

Menu und Kochrezepte

Kochabend vom 18.09.2007

Thema

Zumeist aus Frankreich

Menu

- Fleischbällchen und ungarisches Salzgebäck
- Hühnerleber-Terrine
mit Gemüse im Dampf gegart als Garnitur
- Seeteufel-Spieß mit Rosmarin
mit Tomatensalat
- Brie mit Feigen
- Beerenmousse

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.

* * * * *

Fleischbällchen und ungarisches Salzgebäck

Mengen: ergibt ca. 20 nußgroße Kugeln

Tip: doppelte Menge herstellen und mit Couscous und Gemüse als Hauptgang servieren.

Fleischbällchen

1 Scheibe Brot
1 mittlere Zwiebel
1 Knoblauchzehe

}

ohne Rinde einweichen und gut ausdrücken.

fein hacken,

wenig Butter

Zwiebeln und Knoblauch darin gut dämpfen.

Kreuzkümmel, Chili, Salz

1 Teelöffel Fünf-Gewürze-Pulver
1 Teelöffel Pinienkerne gehackt
1 Teelöffel Rosinen evt. halbieren
2 Zweige frische Minze gehackt
200 gr Lammfleisch gehackt
Salz

}

alles mischen, abschmecken, kleine Bällchen formen
und in Erdnußöl rundum braten,
auf Haushaltspapier abtropfen und zum Apéro mit
Joghurt oder einer Cocktailsauce servieren.

Ungarisches Salzgebäck

Backofen auf 220° Ober- und Unterhitze vorheizen

200 gr Mehl	
1 Teelöffel Salz	beimischen,
200 gr Kochbutter	kleinschneiden, ins Mehl-Salzgemisch reiben. dazu mischen, ergibt eine klebrige Masse.
200 gr Hüttenkäse	Teig in Frischhaltefolie einwickeln und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
Teig	Backfolie belegtes Backblech legen. mit wenig Mehl ½ cm dick auswallen und Rondellen von ca. 3cm Durchmesser ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.
Eigelb	Rondellen damit bestreichen,
Sesam/Kümmel	nach Bedarf darüber streuen und ca. 15 Min. backen.

*Tip: Das Salzgebäck schmeckt lauwarm und kalt auch
nach mehreren Tagen noch !*

Hühnerleber-Terrine

für Cakeform von 28 cm Ø

Backofen auf 220° Ober- und Unterhitze vorheizen

Hühnerleber-Terrine

500 gr Hühnerleber frisch oder aufgetaut	
ca. 2 dl Milch	Leber 30 Min. darin einlegen.
3 – 4 trockene Brötli oder altes weißes Brot (150-200 g)	in Wasser einweichen, danach gut ausdrücken
1 mittlere Zwiebel	} alles fein hacken
3 – 4 Knoblauchzehen	
1 Bund Peterli	
etwas Olivenöl	erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Peterli gut dämpfen und zum ausgedrückten Brot geben. Die Leber aus der Milch heben und in einem Sieb abtropfen. Mit einem Messer ohne Zacken die Fleischteile der Leber von den Sehnen kratzen. Dadurch entstehen größere und kleinere Fleischteile. Alles zusammenmischen.
1 – 2 Eier	
evtl. Paniermehl oder Haselnüsse	gerieben beimischen, wenn die Masse zu dünn ist.
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Salbeipulver, Paprika wenig Cognac oder Madeira	} Masse abschmecken und in gebutterte Cakeform füllen, 30 Min. ruhen lassen. Terrine 60 – 70 Min. backen bis sich eine Kruste bildet.

*Tip: Die rohe Masse eignet sich auch gut zur Füllung
von Poulet oder Truthahn.*

Gemüse im Dampf gegart

Saisongemüse wie
Peperoni, Zuchetti, Fenchel,
Rüebli

rüsten und in große Stücke schneiden.
In einem Körbli im Dampf weichkochen (das Gemüse darf nicht im Wasser liegen).
Achtung: die Pfanne muß einen gut schließenden Deckel haben.

Das Gemüse ab und zu kontrollieren und garen bis es knackig weich ist.

Vor dem Anrichten nach Bedarf mit Salz und evtl. Balsamico bestreuen.

Seeteufel-Spieß mit Rosmarin

Backofen auf 220° Ober- und Unterhitze vorheizen

4 Rosmarinstengel als Spieß
ca. 25 cm lang

waschen, trocknen und an der Spitze etwa 5 cm Nadeln stehen lassen, den Rest abstreifen und 2 Eßlöffel davon feinhacken.

1 – 2 Knoblauchzehen
3 Eßlöffel Olivenöl
mit Knoblauch und gehacktem Rosmarin

schälen, hacken.

450 gr Seeteufel
Salz, Pfeffer
ca. 400 gr Ciabattas* ohne Kruste

mischen.

12 Pancetta- oder Räucherspeckscheiben

in 3 cm große Würfel schneiden, begeben.
Fisch leicht würzen.
ebenfalls in ähnlich große Würfel schneiden und dazumischen.
Fisch und Brot abwechslungsweise aufspießen und auf ein Backblech legen.
locker auf den Fisch legen und die Spieße knapp 15 Min. im Ofen braten, bis das Brot knusprig ist.
Spieße anrichten und mit Balsamico besprühen.

Aceto Balsamico

** Tip: Sunnebrot von Coop oder Sennebrot von Migros eignet sich ebenfalls.*

Tomatensalat

dazu servieren.

Brei mit Feigen

250g Bio-Brie

portionieren und in eine Ofenfeste Form legen.
Im Backofen Brie 6-8 Min. ziehen lassen.

6 – 8 getrocknete Feigen

Währendessen Feigen mit Sauce zubereiten.
Stiel entfernen, vierteln.

2 Eßlöffel Zucker

1 Eßlöffel Butter

karamelisieren, vom Herd nehmen.

dazugeben, ebenfalls die Feigen und nochmals
kurz dünsten.

1 dl Orangensaft
wenig Salz, Pfeffer
etwas gehackte
Pfefferminzblätter

dazugeben, zugedeckt Feigen kurz kochen.
würzen und den Jus durch einkochen reduzieren.

Tip: Als Variante zum Brie kann ein
Tendre Bûche gewählt werden.

Achtung: Nicht jeder Brie eignet sich gleich gut.

Beerenmousse

ergibt 8 Schalen à 1 dl

1 Blatt Gelatine

wässern,

360 gr Joghurt

46 Eßlöffel Beerenkonfitüre

mit Beerenkonfitüre mischen,

Menge je nach Süßigkeitswunsch

2 dl Vollrahm

steif schlagen.

2 Eßlöffel Zitronensaft

in kleinem Pfännchen erwärmen, Gelatine darin
auflösen und zu Joghurt-Konfi-Gemisch rühren. Rahm
sorgfältig darunterziehen, evt. nachsüßen mit
Konfitüre, abfüllen in kleine Schälchen;
im Kühlschrank 2-3 Stunden fest werden lassen.

etwas Schokolade

Zum Anrichten wenig Konfitürensauce darüber verteilen
und mit etwas Schokolade garnieren.