

Menu und Kochrezepte

Kochabend vom 24.06.2003

Thema: Am Schwarzmeer

Menu:

- Gefüllte Traubenblätter
- Türkische Bohnensuppe
- Bulgarische Joghurtsuppe
- Kalbskotelette vom Grill
Türkischer Teigwarensalat
- Käseplatte 60 Jahre Hans Stöcklin
- Kirschen-Glace-Cake

Rezepte von: Madeleine Blumer

Mengen:

- Die Angaben beziehen sich auf 4 Personen;
bei Gebäcken auf eine Form oder einen Teig.
- Abweichende Mengen sind besonders vermerkt.

* * * * *

Gefüllte Traubenblätter

ergibt ca. 100 Stück, Zutaten im „Türkenlädeli“ einkaufen.

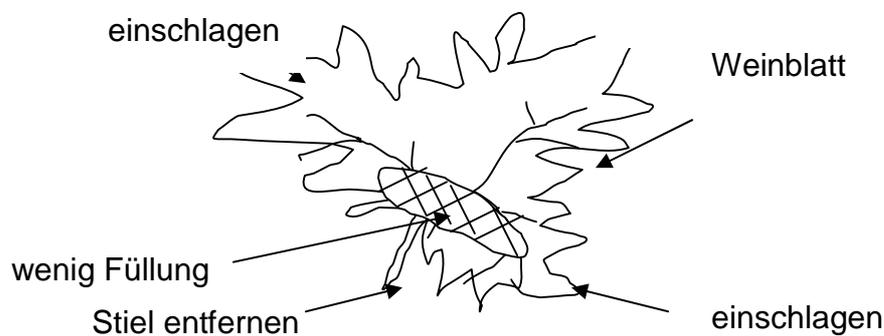
500 g Hackfleisch (Dreierlei oder Lamm)
2 Bund großblättrige Petersilie fein gehackt
3 gehackte Zwiebeln
250 g Risottoreis
wenig Salz
2 Eßlöffel Paprikapaste
70 g Tomatenpüree
1 Eßlöffel Thymian
5 Eßlöffel Olivenöl
1 Eßlöffel trockener, grober Chili

alles gut verrühren

1 Glas Traubenblätter
(ca. 100 Blätter)

sorgfältig aus dem Glas nehmen und auseinander lösen, mit kaltem Wasser abspülen oder kurz einlegen.

1 Pfanne voll Salzwasser aufkochen, die Blätter sorgfältig in 3 - 4 Portionen darin 7 - 10 Min. weichkochen. Mit einer Drahtkelle herausheben und im Eiswasser abkühlen. Ein Blatt auf die Hand oder eine flache Unterlage legen, untere Rispenseite nach oben, wenig Füllung auflegen seitlich einschlagen und vom Stielansatz her satt aufrollen, in große Pfanne schichten



ca. 2 Liter Wasser

kochen, über die Weinblattrollen gießen, diese sollen knapp bedeckt sein.

50 g Kochbutter }
½ dl Olivenöl }
½ Eßlöffel grober Chili

zusammen erhitzen
dazugeben und über die Rollen gießen, flachen Teller darauf legen und auf kleiner Stufe 60 Min. köcheln, probieren, die Weinblätter müssen weich sein.
Gefüllte Weinblätter können kalt oder warm serviert werden. Sie sind im Kühlschrank 1 Woche haltbar.

Sauce

für ca. 30 Stück
1 griechisches Joghurt
1 Bund Dill fein geschnitten
2 - 3 Knoblauchzehen gepreßt
wenig Salz, Pfeffer
oder

} mischen und zu den Rollen servieren.

1 griechisches Joghurt
1/3 Salatgurke geschält, an der Röstiraffel gerieben
Salz, Pfeffer

} mischen und zu den Rollen servieren.

Rüebli Salat

400 g Rüebli

schälen, raffeln, mit der Sauce mischen,
ziehen lassen.

Sauce:

2 cm Senf
Salz, Pfeffer, Aromat
etwas Essig
wenig Öl
viel Milch
Schnittlauch

mit Schwingbesen gut verrühren, ab-
schmecken und mit den Rüebli mischen.

zur Garnitur

Türkische Bohnensuppe (kalt oder warm genießen)

350 g türkische, weiße Bohnen

waschen, in Pfanne geben, decken mit Wasser
und ca. 45 Min. kochen bis sie knapp weich
sind, absieben.

2 große Zwiebeln

hacken

500 g Rüebli

schälen, in ½ cm dicke Scheiben schneiden.

6 Eßlöffel Olivenöl

in große Pfanne geben, Zwiebeln begeben,
erhitzen, dämpfen bis sie leicht gelb sind,
Rüebli und Bohnen begeben, gut mitdämpfen
und 5 Min. gedeckt weiterdämpfen.
dazupressen

3 Knoblauchzehen

3 Eßlöffel Paprikapaste

3 Eßlöffel türkisches Tomaten-
püree

15 Umdrehungen Pfeffer

1 Teelöffel Aromat

2 Teelöffel Salz

2 Liter Wasser

begeben, abschmecken

Salz, Aromat

Wenig Dill

begeben, zugedeckt ca. 1 Stunde kochen las-
sen.

abschmecken.

hacken und zur Suppe geben, auskühlen, da-
nach im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem
Servieren Küchentemperatur annehmen lassen
oder leicht aufwärmen. In Suppenteller oder
Bowls abfüllen.

Peterli, Dill

hacken und auf jeden Teller streuen.

Bulgarische Joghurtsuppe

3 Becher (à 180 g) Mager-
oder Vollmilchjoghurt
1 kleine Salatgurke (300g)

1 Frühlingszwiebel oder
1 Zwiebel
2 Fleischtomaten

2 rote Paprikaschote (ca. 90 g)
1 Eßlöffel Dill
1 Eßlöffel Schnittlauch }
3 - 4 Eßlöffel Zitronensaft }
2 zerdrückte Knoblauchzehen }
lassen,
Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

in einer Schüssel verrühren.
evt. schälen, halbieren und entkernen. 3/4 der
Gurke würfeln, den Rest in dünne Scheiben
schneiden.

hacken
mit heißem Wasser übergießen, schälen,
entkernen, würfeln. Einige zur Garnitur zurück-
behalten.

entkernen und würfeln.
hacken

beigeben, mischen, abschmecken.
Die Suppe etwa 30 Min. gut durchziehen

dann mit Garnitur bestreuen und servieren.

Kalbskotelette

Marinade für 500 g Fleisch:
4 Eßlöffel Zitronensaft oder
Weißwein
3 Eßlöffel Rosenpaprika
6 Eßlöffel Erdnußöl
wenig Salz und Pfeffer
wenig Senf
4 Kalbskotelettes

gut mischen

mit der Marinade einstreichen und ziehen
lassen.

Auf heißem Grill beidseitig knapp durchbraten.
Kalbfleisch darf noch leicht rosa sein.

Türkischer Teigwarensalat

160 – 300 g Teigwaren
Sauce:

1 Joghurt nature oder
1 griechisches Joghurt
1 Eßlöffel Dill gehackt
2 Knoblauchzehen gepreßt
Salz, Pfeffer
25 g Kochbutter
1 Teelöffel Paprika

je nach Sorte, al dente kochen, absieben.

mischen und mit den warmen Teigwaren
vermengen.

schmelzen
dazugeben, mischen, zum Salat geben,
mischen und sofort servieren.

Tipp:

Schmeckt noch warm am Besten.

Kirschen-Glacé-Cake

Backofen auf 200° vorheizen

200 g schwarze Kirschen entsteint

3 Eier
100 g Zucker
75 g Mehl
1 Messerspitze Backpulver

hellgelb, cremig schlagen.
(Zum Band schlagen)
sorgfältig daruntermischen, auf leicht be-
fettetes Backpapier (vorher auf Blech legen)
ausstreichen. Kirschen darauf verteilen.

15 g Pistazien
75 g Zucker
2 - 3 Tropfen Zitronensaft

Im Ofen auf der zweituntersten Rille etwa
12 Min. backen. Auf bezuckertes Backpapier
stürzen, oberes Backpapier abziehen, wieder
auflegen, Blech auflegen und abkühlen lassen.
im Cutter zerkleinern

1 dl Rahm

auf mittlerem Feuer zu hellbraunem Karamell
schmelzen, Pistazien begeben, Pfanne vom
Herd nehmen, etwas abkühlen lassen.

2 Eigelb
2 Eßlöffel Kirsch

begeben, aufkochen bis sich der Zucker voll-
ständig gelöst hat.

2 dl Rahm

schaumig rühren, Karamellmasse beifügen und
die Masse so langeiterrühren bis sie kalt
und sehr schaumig ist. (dies dauert 4 - 5 Min.)
steif schlagen und unter die Karamellcrème
ziehen. Eine Cakeform von 1 ½ Liter Inhalt mit
Klarsichtfolie auskleiden. Das Biscuit in der
Größe der Cakeform in 3 Stücke schneiden.
Den ersten Biscuitstreifen mit der Kirschenseite
nach unten in die Form legen. Die Hälfte der
Parfaitmasse darauf verteilen, Biscuitstreifen,
Parfaitmasse, Biscuitboden, das Parfait
mindestens 4 Stunden gefrieren.
Cake in Tranchen schneiden.

Kirschen entsteint
evt. Zucker
Kirsch

entsteinte Kirschen parfümieren und die
Caketranchen garnieren.