

Chelleland- Chuchi Bauma

Chocheten vom 29. August 2013

Kochmannschaft:

Paul Feurer, Andy Spichtig, Mano Reichling

Menu:

Sfincione

Zuppa alla pavese

überbackener Formaggini
mit Erdbeer-Chutney

Schweinsfilet-Saltimbocca
mit Steinpilzen an Marsala-Sauce
Polenta gebraten und Cherry-Tomaten

Zuppa inglese

Weine:

Aigle Cave de Lilas
AOC Chablais 2012

Selvarossa Salice Salentino
Riserva DOC 2009

Sfincione



Zutaten:

300 g Weissmehl
100 g Knöpflimehl
25 g Hefe
2 dl Wasser, lauwarm
1 Teelöffel Salz, gehäuft
2 Esslöffel Olivenöl
Belag
2 Zwiebeln, mittelgross, rot
2 Esslöffel Olivenöl, (1)
Salz
0.5 Bund Oregano
10 Anchovis-Filets, in Öl eingelegt
20 Oliven, schwarz
150 g Caciocavallo, (tropfenförmiger milder Käse - erhältlich z.B. in der Migros)
Olivenöl, zum Beträufeln (2)
2 Esslöffel Paniermehl, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung:

1 In einer Schüssel Weissmehl und Knöpflimehl mischen. In der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Die Hefe zerbröckeln und in $\frac{1}{2}$ dl lauwarmem Wasser auflösen. In die Mehlmulde giessen und von der Mitte aus mit etwas Mehl zu einem dicken Teiglein rühren. Etwas Mehl darüberstäuben. Diesen Vorteig so lange aufgehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt.

2 Inzwischen im restlichen warmen Wasser das Salz vollständig auflösen. Das Olivenöl beifügen. Zum Mehl in der Schüssel giessen und alles während 8–10 Minuten zu einem glatten, elastischen, weichen Teig kneten. In die leicht bemehlte Schüssel zurückgeben und mit wenig Mehl bestäuben. Die Schüssel mit einem Tuch decken und den Teig an einem warmen Ort oder im 30 Grad warmen Backofen so lange aufgehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Man kann den Teig nach der Zubereitung auch zugedeckt 1–1 $\frac{1}{2}$ Tage im Kühlschrank lagern. Vor der Zubereitung bei Zimmertemperatur gut 1 Stunde fertig aufgehen lassen.

3 Für den Belag die Zwiebeln schälen, vierteln und in Scheibchen schneiden. In einer Pfanne das Olivenöl (1) erhitzen und die Zwiebeln darin 5 Minuten dünsten; dabei leicht salzen. Abkühlen lassen.

4 Die Oreganoblättchen von den Zweigen zupfen und hacken. Die Anchovis-Filets kurz unter kaltem Wasser spülen, auf Küchenpapier trockentupfen und in kleine Stücke teilen. Die Oliven entsteinen, jedoch ganz belassen. Den Käse in kleine Würfel schneiden.

5 Den Backofen mindestens 15 Minuten auf 230 Grad vorheizen. Ein grosses Ofenblech mit Backpapier belegen.

6 Den aufgegangenen Teig nochmals ganz kurz kneten. Dann zu einem Rechteck von etwa 32 x 26 cm auswallen und das vorbereitete Blech damit belegen. Mit den Fingern Vertiefungen einbohren und diese mit Käsewürfelchen «füllen». Die Oberfläche des Sfincione mit Olivenöl (2) bestreichen. Alles mit den Zwiebeln, den Anchovis-Filets, den Oliven und dem Oregano belegen. Das Paniermehl darüberstreuen und den Sfincione mit Olivenöl (2) beträufeln.

7 Den Sfincione im 230 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille 15–18 Minuten backen. Herausnehmen und mit frisch gemahlenem Pfeffer aus der Mühle bestreuen.

Zuppa Pavese

Zutaten

Für 4 Portionen

4 Scheiben Weissbrot

Bratbutter oder Bratcrème

8 dl kräftige Fleischbouillon

4 Eier

100 g Gruyère und Sbrinz gemischt, gerieben

1 EL gehackte Petersilie



Zubereitung

1. Brotscheiben in Bratbutter unter Wenden goldbraun rösten. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen. In 4 ofenfeste, vorgewärmte Teller verteilen.
2. Bouillon aufkochen.
3. Eier einzeln in eine Tasse aufschlagen, auf das Brot gleiten lassen.
4. Anrichten: Die siedend heisse Bouillon sorgfältig in die Teller giessen, mit Käse bestreuen. Auf ein Blech stellen, im oberen Teil des auf 225 °C vorgeheizten Ofens überbacken, bis der Käse geschmolzen und das Ei gestockt ist. Mit Petersilie bestreuen. Sofort servieren.

Geisskäse überbacken mit Erdbeer-Chutney



Chutney

250 g Erdbeeren

1 Zwiebel, klein

2 Esslöffel Olivenöl

2 Esslöffel Zucker

0.5 dl Himbeeressig, ersatzweise weisser Balsamico

Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zum Servieren

4 Scheiben Geisskäse, z.B. Bûche Chèvre

Zubereitung

Für 4 Personen

1 Die Erdbeeren waschen, mit Küchenpapier trockentupfen, rüsten und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken.

2 In einer kleinen Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Den Zucker darüber streuen und unter Rühren hellbraun karamellisieren lassen. Die Erdbeeren und den Essig beifügen. Ungedeckt auf mittlerem Feuer unter häufigem Rühren kochen lassen, bis die Masse eine Konfitüre ähnliche Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Heiss in ein kleines Konfitüren-Glas füllen und verschliessen. Nach dem Abkühlen im Kühlschrank aufbewahren.

3 Zum Servieren das Chutney 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Zimmertemperatur annimmt.

4 Die Geisskäsescheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im auf höchste Grillstufe vorgeheizten Backofen im oberen Drittel 3–4 Minuten überbacken, bis der Käse anfängt, goldbraun zu zerlaufen. Sofort auf Tellern anrichten und etwas Erdbeer-Chutney dazugeben. Warm geniessen.

Gut passt frisches Baguette dazu. Richtet man den warmen Geisskäse auf einem Blattsalat an, wird daraus ein kleines Essen.

Tessiner Polenta (fast ohne Rühren)

Zutaten für 4 Personen:

1 l Wasser*

200 g Maisgriess von guter Qualität**

50 g Butter

nach Belieben frisch geriebener Parmesan

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

* (oder noch besser selbst gemachte Gemüse- oder Rindsbouillon)

** (je nach Gusto fein oder grob gemahlen)

Das Wasser oder die Bouillon in einem grossen Topf zum Kochen bringen. Das Maisgriess ins kochende Wasser rieseln lassen und sofort mit dem Schwingbesen gut umrühren, damit sich keine Klümpchen bilden.

Dann die Polenta einige Minuten mit einer Holzgabel kräftig rühren, bis das Maisgriess etwas gebunden ist. Dann die Butter, den geriebenen Parmesan zugeben umrühren und die Polenta salzen.

Dann die Pfanne mit einem Deckel gut verschliessen und für ca. 50 bis 60 Minuten bei 150 Grad in den Ofen stellen.

Dann die Polenta aus dem Ofen nehmen, gut umrühren und wenn nötig noch etwas Flüssigkeit zugeben. Mit frisch geriebenem schwarzem Pfeffer abschmecken und frisch geriebenem Parmesan servieren.

Wer gebratene Polentaschnitten dem weichen Polentabrei vorzieht, gibt die Polenta auf ein kalt ausgespültes Blech oder giesst sie auf ein Blatt Backpapier und lässt sie vollständig auskühlen. Dann die Polenta mit einem Messer oder einem Metzgerfaden (so hat es jeweils meine Grossmutter gemacht) in Stücke schneiden und diese in einer Bratpfanne mit wenig Olivenöl anbraten.

Polenta-Variationen:

Die noch warme Polenta in eine Gratinform giessen und auskühlen lassen. Mit Fontina oder Raclettekäse belegen und im Ofen unter der Grillschlange überbacken.

Die Polenta wie oben beschrieben auf ein Blech oder ein Backpapier giessen, dünn ausstreichen, abkühlen lassen und dann mit den selben Zutaten, wie für eine Pizza belegen und dann in den Ofen schieben.

Anstelle des Parmesans Gorgonzola oder Feta zum Polenta-Brei geben und gut verrühren.

Die warme Polenta mit frisch gezupften oder notfalls auch mit getrockneten Thymian-Blättchen würzen. Auch frisch geschabter Ingwer harmoniert sehr gut mit Polenta.

Schweinsfilet-Saltimbocca mit Steinpilzen an Portwein-Sauce

Sauce :

6 Dörrtomaten, in Öl eingelegt
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
0.5 Bund Oregano
1 Esslöffel Butter
1 Esslöffel Tomatenpüree, gehäuft
2 dl Portwein, rot
1 dl Gemüsebouillon, ersatzweise Kalbsfond
150 g Crème fraîche
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fleisch

30 g Steinpilze, gedörrt
1 Zwiebel, mittelgross
1 Stange Lauch, klein
1 Esslöffel Butter
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
12 Schweinsfiletmedaillons, je 1 cm dick geschnitten
1 Bund Petersilie, glattblättrig
1 Esslöffel Bratbutter



Zubereitung:

1 Die Sauce kann bereits am Vorabend zubereitet werden: Die Dörrtomaten mit Küchenpapier trockentupfen, dann in kleinste Würfelchen schneiden. Die Schalotte und die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Die Oregano-Blättchen von den Zweigen zupfen und ebenfalls hacken.

2 In einer kleinen Pfanne die Butter erhitzen. Schalotte, Knoblauch und Dörrtomaten darin andünsten. Das Tomatenpüree beifügen und kurz mit rösten. Den Portwein, die Bouillon oder den Fond sowie den Oregano beifügen und alles auf grossem Feuer auf 1 dl einkochen lassen. Etwa die Hälfte der eingekochten Saucenflüssigkeit mit der Crème fraîche verrühren, dann diese Mischung zum Rest der Sauce geben und alles nochmals um etwa einen Drittel reduzieren, bis die Sauce leicht bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abkühlen lassen, dann kalt stellen.

3 Die Steinpilze in ein Sieb geben und unter fliessendem warmem Wasser gründlich spülen. In eine Schüssel geben, mit warmem Wasser übergossen und mindestens 20 Minuten quellen lassen.

4 Inzwischen die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Lauch rüsten, der Länge nach in Streifen und diese in kleine Stücke schneiden.

5 Die Steinpilze abschütten, dabei 1 dl Einweichflüssigkeit zurückbehalten. Die Steinpilze grob hacken.

6 In einer beschichteten Bratpfanne die Butter erhitzen. Zwiebel, Lauch und Steinpilze darin andünsten. Die Einweichflüssigkeit beifügen und vollständig einkochen lassen. Die Füllung mit Salz und Pfeffer würzen.

7 Die Schweinsfiletmedaillons unter Klarsichtfolie mit einem Fleischklopfer oder Wall-Holz dünn klopfen. Etwas Füllung auf die eine Hälfte des Plätzchens geben und mit der anderen Hälfte decken. Mit Zahnstochern verschliessen. Bis hier kann das Fleisch ebenfalls am Vorabend zubereitet werden.

8 Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte vorwärmen. Die Petersilie fein hacken.

9 Die Schweinsfilet-Saltimbocca mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Hälfte der Bratbutter rauchheiss erhitzen. Die Hälfte der Saltimbocca auf jeder Seite 1 Minute kräftig anbraten, dann wenden und auf der zweiten Seite nochmals 1 Minute braten. Auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 20–30 Minuten nachgaren lassen. Mit den restlichen Saltimbocca gleich verfahren.

10 Unmittelbar vor dem Servieren die Sauce nochmals gut aufkochen. Über die Schweinsfilet-Saltimbocca geben und alles mit der Petersilie bestreuen.

Zuppa inglese



ZUTATEN

Bisquit:

3 Eiweiss

1 Prise Salz

90 g Zucker

3 Eigelb

90 g Mehl

2 dl Alchermes

Vanillecreme:

5 dl Milch

1 Vanille-Stengel

3 EL Maizena

1 Ei

3 Eigelb

3 EL Zucker

Schokoladencreme:

150 g dunkle Schokolade

3 EL Wasser

2 EL Rum

2 dl Vollrahm

Merinquemasse:

3 Eiweiss (von Vanillecreme)

1 Prise Salz

5 EL Zucker

ZUBEREITUNG

Ergibt 6 Portionen

1. Eiweiss und Salz zusammen steif schlagen. Den Zucker kurz darunter schlagen und dann die Eigelb darunter rühren. Das Mehl durch ein Sieb dazugeben und dann darunter ziehen. Auf einem mit Backpapier belegten Kuchenblech ausstreichen auf ca. 30 x 30 cm.
2. In der Mitte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens, ca. 5 Min. backen. Biskuit mit dem Papier auf den Tisch gleiten und unter dem Blech auskühlen lassen.
3. Für die Vanillecreme alle Zutaten in einer Pfanne mit dem Schwingbesen gut vermischen. Unter ständigem Rühren ganz knapp vors Kochen bringen. Vom Herd nehmen, 2 Minuteniterrühren und durch ein Sieb in eine Schüssel geben, kühl stellen.
4. Schokolade zerbröckeln und mit dem Wasser in eine Schüssel geben. In einem nicht zu heissen Wasserbad schmelzen und glatt rühren. Leicht auskühlen und den Rum einrühren. Den steif geschlagenen Rahm mit dem Schwingbesen unterheben und dann kühl stellen.
5. Die Hälfte des Biskuits in eine feuerfeste Form legen und mit der Hälfte des Alchermes beträufeln und mit der Vanillecreme bestreichen. Die zweite Hälfte vom Biskuit darauflegen und ebenfalls mit Alchermes beträufeln. Darauf die Schokoladencreme verteilen.
6. Die 3 Eiweiss mit einer Prise Salz zu einem festen Schnee schlagen. Den Zucker unter weiterem schlagen ein rieseln lassen und weiter rühren bis die Masse einen Glanz bekommt.
7. Die Merinquemasse auf dem Dessert verteilen und ein bergartiges Muster machen. Ca. 6 Minuten auf der untersten Rille des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens überbacken.