

Ungarisches Menü

Kochabend 19. April 2018

Koch: Géza Kanabé

Helfer: Paul Freuler und Andi Spichtig

Menü

- **Apéro:** Speck-Pogácsa
- **Vorspeise:** Champignons mit Pouletleber-Füllung)
- **Hauptgang:** Szegedi gulyàs (Szegediner Gulasch) mit Salzkartoffeln
- **Dessert:** Aprikosen-Dreierlei
(Aprikosenschnitten, Aprikosenglacé und Barack)

Weine / Spirituosen

- **Apéro:** Bokréta Egri Cuvée 2016 / Thummerer
- **Essen:** Kadarka, Szekszárd 2015 / Mészáros Borház kft.
- **Dessert:** Füttyölös Barack / Zwack Unicum

Apéro

Speck-Pogácsa (traditionelles Salzgebäck)

Zutaten:

- 500 gr Mehl
- 150 gr Speck
- 50 gr Margarine
- 200 gr Kartoffeln
- 2,5 dl Milch
- 30 gr Hefe
- 0.5 TL Zucker
- 2 TL Salz
- 1 Ei

Speck ganz fein würfeln und mit der Margarine vermischen.
Kartoffeln kochen und noch leicht warm mit Mehl und Salz verarbeiten.
Hefe in etwa 1 dl lauwarmen Milch vorher auflösen und nun mit der restlichen Milch zu Mehl und Kartoffeln geben - gut verarbeiten.
Teig auswallen und die Speckmasse darauf gleichmässig verteilen.

Anschliessend Teig zusammenfalten und etwa 10` ruhen lassen. Auswallen und falten mit jeweils 10` Pause etwa 3x wiederholen. Am Schluss auf eine Dicke von etwa 1,5 cm auswallen und mit einer runden Form (Durchmesser 3-5 cm) ausstechen. Die Oberfläche mit einem scharfen Messer 2mm tief gitterförmig einschneiden und nach dem Platzieren auf dem Blech mit Ei bestreichen. Nach einer kurzen Ruhepause im vorgeheizten Ofen (Heissluft) etwa 4` auf 200° und anschliessend auf 170° noch etwa 11` backen.

Vorspeise

gefüllte Champignons (mit Pouletteleber-Füllung)

Zutaten:

- 20 grosse Champignon
- wenig Zitronensaft
- 1 EL Butter
- 4 Schalotten fein gehackt
- 1 -2 Knoblauchzehen, gepresst
- 300 gr Pouletteleber
- 1TL Paprika (edelsüss)
- Salz und Pfeffer nach Belieben
- 1 EL Paniermehl
- 1 dl Gemüsebouillon
- 200 gr Eichblattsalat
- 1 Bund glattblättrige Petersilie
- Olivenöl, Balsamico

Stiele der Champignons herausdrehen und die Pilzhüte mit wenig Zitronensaft beträufeln. In einer Pfanne die Leberstücke und die geschnittenen Stiele der Champignons mit allen Zutaten braten und nach belieben mit Paprika, Pfeffer und Salz abschmecken. Etwas abkühlen lassen, mit dem Mixer gut verhacken und die Pilzhüte damit füllen. In einer Gratinform in der Gemüsebouillon eingelegt etwa 15` auf 200° gratinieren. Salatblätter auf die Teller verteilen und mit Olivenöl und Balsamico beträufeln. Gefüllte Pilze verteilen und mit Petersilienblätter verzieren.

Hauptgang

Szegedi Gulyàs (Szegediner Gulasch)

Zutaten:

- 200 gr Speckwürfeli
- 2 grosse Zwiebeln gehackt
- 2 Knoblauchzehe
- 1,5 EL Paprika (Edelsüss)
- 1-2 EL Paprika scharf
- 1-2 EL Gulyàskrém*
- 1 kg Schweinvoressen (in ca. 3cm grossen Würfeln)
- 4-6 Schweinswürstli (in 2cm Stückchen schneiden)
- 1-2 rote Peperoni in Streifen
- 1,5 TL Kümmel gehackt
- 1,5 TL Salz
- 1,5 kg Sauerkraut
- 1 Fleischbouillonwürfel
- 400 gr Crème fraîche

Speck, Zwiebeln, Knoblauch mit Paprika und Gulyàskrém in einer grossen Pfanne andämpfen. Fleisch, Würstli und Peperoni zugeben und gut 20` zugedeckt dämpfen. Das Sauerkraut locker darauf verteilen, mit dem Fleisch mischen, Bouillon und Kümmel dazu geben. Zugedeckt weitere 60` köcheln und gelegentlich umrühren. Etwa 5` vor Schluss die Hälfte der Creme fraiche daruntermischen und den Rest glattgerührt dazu servieren. Mit Salzkartoffeln servieren.

* *Gulyàskrém erhältlich bei TS Hungarovin, Liechtenstein*

Dessert

Aprikosen-Dreierlei

(Aprikosenschnitten, Aprikosenglacé und Barack)

1) Aprikosenschnitten - Zutaten:

- 4 Tassen Mehl
- 2 Tassen Zucker
- 4 Eier
- 250 gr Butter (flüssig)
- 1 Zitronen Schale
- 1 P. Vanillezucker

- 1 Pr Salz
- 1 P Backpulver
- 2 dl Wasser

Alles bis auf die Aprikosen mit Küchenmaschine vermischen, auf Blech leeren und mit den Aprikosen belegen. Die Aprikosen sollten Raumtemperatur haben wenn sie aus dem Tiefkühler verwendet werden. Mit etwas Zucker die Aprikosen bestreuen und anschliessend in der Mitte des Ofens bei 200° etwa 30`backen (Umluft etwa 180°)

2) Aprikosenglacé - Diesmal Möwenpick-Glacé verwendet

3) Barack - Das Original. Aprikosenschnaps aus Ungarn in einem feinen Waffelbecher. Alle Drei auf einen Dessert-Teller mit Rahm arrangieren.