

Gourmet 12

Partnerabend

Vom 19. September 2020

Amuse bouche: (Le Saucier)

Falafel auf Gurkenscheibe mit Avocadodressing

Zutaten 4P

Falafel

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
500g Kichererbsen (Dose) abgetropft
1 Ei
3 EL Mehl
5 EL Paniermehl
½ TL gemahlener Kreuzkümmel
½ TL Ras el Hanout
6 Zweige Petersilie
Salz Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und mit wenig Öl glasig dünsten. Alles mit Kichererbse und Ei im Mixer fein pürieren. Mehl, Paniermehl, Kreuzkümmel und Ras-el Hanout begeben und gut verkneten. Petersilie hacken und daruntermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 15 Min. ziehen lassen.

Sauce

1 Knoblauchzehe
½ unbeh. Limette
1 Avocado
1 EL Tahini (Sesampaste)
1 dl French Dressing
1 Gurke

Koriander (kann durch Dill, Schnittlauch oder Minze ersetzt werden).

Knoblauch fein schneiden und Limettensaft auspressen. Avocado halbieren und die eine Hälfte in Würfel schneiden. Mit Knoblauch, Limettensaft, Tahini und French Dressing mit dem Stabmixer fein pürieren.

Gurke in Scheiben schneiden Koriander oder Petersilie fein hacken und in einer Schüssel mit der Gurke mischen. Die andere Hälfte der Avocado in feine Schnitze schneiden. Die Falafel Masse zu

baumnussgrosser Kugel formen und in einer Bratpfanne mit Öl bei mittlerer Hitze rundum goldbraun braten. Gurke, Avocado und Falafel anrichten und mit der Sauce beträufeln.

French Dressing (11/2 Liter) (**Le Saucier**)

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Liter Sonnenblumenöl
½ unbehandelte Citrone
2dl weisser Balsamico
2 dl Consomdouble
60gr. Frisches Eigelb
1EL Djionsenf
1dl Rahm
Salz, Pfeffer
Chiliöl nach belieben

Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und in der Pfanne mit wenig Öl glasig dünsten. Zitrone auspressen. Zwiebel, Knoblauch, Zitronensaft, Essig, Consomme, Eigelb und Senf fein pürieren. In eine Grosse Schüssel geben.

Während des Pürierens restliches Öl in einem feinen Strahl langsam dazu geben, bis das Dressing eine dicke geschmeidige Konsistenz annimmt. Rahm begeben und kurz weiter mixen. Abschmecken. Anstelle von Consomme kann auch Gemüsebouillon genommen werden.

Salat (Le Saucier)

Kleiner Lattuga (Römersalat an lauwarmer Trüffelvinaigrette)

Vinaigrette ca. 1 dl

1 kl Schalotte
2-5 gr. Schwarzer Trüffel
3 EL Haselnussöl
4 EL Madeira
4 EL Sherryessig
1 Tl Dijonsenf
4 EL Wasser warm
4 El Consommé double warm
3 El Traubenkernöl
Salz, Pfeffer

Schalotte und Trüffel fein würfeln. Schalotte in 1 EL Haselnussöl glassig dunsten. Trüffel begeben und mit Madeira ablöschen. Essig, Senf, Wasser und Consommé double dazu rühren. Restliches Haselnussöl und Traubenkernöl mit dem Schwingbesen unter kräftigen Schlägen oder mit dem Pürierstab unterrühren, bis die Vinaigrette bindet. Schalotten Trüffelmischung unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Vorspeise:

2-erlei Terrine mit Brioche

Hauptgang:

Kalbsrücken

1

Für den Kalbsrücken den Kalbsrücken von Sehnen befreien und den Backofen auf 85°C vorheizen. Eine große Pfanne am Herd mit Sonnenblumenöl heiß werden lassen und den Kalbsrücken bei starker Hitze so lange auf einer Seite braten, bis er eine schöne Farbe hat. Den Rücken erst wenden, wenn sich am Fleisch eine leichte Kruste gebildet hat.

2

Das Fleisch soll auf allen Seiten angebraten sein. Nun ein Backblech mit Backpapier belegen, den Kalbsrücken darauf legen und von allen Seiten kräftig salzen und pfeffern. Danach bei 80°C in den Backofen schieben und in ca. 1,5 Stunden fertig garen. Wann das Fleisch fertig ist, kontrolliert man am Besten mit Hilfe eines Bratenthermometers. (Kalbsrücken: ca. 65-85°C rosa, 68-78°C durch)

Rahmsauce mit Eierschwämmen

- 2.5 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 1.25 EL Rapsöl
- 250 g Eierschwämme, in Scheiben
- 5 dl Vollrahm
- 7.5 EL Weisswein
- Salz
- Pfeffer

- Zwiebel im warmen Öl andämpfen, Pilze kurz mitdämpfen. Rahm und Wein dazugießen, aufkochen, bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. köcheln, würzen.

Tipps: Sauce mit 1 EL Whisky verfeinern.

Beilage:

Quarknocken (Essen und Trinken) (4 Personen)

150g Kastenweissbrot (entrindet)
8 Stiele Schnittlauch
250g Magerquark
1 TL abgeriebene Zitronenschale
1 Ei (m: klein)
Salz, Pfeffer
Rapsöl

Weissbrot im Blitzhacker fein Mixen und Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
Alle Zutaten mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Abgedeckt kaltstellen.
Mit 2 El Nocken formen. Öl in der Bratpfanne erhitzen und die Nocken bei mittlerer Hitze rundum anbraten. Quarknocken im ausgeschalteten und warmen Ofen warm halten.

Gebackener Blumenkohl mit Samfaine-Gemüse (Le Saucier) 4Pers.

4 rote Peperoni
1 Aubergine
Ca. 1 dl Olivenöl
1 Gemüsezwiebel
4 Knoblauchzehen
4 dl Tomatenpassata
Salz Pfeffer Zucker

Backofen auf 200°C vorheizen Peperoni und Aubergine auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
Mit wenig Olivenöl beträufeln und salzen. In der Ofenmitte caa 25 Min. backen. Herausnehmen in eine Schüssel geben und Luftdicht verschliessen. 10 Min. stehen lassen.
Peperoni häuten und samen entfernen. In schmale streifen schneiden. Die Aubergine häuten und in schmale Streifen schneiden.

Blumenkohl

1 Knoblauchzehe
½ unbehandelte Zitrone
3 El Olivenöl
5 El Jus de Legumes
1 Blumenkohl
2 dl Wasser

Für den Blumenkohl die Temperatur auf 180°C reduzieren. Für die Marinade den Knoblauch fein hacken. Die Zitrone hälftig auspressen mit Knoblauch und Öl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Blumenkohl in eine ofenfeste Form mit Deckel legen und mit der Marinade bestreichen. Wasser in die Form giessen und in der Ofenmitte zugedeckt ca. 30 Min. backen.

Gemüsezwiebel und Knoblauchzehen in dünne Scheiben schneiden. Restliches Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten und leicht goldbraun rösten.
Peperoni und – und Auberginenstreifen begeben und kurz mitdünsten. Temperatur erhöhen und Tomatenpassata begeben. Und etwas einreduzieren. Blumenkohl in Scheiben schneiden und mit dem Gemüse (kleine Form) anrichten.

Dessert:

Himbeer-Bavaroise

6-8 Personen

750 g Himbeeren
1 EL Zucker
1 Vanilstengel
2 1/2 dl Milch
6 Blatt Gelatine
4 Eigelb
100 g Zucker
30 g Pistazienkerne
3 dl Rahm
Saft 1 Zitrone
4-5 EL Zucker

250 g Beeren rüsten und mit 1 EL Zucker kurz marinieren.

Vanillstengel aufschneiden und die Samen auskratzen. Alles in der Milch aufkochen. Von der Herdplatte nehmen und 10 Min. Ziehen lassen.

Inzwischen die Gelatine in kaltem Wasser einweichen

Die Eigelb und 100 g Zucker zu einer dicken Creme aufschlagen.

Milch nochmals aufkochen und den Stengel entfernen. Die Milch kochend heiß zur Eigelbmasse schlagen. In die Pfanne zurückgeben und unter kräftigem Rühren nochmals kurz vor dem Kochen bringen, bis die Creme bindet. Sofort durch ein Sieb in eine Schüssel umgießen, damit das Eigelb nicht gerinnt.

Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der heißen Creme auflösen

Die Creme so lange kühl stellen, bis sie dem Rand entlang zu gelieren beginnt.

Pistazien grob hacken, den Rahm steif schlagen. Die marinierten Himbeeren in einem Sieb gut abtropfen lassen und den Saft beiseite stellen.

Den Rahm, die Pistazien und die Himbeeren unter die Vanillcreme ziehen. Diese in eine kalt ausgespülte Form (Cocktail-Form) und min. 3 Std. kühl stellen.

Von den restlichen Himbeeren einige schöne Früchte beiseite legen. Den Rest mit dem Himbeersaft, dem Zitronensaft und den 4-5 EL Zucker pürieren.

Zum Servieren die Form kurz in heißes Wasser stellen und stürzen. In Scheiben schneiden und mit dem Saft begießen und mit den zurück behaltenen Himbeeren dekorieren.