Lorbeerblatt

Und so wirds gemacht:

Bouillon mit Rosmarin, Nelke und Lorbeer 10 Min. kochen. Gewürze herausnehmen, Fleisch begeben, Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken. Zugedeckt auf der ausgeschalteten Platte 30–40 Min. ziehen lassen, bis die Kerntemperatur von ca. 55 Grad (à point) erreicht ist.

Servieren:

Filet aus der Bouillon nehmen, in ca. 1 cm dicke Tranchen schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten, Sauce dazu servieren.

Lässt sich vorbereiten:

Filet 1 Tag im Voraus anbraten, auf einem Kuchengitter auskühlen, in Folie verpacken. Bouillon (Sud) zubereiten, beides im Kühlschrank aufbewahren. Fleisch ca. 1 Std. vor dem Zubereiten herausnehmen.

Portwein-Sauce

- 1 Esslöffel Zucker
- 1 Esslöffel Wasser
- 2 ½ dl Kalbsfond oder Fleischbouillon, heiss
- 4 Teelöffel Maizena mit
- 1 dl Portwein angerührt
- 1 Esslöffel Butter oder Margarine, kalt, in Stücken

Zucker und Wasser in einer Chromstahlpfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne köcheln, bis ein dunkelbrauner Caramel entsteht, Pfanne von der Platte ziehen. Den Kalbsfond dazu giessen, weiterköcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Das angerührte Maizena dazu giessen, unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, ca. 3 Min. kochen. Pfanne von der Platte ziehen. Hitze reduzieren. Butter unter Rühren begeben. Dabei die Pfanne hin und wieder auf die Platte stellen, um die Sauce nur leicht zu erwärmen, sie darf nicht kochen. Rühren bis die Sauce sämig ist. Nach bedarf etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle.

Frühlingszwiebeln



- 6-8 Frühlingszwiebeln
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 fein geschnittene Knoblauchzehen
- 1 ½ dl Weisswein
- 1 dl kräftige Hühnerbouillon
- 2 Zweiglein Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Brieflein Safran
- Salz und Pfeffer

Bei den Frühlingszwiebeln die Röhrchen wegschneiden den zarten Teil in 2 cm breite Streifen schneiden, die Zwiebeln vierteln, im Olivenöl ca. 4 Minuten andämpfen. Knoblauch, Thymian, Lorbeerblatt und Safran dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Weisswein dazugeben, etwas einkochen. Hühnerbouillon dazu giessen, ca. 15 Minuten auf kleinem Feuer zugedeckt knapp weich kochen. Thymian und Lorbeerblatt entfernen, anrichten.

Gebrannte-Creme



70 g Zucker
1 dl Wasser
5 dl Milch
1 P. Vanillezucker
25 g Maizena
1 Ei

50 g Zucker braun rösten vom Herd nehmen, Wasser zugeben, Milch und Vanillezucker begeben und aufkochen. Maizena anrühren in Creme geben 3–5 Min. kochen, vom Herd nehmen. Ei mit 20 g Zucker verquirlen begeben, nur noch vors kochen bringen. Anrichten und mit Zucker bestreuen erkalten lassen und zwischendurch mit dem Schwingbesen kräftig rühren. (evtl. ab sieben.)