

Menu und Kochrezepte

Kochabend vom 05.11.2004

Thema: Herbst und Käse von Maître Fromager Antony

Menu:

- Pikante Kürbiswähe
- Krautsalat mit Schinkenmousse
- Fischfilet meunière mit Zucchettisauce und Trockenreis
- Große Käseplatte von Maître Fromager Antony
- Warme, dunkle Schokoladen-Törtchen mit flüssigem Innenleben

Rezepte von: Madeleine Blumer

Käseplatte von Maître Fromager Antony

aus Vieux-Ferrette (Alte-Pfirt, wie die richtigen Elsässer sagen); Antony gilt als einer der besten Käsehändler in ganz Frankreich.

Mengen:

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

* * * * *

Pikante Kürbiswähe

Wähenblech von 26 cm Durchmesser, Backofen auf 220° vorheizen.

1 rund ausgewallter Kuchenteig
800 g Kürbis gerüstet gewogen
1 kleine Zwiebel
½ Lauch
100 g Speckwürfeli

Salz, Pfeffer

2 Eier
1 ½ dl Rahm
1 Teelöffel Maizena
50 g geriebener Parmesan
Pfeffer, Salz, Muskat, Paprika

Wähenblech einfetten und belegen.
klein würfeln.
fein hacken
rüsten und in feine Streifen schneiden.
in einer Bratpfanne ohne Fett dünsten, Zwiebel, Kürbis, Lauch beifügen und 5 Min. dünsten.
würzen, etwas auskühlen auf dem Teigboden verteilen.

alles verquirlen und über dem Gemüse verteilen und im vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille ca. 30 Min. backen.

Krautsalat mit Schinkenmousse

1 kleiner Weißkohl (ca. 500g)
Zucker

2 Eßlöffel Öl

1 Zwiebel
5 - 6 Eßlöffel Sonnenblumenöl
2 Eßlöffel Weinessig
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Kümmel grob oder gemahlen

samt Strunk in 8 - 12 schmale Schnitze teilen.
Kohlschnitze damit bestreuen und 10 Min.
ziehen lassen.

in beschichteter Pfanne erhitzen und die Kohl-
schnitze bei mittlerer Hitze beidseitig 4-5 Min.
braten, je 2 - 3 auf einen Teller anrichten.

fein hacken, im restlichen Öl kurz dämpfen.

Essig und Öl, sowie Zwiebeln gehackt,
mischen.

Schnitze kräftig würzen, mit Öl-Essig-Zwiebel-
Mischung beträufeln.

über den Kohl streuen. Mit Schinkenmousse
sowie Toastbrot servieren.

Schinkenmousse

350g magerer Schinken

125 g Kochbutter, schaumig gerührt
1 Teelöffel Senf pikant
Pfeffer aus der Mühle
wenig Tabasco
1 Eßlöffel Cognac
2 Eßlöffel Mandeln geschält und
gerieben.

2 - 2,5 dl Rahm

wenig Salz oder Streuwürze

im Cutter fein hacken oder zweimal durch den
Fleischwolf drehen.

alles gut verrühren, Schinken beige-
ben.

sehr steif schlagen und darunter mischen.
abschmecken und nachwürzen.

Eine Terrine- oder Puddingform mit Öl aus
pinseln und die Masse einfüllen. Darauf achten,
daß keine Luftlöcher entstehen. Über Nacht in
den Kühlschrank stellen. Zum Servieren mit
einem Eßlöffel Nocken abstechen.

Fischfilets mit Zucchettisauce

400 - 500 g Fischfilets
(es eignen sich alle)

Zitrone

Salz, Pfeffer, evt. Curry und

Fischgewürz

etwas Mehl

Erdnußöl

evt. wässern und danach trocknen mit Haus-
haltpapier.

Fischfilets mit wenig Saft beträufeln.

Filets würzen.

in einen Teller geben, die Filets darin wenden.
erhitzen und die Filet sorgfältig beidseitig
braten.

Zucchettisauce

400 g Zucchini
20 g Kochbutter
1dl Wasser
Bouillon, Salz, wenig Curry, }
Pfeffer
Dill gehackt, wenig Rahm }

schälen, entkernen, in kleine Stücke schneiden.
erhitzen, die Zucchini darin dämpfen.
ablöschen
würzen, mit dem Stabmixer fein zerkleinern.
zum Abschmecken, mit den Fischfilets servieren.

Trockenreis

4-5 dl Wasser }
etwas Salz und Bouillon }
200-250 g Reis }

zusammen aufkochen.
beigeben und ca. 18 Min. köcheln lassen.

Die große Käseplatte von Maître Fromager Antony

Zusammenstellung von Kuh-, Ziegen- und Schafmilchkäsen in verschiedenen Reifegraden und aus verschiedenen Landesgegenden Frankreichs.

Warme, dunkle Schokolade-Törtchen mit flüssigem Innenleben

Für 4 Förmchen von 1dl Inhalt / Backofen mit Blech auf der untersten Rille auf 230° vorheizen.

2 Eßlöffel weiche Butter

Förmchen damit ausstreichen und mit Mehl bestäuben, kühl stellen.

60 g Zartbitter-Schokolade gewürfelt }
50 g Kochbutter }

sorgfältig in einem kleinen Pfännchen schmelzen, vom Herd nehmen.

1 Ei }
1 Eigelb }
3 Eßlöffel Vollrohrzucker }
1 Päckli Vanillezucker }
1 Eßlöffel Vollkornmehl }

im Wasserbad unter Rühren mit dem Handmixer schaumig schlagen, die Schokolademasse unterrühren.

sorgfältig darunter ziehen, in die vorbereiteten Förmchen abfüllen und aufs heiße Blech stellen und 7 Min. backen. Sofort auf Teller stürzen, Förmchen ca. 15 Sekunden ruhen lassen. Die Förmchen sorgfältig entfernen. Törtchen damit schwach bestreuen, sofort servieren.

Puderzucker

Tipp: Die Törtchen können 1 bis 2 Tage zum Voraus zubereitet und ungebacken im Kühlschrank aufbewahrt werden. Etwa 30 Min. vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen Und Zimmertemperatur annehmen lassen.