

Kochabend vom 16. 10. 2006

Crevetten an Cocktail-Sauce

**Tomaten-Mozzarella-Salat
an Balsamico-Dressing**

**Fondue Bourguignon
mit
div. Saucen**

Sabayon Marsala

Crevetten an Cocktail-Sauce

{Rezept für 4 (12) Personen}

120	(360)	Gramm Crevetten
3/4	(2)	Becher Crème Fraiche
1/2	(2)	dl Vollrahm
2	(6)	EL Ketchup
1	(3)	EL Cognac
1/2	(2)	TL Tabasco
		Salz, Pfeffer, Paprika und Dill

Die Crème Fraiche, das Ketchup, den Cognac und den Tabasco gut mischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Anschliessend den Rahm steif schlagen und darunter ziehen. Danach mindestens eine Stunde kühl stellen, damit die Sauce schön fest wird und sich die Zutaten voll entfalten können.

Vor dem Service die Crevetten in Rapsöl kurz andünsten, dann in ein geeignetes Glas/Gefäss geben und mit der Sauce übergiessen. Mit etwas Dill dekorieren.

Tomaten-Mozzarella-Salat an Balsamico-Dressing

{Rezept für 4 (12) Personen}

0.5 (1.5) dl Balsamico
½ (1½) TL Honig
½ (1½) EL Rapsöl
2 (6) Fleischtomaten
125 (375) Gramm Mozzarella
Basilikum
Salz und Pfeffer

Den Balsamico und den Honig in eine Schüssel geben, im heissen Wasserbad erwärmen bis der Honig sich auflöst. Unter stetem Umrühren das Rapsöl begeben bis die Sauce sämig wird. Mit Salz und Pfeffer würzen. Einige Basilikumblätter zerkleinert dazugeben. Den in Scheiben geschnittenen Mozzarella und die Tomatenscheiben auf dem Teller schön platzieren, mit der Sauce übertünkeln und mit weiteren ganzen Basilikumblättern garnieren.

Fondue Bourguignon mit div. Saucen

{Rezept für 4 (12) Personen}

1,000 (3,000) Kilo Rindsfilet oder Huft
(in kleine, mundgerechte Stücke geschnitten)

Saucen warm:

Sauce Béarnaise

¾ (2½) dl Weisswein
1 (3) EL Weissweinessig
¼ (¾) Fleischbouillonwürfel
1 (3) Schalotten (fein gehackt)
1 (3) Zweige Estragon
8 (24) weisse Pfefferkörner, zerdrückt

2 (6) Eier (nur das Eigelb)
125 (350) Gramm Butter
1 (3) TL Estragon, fein gehackt
1 (3) TL Kerbelblättchen, fein gehackt
Salz und Pfeffer

Den Weisswein, den Weissweinessig, den Bouillonwürfel, die fein gehackten Schalotten, den Estragon und die zerdrückten Pfefferkörner **für die Reduktion** in eine Pfanne geben und einköcheln lassen. Danach absieben und auskühlen lassen.

Für **die Sauce** das Eigelb begeben, mit dem Schwingbesen im heissen Wasserbad (unter dem Siedepunkt) gut rühren, bis die Masse schaumig ist (ca. 3 Min.). Danach die Butter portionenweise unter Rühren begeben bis die Sauce schön cremig ist. Kurz vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer, Estragon und Kerbelblättchen würzen und abschmecken. Am Schluss nochmals mit frischen Estragonblättchen (fein gehackt) garnieren.

Champagnersauce

1½	(4)	dl Champagner/Schaumwein (trocken)
2	(6)	EL Butter
1	(3)	EL Mehl
2	(6)	dl Kalbsfond
1	(3)	TL Kristallzucker
2	(6)	Eier (nur das Eigelb)
2	(6)	EL Vollrahm
2	(6)	EL Champagner
100	(300)	Gramm kleine, weisse Trauben
		Salz und Pfeffer

Für die Reduktion die Butter warm werden lassen. Das Mehl begeben und unter Rühren dünsten lassen. Den Kalbsfond, den Champagner und den Zucker begeben und alles miteinander aufkochen. Danach auf ca. 2 (7) dl einkochen lassen.

1/3 der Reduktion separat beiseite stellen. **Für die Sauce** das Eigelb, den Rahm und den Champagner in einer Schüssel verrühren. Danach 3 EL der Reduktion unter Rühren zur Eimasse geben. Danach zur restlichen Reduktion giessen. Unter Rühren bei mittlerer Hitze bis kurz vor das Kochen bringen. Je nach Konsistenz nach und nach weitere Reduktion begeben. Danach die weissen Trauben (alle geviertelt, evt. entkernt) begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zwiebel-Buttersauce

1	(3)	EL Butter
2	(6)	Schalotten
2	(4)	dl Kalbsfond
2	(4)	dl Weisswein
½	(1½)	dl Orangensaft
150	(450)	Gramm Butter
½	(1½)	TL Zitronenthymianblättchen
1	(3)	TL Kristallzucker
		Salz und Pfeffer

Die Zwiebeln **für die Reduktion** in der Butter kräftig anbraten. Dann den Kalbsfond, den Weisswein und den Orangensaft dazugiessen und einkochen lassen. Danach absieben. Die Zwiebeln beiseite stellen.

1/3 der Reduktion separat beiseite stellen. **Für die Sauce** die Butter portionenweise unter Rühren zur restlichen Reduktion geben. Die Sauce darf NIE kochen. Rühren, bis die Sauce cremig wird. Je nach Konsistenz nach und nach weitere Reduktion begeben. Danach die fein gehackten Zitronenthymianblättchen begeben. Mit dem Zucker und den beiseite gestellten Zwiebeln vermischen, gut rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Senfsauce

0.5	(1 ½)	EL Butter
1	(3)	Schalotten
1	(3)	Knoblauchzehe
1½	(4)	dl Weisswein
2	(6)	dl Kalbsfond
150	(450)	Butter
2	(6)	EL Mehl
1	(3)	EL Senf, grobkörnig
½	(1 ½)	TL Zitronensaft
3	(9)	EL Schlagrahm

Die Zwiebeln und die Knoblauch **für die Reduktion** in der Butter leicht anbraten. Dann den Weisswein begeben und einkochen lassen.

½ des Kalbsfond und den Orangensaft dazugiessen und einkochen lassen. Danach absieben. Die Zwiebeln beiseite stellen. Danach den restlichen Kalbsfond dazugiessen, das Mehl begeben und unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen. Danach die Hitze reduzieren und unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze während ca. 10 Min. weiter köcheln lassen (solange bis die Sauce cremig wird). Abschliessend den grobkörnigen Senf, das Senfpulver, den Zitronensaft und den Schlagrahm begeben, alles gut mischen und nochmals heiss werden lassen.

1/3 der Reduktion separat beiseite stellen. **Für die Sauce** die Butter portionenweise unter Rühren zur restlichen Reduktion geben. Die Sauce darf NIE kochen. Rühren, bis die Sauce cremig wird. Je nach Konsistenz nach und nach weitere Reduktion begeben. Danach die fein gehackten Zitronenthymianblättchen begeben. Mit dem Zucker und den beiseite gestellten Zwiebeln vermischen, gut rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hollandaise

1	(3)	dl Weisswein
1	(3)	EL Kräuteressig
2	(6)	Schalotten
3	(9)	Pfefferkörner, weiss
1	(3)	Petersilienstengel
2	(6)	Eier (nur das Eigelb)
50	(150)	Gramm Butter
1	(3)	TL Maizena
½	(1½)	dl Halbrahm
½	(1 ½)	TL Kräutersalz
½	(1 ½)	TL Zitronensaft
		Pfeffer

Den Weisswein, den Kräuteressig, die Zwiebeln mit den Pfefferkörnern und der Petersilie **für die Reduktion** aufkochen, danach auf ½ einkochen, absieben und auskühlen lassen.

Die restlichen Zutaten dazuführen und im Wasserbad mit dem Schwingbesen cremig schlagen. Danach aus dem Wasserbad nehmen und nochmals kurz weiterschlagen.

Saucen kalt:

Wasabischaum

- 1 (3) EL Wasabi-Paste*
- 1½ (4½) dl Schlagrahm
- ½ (1 ½) säuerlicher Apfel (z.Bsp. Maigold)
Limettensaft
Salz und Pfeffer

Den Rahm steif schlagen und in einer Schüssel mit der Wasabi-Paste sorgfältig mischen. Den Apfel an der Bircherraffel dazureiben und sofort mischen. Mit etwas Limettensaft sowie Pfeffer und Salz würzen, resp. abschmecken.

*Wasabi = japanischer grüner Meerrettich

Ananassauce

- 1/2 (2) kleine Dose Ananas (à ca. 230g; abgetropft)
- 100 300 Gramm Zitronenkonfitüre
- 2 (6) TL scharfer Senf
- ½ (2) Zitronen
- ½ (1 ½) EL Cognac
Zitronensaft
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Die Zitronenschale dünn abschälen und in feine Streifen schneiden. In siedendem Wasser ca. 5 Min. blanchieren, danach kalt abspülen, abtropfen und beiseite legen. In einer Schüssel die Zitronenkonfitüre, den Senf, den Zitronensaft und den Cognac gut verrühren. Die Ananasscheiben in feine Würfel schneiden und mit den Zitronenstreifen in die Schüssel geben. Alles gut mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen, resp. abschmecken.

Oliven-Vinaigrette

- 10 (30) entsteinte schwarze Oliven
- 10 (30) entsteinte grüne Oliven
- 5 (15) getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
- 2 (7) EL Olivenöl
- 2 (7) EL Bouillon, ausgekühlt
- 1 (3) EL Aceto balsamico bianco
Zitronensaft
Salz und Pfeffer

Den Aceto mit etwas Zitronensaft, dem Olivenöl und der ausgekühlten Bouillon in eine Schüssel geben und gut verrühren. Die Oliven in feine, kleine Würfel schneiden, die Tomaten fein hacken und alles begeben, nochmals gut mischen und mit Salz und Pfeffer nach Bedarf würzen.

Curry-Bananensauce

- 3 (8) TL Currypulver (scharf)
- 1 (3) EL Rapsöl
- 2 (5) dl Vollrahm/Schlagrahm
- 2 (5) Bananen, vollreif
Salz und Pfeffer
Tabasco-Sauce

Das Currypulver **für die Reduktion** in einer Kasselore im Rapsöl bei mittlerer Hitze anschwitzen. Danach abkühlen lassen (PS: das Currypulver entfaltet sein Aroma viel stärker, wenn es in der Pfanne geröstet wurde). Danach die Bananen in einer Schüssel mit der Gabel zermantschen. Danach das Curryöl dazu geben und den Schlagrahm darunter ziehen. Gut mischen. Abschliessend mit Salz, Pfeffer sowie einem Spritzer Tabasco würzen.

Tartarsauce

- 1 (3) EL Mayonnaise
- 1½ (4) Knoblauchzehe, gepresst
- 3 (9) Basilikumblätter (fein gehackt)
- ¼ (1) Bund Petersilie (fein gehackt)
- 1 (3) EL Kapern
- 2 (6) Stück Cornichons (in feine Würfel geschnitten)
- 2 (6) Stück Sardellenfilets (fein gehackt)

Alle Zutaten gut mischen und bis zum Servieren kühl stellen.

Roquefort-Sauce

80	(250)	Gramm Roquefort-Käse
1	(3)	Knoblauchzehe, gepresst
1	(3)	EL Senf, scharf
3	(9)	EL Rapsöl
¼	(1)	Bund Petersilie (fein gehackt)
¼	(1)	TL Kristallzucker
		Salz und Pfeffer

Den Roquefortkäse **für die Reduktion** in einer Kasselore mit der gepressten Knoblauchzehe im Rapsöl bei mittlerer Hitze aufkochen. Danach abkühlen lassen. Danach die restlichen Zutaten unter guten Rühren begeben. Abschliessend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rote Teufels-Sauce (Cocktail-Sauce)

2	(6)	EL Tomatenketchup
1	(3)	EL Tomatenmark
2	(6)	EL Rapsöl
1	(3)	EL Essig
1	(3)	TL Selleriesalz
1	(3)	EL Halbrahm
		Curry, Rosenpaprika, Tabasco
		Salz und Pfeffer

Alle Zutaten gut zu einer feinen Sauce vermischen.

Knoblauch-Sauce

3	(9)	Eier (nur das Eigelb)
4	(12)	Knoblauchzehe, fein gehackt
1	(3)	EL Weinessig
1	(3)	EL Paniermehl
1 ½	(4 ½)	EL Rapsöl
½	(1 ½)	TL Zitronensaft
		Cayenne-Pfeffer, Salz und Pfeffer

Den Knoblauch fein hacken, das Paniermehl beifügen und alles mit dem Essig vermischen, resp. einweichen. Danach das Eigelb darunter schlagen und mit Salz und Cayenne-Pfeffer abschmecken. Abschliessend den Zitronensaft darunter ziehen und mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken.

Kapern-Sardellen-Sauce

1½	(5)	Eier hartgekocht (Eigelb und Eiweiss getrennt)
80	(200)	Gramm Schalotten
40	(120)	Gramm Kapern
¼	(1)	Bund Dill (fein gehackt)
½	(1,5)	Bund Schnittlauch (fein gehackt)
½	(1 ½)	TL Pfeffer, fein gehackt
1	(3)	EL Rapsöl
2	(6)	TL Senf
1	(3)	TL Zitronensaft
1	(3)	TL Kristallzucker
		Salz und Pfeffer

Alle Zutaten gut vermischen und zu einer feinen Sauce vermischen. Allenfalls mit etwas Wasser vermischen, resp. ergänzen.

Meerrettich-Sauce

1	(4)	dl Schlagrahm
1½	(6)	EL Meerrettich
1	(3)	TL Kristallzucker
		Salz und Pfeffer

Alle Zutaten gut zu einer feinen Sauce vermischen.

Sabayon Marsala

{Rezept für 4 (12) Personen}

6	(18)	Eier (nur das Eigelb)
100	(300)	Gramm Kristallzucker
2.5	(7.5)	dl Marsala
2	(6)	Orangen (oder Zitronen)

Den Zucker und das Eigelb (ohne Eiweiss !!!) in eine Schüssel geben. Mit dem Mixer gut rühren, bis die Masse hell ist. Dann die Schüssel in ein heisses Wasserbad stellen (knapp unter dem Siedepunkt) und den Marsala (oder Porto, Sherry, Moscato) darunter rühren. Während 5 Minuten weiter rühren bis die Masse schaumig ist. Danach die Schüssel aus dem heissen Wasser nehmen und nochmals während ca. 2 Minuten weiter-rühren. Danach die Weinschaumcrème (Sabayon) sofort in Gläser abfüllen und sofort servieren.