

Gourmet 12

15. Januar 2018

Einklang ins 2018

**Urs Schmied
Roland Mettler**

Apéro:

Zucchetti-Prussiens

(edition Culinea)

300g Zucchetti
Olivenöl
Salz Pfeffer
50 g Reibkäse
Blätterteig rechteckig
2 Knoblauch-Zehen

Zucchetti mit Sparschäler in Streifen schneiden und in Olivenöl braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auskühlen lassen. Reibkäse auf einen Blätterteig verteilen. Fein geschnittenen Knoblauch darüber verteilen und die Zucchetti darauf verteilen.

Blätterteig längs halbieren. Jedes Teilstück von beiden Seiten her zwei Mal gegen die Mitte einschlagen. In Haushaltsfolie einwickeln und 15. Min. in den Tiefkühler geben.

Ofen auf 220°C vorheizen. Folie entfernen und in 8mm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte 12 Minuten backen.

Flammkuchen:

Teig:
220 g Mehl
3 EL Olivenöl
½ TL Salz
100 ml lauwarmes Wasser

Belag:
1 rote Zwiebel
100 g Speckwürfeli
150 g Crème fraiche
Salz, Pfeffer

Apéro-Cornetti

(32 Stk.)

2 Blätterteig (Rund 28cm)
Knoblauchbutter (125g Butter, 5 Knoblauchzehen, 4 EL Petersilie gehackt)
75g Sbrinz
1 Ei verquirlt
1-2 TL, Fleur de Sel

Teig auslegen und Knoblauchbutter darauf verteilen, Sbrinz darüber streuen und in je 16 Teile schneiden. Jedes Stück von der Spitze her zwei Mal bis knapp zur Hälfte hineinschneiden, sodass pro Teigstück drei Spitzen entstehen.

Teigstücke von der Breitseite her zu Cornetti aufrollen. Auf den vorbereiteten Blechen verteilen. Mit Ei bestreichen und mit Salz bestreuen.

Im 200°C vorgeheizten Ofen bei Umluft 20-25 Minuten backen.

Suppe:

Süßkartoffelsuppe mit Zitronenrahm

(20 Minuten)

4-6 Personen

Zutaten:

1 EL Butter

400g Süßkartoffeln, geschält und grob gewürfelt

1 Zwiebel fein gewürfelt

1.5 dl Weisswein

6 dl Gemüsebrühe

1 Zimtstange

1 Sternanis

3 Ei Crème fraîche

Salz, Pfeffer

1 Zitrone, Schale und Saft

1.5 dl Vollrahm

Butter in der Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Süßkartoffel 3-4 Minuten dünsten. Mit Weisswein ablöschen. Bouillon, Zimtstange und Sternanis dazugeben und bei mittlerer Hitze 20-25 Minuten kochen. Zimt und Anis entfernen und die Suppe fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und 2 Ei Zitronensaft würzen.

Rahm steif schlagen. 1 Ei Zitronensaft und etwas Pfeffer dazu geben.

Suppe in Gläser abfüllen, Zitronenrahm Haube darauf geben. Mit Zitronenschale bestreuen.

Hauptgang :

Poulet an Champagnersauce

4 Personen

800 g Poulet Brust (in Stücke)

1 Zitrone

Salz Pfeffer

Etwas Mehl

Kokosöl

Butter

3 Schalotten

3 dl Champagner

1 TI Rohzucker

5 dl Hühnerboullion

2dl Creme fraiche

1 Ei Dijonsenf

Gehackte Petersilie

Poulet Stücke mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit etwas Mehl bestäuben. Das Fleisch im Kokosöl portionenweise goldgelb anbraten. Restliches Öl abgiessen. Butter erwärmen und die Schalotten anbraten und mit Champagner ablöschen, reduzieren.

Zucker und 2 Ei Zitronensaft begeben und noch etwas einkochen. Senf und Hühnerboullion einrühren. Poulet Stücke hineinlegen und in der geschlossenen Pfanne 30 bis 40 Minuten schmoren.

Poulet aus der Sauce nehmen und warm stellen. Sauce aufkochen und Creme Fraiche dazu geben.

Das Poulet weder in die Sauce geben und servieren.

Beilage:

Roter Reis (Als Beilage ca. 50-60 Gramm pro Person, als Hauptgericht das Doppelte rechnen. Die Garzeit beim roten Reis ist ca. 40 min.)

Bohnen

Dessert:

Vanille Parfait mit Passionsfrucht

(4-6 Pers.)

2 Eigelb
3 El Zucker
1 Vanillstengel
2 1/2 dl Rahm
2 Eiweiss
1 El Vanille-Zucker
4 Passionsfrüchte

Eigelb mit Zucker rühren bis die Masse hell ist. Samen aus der Vanilleschote auskratzen und unter die Eigelbmasse geben.

Rahm Steif schlagen und unter die Masse mischen. Eiweiss (mit einer Prise Salz) steif schlagen. Vanillezucker dazugeben und mit der Eigelbmasse gut und sorgfältig mischen. In Formen abfüllen und kaltstellen.

Parfait anrichten und mit dem Passionsfruchtfleisch dekorieren.

Vanille Parfait kann man ohne grossen Zeitaufwand vorgängig herstellen und lässt sich mit allerlei Früchten kombinieren.

Das Vanille-Parfait dient auch als Grundlage für andere Parfait. Dazu einfach die Geschmacksrichtung dazu fügen (zum Beispiel Zimt.)