

Gourmet 12

Kochabend vom 4. Mai 2015



Aargauer Küche

Menü

Fricktaler Schinkenpastete

Aargauer Buuretopf

Glasierte Rüebl

Aargauer Händöpfel-Chnöpfli

Lenzburger Landfrauenkuchen

Weine:

Weiss:

Oberflacher Riesling-Sylvaner

Rot:

Oberflacher Abendstern aus dem Barrique

Dessert:

Oberflacher Lichtblick / Riesling-Sylvaner mit Restsüsse

Küchenchefs:

Dani Sonderegger

Stephan Pabst

Fricktaler Schinkenpastete



Eine Spezialität aus dem Fricktal: Die Schinkenpastete. Gebacken in einer Cakeform.

Zutaten

Für 4 Personen

- 250 g Weismehl
- 0.5 Briefchen Backpulver
- 250 g Schinken, fein geschnitten
- 200 g geriebener Gruyère
- 4 Eier
- 1.5 dl Milch
- 1 EL Senf
- 1 TL Salz
- frisch geriebene Muskatnuss
- frisch geriebener Pfeffer
- 125 g flüssige Butter

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
Mehl, Backpulver, Schinken und Käse mischen.

Die Eier mit der Milch und dem Senf verquirlen, mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer würzen, die flüssige Butter unterrühren, zur Mehlmischung geben, gut verrühren.
Die Masse in eine eingefettete mittelgrosse Cakeform füllen.

Schinkenpastete in der Mitte in den Backofen schieben, bei 180 °C 60 Minuten backen.

Aargauer Buuretopf



Zutaten

Für 4 Personen

- 2 EL Bratbutter
- 800 g Schweinsvoss
- 1 Schweinsfüßchen
- 500 g Wirz
- 5 Rüebli
- 3 dl Gemüsebouillon
- 1 rote Zwiebel
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Bratbutter wird in einer Pfanne erhitzt und das Schweinefleisch und das Füßchen werden darin von allen Seiten gut angebraten.

Die Zwiebeln werden geschält und klein geschnitten, danach zum Fleisch in die Pfanne hineingegeben. Die Temperatur wird leicht reduziert. Wirz und Rüebli werden gewaschen und geschält, der Wirz klein und die Rüebli in Scheiben geschnitten. Das Gemüse in die Pfanne zum Fleisch geben. Jetzt mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Bouillon ablöschen.

Die Pfanne wird zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 90 Minuten geschmort.

Aargauer Händöpfel-Chnöpfli



Zutaten

Für 4 Personen

- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln, geschält und gewürfelt
- 1-2 dl heisse Milch, zugeben bis Masse stichfest ist
- Salz, weisser Pfeffer, Muskat
- 3 grosse Zwiebeln, feine Ringe geröstet
- 3 EL Bratbutter oder Bratcrème
- ca. 1 dl kalte Milch
- 50 g Butter

Zubereitung

Die Kartoffeln im siedenden Salzwasser bei mittlerer Hitze 15-25 Minuten weich kochen. Das Wasser abgiessen, die Kartoffeln verdampfen lassen. Die Kartoffeln durchs Passevite zurück in die Pfanne treiben. Die heisse Milch unter Rühren nach und nach begeben. Danach würzen.

Die Zwiebelringe in der heissen Bratbutter ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Einen Teelöffel in die kalte Milch tauchen, von der Kartoffelmasse nussgrosse Knöpfli abstechen und auf eine vorgewärmte Platte geben. Im Ofen warm halten. Die Butter in einer Pfanne verflüssigen und erhitzen. Über die Knöpfli träufeln, die Zwiebeln darüber verteilen und sofort servieren.

Glasierte Rüebli



Zutaten

Für 4 Personen

- 70 g Butter
- 800 g Rüebli
- 1 Prise Pfeffer
- 4 EL Zucker

Zubereitung

Rüebli schälen, in feine Scheiben schneiden und in Salzwasser 7 Minuten kochen lassen.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Karotten darin anbraten. Den Zucker unterrühren und das Gemüse 10 Minuten glasieren.

Rüebli mit gemahlenem Pfeffer bestreuen und servieren.

Lenzburger Landfrauenkuchen



Zutaten Mürbeteig

- 300 g Weissmehl
- 4 TL Backpulver
- 200-250 g kalte Butterstückchen
- 140 g Zucker
- 3 Eigelbe
- 2-3 EL geriebene Haselnüsse
(auf Teigboden streuen)

Zutaten Füllung

- 8 kleine Äpfel
- 150 g Zucker
- 3 EL Sultaninen
- Mandelblättchen

Zubereitung

Für den Teig das Mehl mit dem Backpulver mischen, die Butterstückchen zufügen, mit Mehl krümelig reiben. Zucker und Eigelbe zugeben, rasch zu einem Teig zusammenfügen. Nicht kneten. Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und 30 Minuten kühl stellen, dann ausrollen und nochmals kühl stellen. Oder den Teig zuerst auf Formgrösse ausrollen, zusätzlich einen etwa 4 cm hohen Rand, in die eingefettete Form legen, 30 Minuten kühl stellen. Die Haselnüsse auf den Teigboden streuen.

Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen, Scheiben schneiden. Apfelscheiben und Zucker in einer Pfanne erwärmen, bis die Früchte Flüssigkeit abgeben. Sultaninen unterrühren. Abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die Apfelmasse auf den Teigboden verteilen, die Mandelblättchen darüber streuen.

Lenzburger Landfrauenkuchen in der Mitte in den Backofen schieben, bei 180 °C rund 30 Minuten backen (Springform 24 cm).