Menu und Kochrezepte **Kochabend vom 30.01.2009**

Thema **Vom Teppan-Yaki**

Menu

- Tortillas-Rölleli
- Forellenterrine mit grünem Salat
- Portugiesische Tomatensuppe
- Schweinshals vom Teppan-Yaki
  an Rotweinsauce und mit Safran-Risotto
- Käsebuffet von Maître Antony
- Munggekuß mit Schoggi-Gugelhöpfli

Rezepte von: **Paul Stöcklin**
Brigitte Stöcklin
Madeleine Blumer

Mengen:

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

✷ ✷ ✷ ✷ ✷

Tortillas-Rölleli

2 Soft Wrap Tortilla (*Old el Paso*)	
80 gr Frischkäse, *z.B. Philadelphia mit Kräuter*	aufstreichen
ca. 50 gr Rohschinken	hauchdünn geschnitten auflegen und satt aufrollen; in cm-lange Rölleli schneiden und servieren.

Tips:

- *Old el Paso* bei Coop oder Manor im 6er-Pack erhältlich, restliche Tortillas können tiefgefrorene werden.
- Die geschnittenen Rölleli im Mikrowellegerät 30 Sekunden bei 80% erwärmen oder im Backofen bei 200° 5 Minuten erhitzen; dadurch werden sie aromatischer, müssen aber sofort gegessen werden, da sie beim Erkalten austrocknen.

Forellenterrine

Mengen: als Vorspeise für 6 Personen → Terrine- oder Cake-Form à ca. 1 Liter Inhalt.

Crêpes-Mantel

3 Zweige Petersilie gehackt
40 gr Mehl
1 dl Wasser
1 Ei
15 gr Butter flüssig, ausgekühlt
Salz, Pfeffer, Muskat
1 Spritzer Maggi flüssig

zu einem glatten Teig rühren und etwas quellen lassen. In beschichteter Pfanne 2 – 3 Crêpes ausbacken und nebeneinander auskühlen lassen.

Terrine-Füllung

250 gr geräucherte Forellenfilets — ohne Haut; davon 100 gr von den dünneren Enden kleinschneiden, den dicken Teil der Filets für das Zentrum der Terrine verwenden.

125 gr Frischkäse nature *(z.B. Philadelphia)*
75 gr Sauer-Halbrahm
150 gr Magerquark

mit den 100 gr Fischstückchen gut mischen bis eine crèmige Masse entsteht.

Salz, Pfeffer, Aromat,
wenig Curry, Zitronensaft

Masse gut würzen.

2 Blatt Gelatine

wässern und danach mit 2 Eßlöffeln Fischcrème in einem Pfännchen auflösen, etwas abkühlen und unter die restliche Fischcrème ziehen.

Terrine-Form mit Klarsichtfolie auslegen. Die Form mit den Crêpes belegen, überstehende Crêpes über den Rand ragen lassen. ½ der Fischcrème einfüllen, die Forellenfilets ins Zentrum legen, restliche Fischcrème einfüllen, überstehende Crêpes darüberlegen. Die Form mit Klarsichtfolie gut verschließen und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen

Sorgfältig in Tranchen schneiden und mit einem Blatt- oder Tomatensalat servieren.

Portugiesische Tomatensuppe

Tomatensuppe

1 große Zwiebel	in feine Ringe oder Streifen schneiden
1 – 2 Knoblauchzehen	fein hacken
50 gr Kochbutter oder Olivenöl	erhitzen, Zwiebel und Knoblauch gut andämpfen.
3 dl Weißwein	ablöschen, etwas einkochen.
500 gr Tomaten aus der Büchse in Stücken oder frische geschält	zugeben.
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Bouillon,	würzen, Suppe leise kochen lassen.
1 Prise Zucker	zugeben,
5dl Wasser	nach und nach zugeben, mindestens 20 Min. köcheln lassen, je länger die Suppe köchelt, desto besser die Konsistenz, evtl. aber noch mehr Flüssigkeit zugeben.
Küchenkräuter wie Petersilie, Basilikum, Schnittlauch	feingeschnitten beigeben, verändert den Geschmack; kann sowohl mitgekocht als auch erst kurz vor dem Servieren beigegeben werden.
5 cl Portwein, Brandy de Jerez oder Cognac (vorzugsweise Port)	abschmecken und die Suppe in Bowles servieren.

Pochiertes Ei

Zu einem wahrlich perfekten Genuß wird die Suppe, wenn man sie mit einem pochierten Ei serviert:

pochieren:

4 frische Hühnereier

2 Liter Wasser mit 1 – 1½ dl Essig in weiter Pfanne aufkochen, 4 frische Eier brechen und einzeln in eine Tasse geben (das Eigelb darf nicht geritzt werden!), Ei vorsichtig aus der Tasse ins leicht siedende Essig-Wasser gleiten lassen, Eiweiß sorgfältig mit Drahtkelle oder Löffel um das Eigelb legen. 3 – 4 Min. pochieren, mit Drahtkelle herausnehmen, abtropfen lassen, evtl. noch kurz in die Tomatensuppe legen oder direkt in die in heißen Bowles angerichtete Suppe geben.

Tips:

- An heißen Tagen kann die Suppe auch eisgekühlt serviert werden.
- Auch tiefgekühlt schmeckt sie wieder aufgekocht herrlich.

Schweinshals vom Teppan Yaki

Teppan-Yaki

Teppan-Yaki ist japanisch und bedeutet *der heiße Tisch*. Die Teppan-Yaki-Küche wurde ursprünglich zu Beginn des 18. Jahrhunderts von japanischen Einwanderern in die USA als eine Art Bekämpfung ihres Heimwehs kreiert. Die Japaner, in der Neuen Welt angekommen, waren eine ganz andere Ernährung und Küche gewohnt als die der amerikanischen Siedler und Farmer. Somit ist es verständlich, daß sich zum Heimweh auch die Sehnsucht nach eigenen Speisen gesellte. Die eingewanderten Japaner behalfen sich in der Weise, als sie die in der neuen Heimat erhältlichen Lebensmittel und Zutaten auf einer Metall- bzw. Stahlplatte zubereiteten.

Mit den Jahren perfektionierte sich diese Art der Zubereitung und wurde auch in Japan selbst beliebt und bekannt. Heute ist Teppankochen auch in europäischen Restaurants eines der großen kulinarischen Erlebnisse für den Gast, der aus nächster Nahe dem Koch bei der Arbeit zuschauen kann. Teppan-Yakis sind in entsprechenden Restaurants in die Zubereitungsflächen am Tresen integriert oder in die Gästetische eingelassen. Heutige Küchenbauer bieten das auch für Haushaltküchen an. Es gibt im Handel aber auch portable Heizplatte.

Schweinshals

4 Steaks vom Schweinshals Salz, Pfeffer, Paprika	Schweinshals in Steaks schneiden, Dicke nach Belieben, gleich wie bei unseren Gartengrills! Würzen z.B. mit Salz und Pfeffer oder vorher marinieren.
etwas Bratöl	Das Kochen auf dem Teppan Yaki erfordert Öl, damit das Fleisch nicht haftet!

Rotweinsauce

1 Zwiebel	feinhacken
15 gr Kochbutter	Zwiebel gut an dämpfen, darf aber nicht braun werden.
5 dl guten Rotwein z.B. Barolo	ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen.
Bratensaucenpulver instant	Sauce abbinden
Salz, Pfeffer, evtl. Kräuter	würzen und abschmecken.
ca. 20 gr Kochbutter 20 gr Mehl }	zu Mehl-Butter-Knollen vermengen und zum Binden in die Sauce gleiten lassen, aufkochen.
wenig Rahm	am Schluß beifügen.

Risotto alla milanese

50 gr Kochbutter 30 gr Rindsrmark (ca. ½ Hühnerei groß) 1 kleine Zwiebel	feinhacken und im heißen Fett glasig werden lassen.
250 gr Risottoreis	beigeben, anziehen lassen.
ca. 1 ½ Liter heiße Fleischbrühe	mit einem Teil ablöschen, nach und nach beigeben, bis die Brühe aufgebraucht ist.

1 Briefchen Safran	am Ende der Kochzeit mit wenig Brühe mischen und unter den Risotto ziehen
Salz	wenn nötig beigeben,
etwas Butter	wenn der Reis „al dente“, also noch leicht körnig ist, den Topf vom Herd ziehen, nochmals etwas Butter
40 gr frisch geriebener Parmesan	und geriebener Parmesan darunterziehen.
40 gr frisch geriebener Parmesan	dazu servieren.

Les Fromages de Maître Antony

Bernard Antony, ein waschechter Elsässer, ist einer der besten Käse-Affineure und -Händler in Frankreich. Er betreibt sein Geschäft in Alte-Pfirt (Vieux-Ferrette) im Sundgau.

Es gab:

- Morbier
- Comté
- Munster
- Camembert
- Brie
- Pont Evêque
- Roquefort

Munggekuß und Schoggi-Gugelhöpfli

Backofen auf 200° vorheizen, Heißluft oder Unter- und Oberhitze

Mengen: Schoggi-Gugelhöpfli-Rezept ergibt bei Silicon-Form von Gugelhöpfli mit 5,5 cm Durchmesser 16 Stück oder bei Mini-Muffins-Formen 36 Stück.

Munggekuß

1 – 2 Kugel(n) Vanilleglacé	in ein Glas hübsch anrichten.
Bündner Röteli-Schnaps	darüber geben (Menge nach Gutdünken!)
Herzkirschen	auf ein Holzspießchen aufstecken und und zur Garnitur anbringen.

Schoggigugelhöpfli

200 gr dunkle Kochschokolade
175 gr Kochbutter
} in kleiner Pfanne sorgfältig schmelzen, auskühlen lassen.

1 Ei
3 Eigelb
80 gr Zucker
} gut schaumig schlagen, Schoggimasse sorgfältig darunterziehen.

90 gr Mehl
50 gr Mandeln
} dazu mischen, in die vorbereiteten Förmli füllen und im vorgeheizten Backofen ausbacken.

Backhinweise:

- Gugelhöpfli 8 – 9 Min. → innen flüssig
- Gugelhöpfli 9 – 11 Min. → bien cuit
- Mini-Muffins 7 – 8 Min. → bien cuit