



Kochabend vom 27. August 2014

**«Jetzt kommt der Fisch auf den Tisch»
von und mit Werner Thüring**

Menü

**Apéro
Bruschetta italiana**

**Vorspeise 1
Gazpacho andaluz (kalte Gemüsesuppe)**

**Vorspeise 2
Dreierlei aus dem Meer
Tunfisch, Königsgarnele und Jakobsmuscheln auf Blattsalat**

**Hauptgang
Seeteufel (Lotte/Baudroie/Monkfish) an
Noilly Prat mit Reis und Broccoli**

**Dessert
Gebrannte Crème**



Apéro Bruschetta italiana

Zutaten für 6 Personen – Arbeitszeit 35 Min.

- 1 kg Tomaten
- 3 Zwiebeln
- 4 Knobli-Zingge
- Olivenöl
- 1 Bd. Basilikum
- Pariser Brot

Die Tomaten und Zwiebeln in kleine Stücke schneiden (würfeln) und in eine Schüssel geben (Tomaten ohne Kernen und ohne Saft). Den Knoblauch (nur 3 Zehen) durch eine feine Presse drücken. Mit Salz und Pfeffer würzen, das Ganze kurz ziehen lassen und dann etwas Olivenöl dazu geben. Das Weissbrot mit etwas Olivenöl beträufeln und mit etwas Knobli einreiben. Das Brot bei 200° in den Ofen schieben für ca. 8 Min. Basilikum klein hacken, in die Schüssel mit den Tomaten geben, kurz mit Salz u. Pfeffer abschmecken und die Brote belegen.



Vorspeise 1

Gazpacho andaluz

Zutaten für 6 Personen – Arbeitszeit 35 Min.

- 1 Gurke (ca. 400g) geschält
- Je 1 gelbe und grüne Peperoni, geschält, halbiert, entkernt
- 600g Tomaten, in Vierteln
- 2 Scheiben Halbweissbrot ohne Rinde
- 1 kl. Zwiebel, grob gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gescheibelt
- 1-2 dl Gemüsebouillon, kalt
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Sherry Essig
- Salz und wenig Cayennepfeffer nach Bedarf
- 1 Fl. Tomatenjus (für den Mengenausgleich)

Suppe: $\frac{1}{4}$ der Gurke und je $\frac{1}{4}$ der Peperoni beiseitelegen, Rest in Stücke schneiden, mit den restlichen Zutaten bis und mit Tomatenpüree im Mixglas fein pürieren. Durch ein Sieb in die Schüssel streichen. Bouillon, Oel und Essig darunter rühren, würzen und zugedeckt kühl stellen.

Garnitur: Oel in einer Bratpfanne warm werden lassen, Brotwürfeli hellbraun rösten, in einem Schälchen anrichten. Gurken- und Peperoniwürfeli separat in Schälchen anrichten. Vor dem Servieren die Suppe nochmals aufrühren, in vorgekühlte Suppentöpfli anrichten, Brot- und Gemüsewürfeli dazu servieren.



Vorspeise 2
Dreierlei aus dem Meer –
Tunfisch, Königsgarnele und Jakobsmuschel

Zutaten für 6 Personen

- 6 grosse Jakobsmuscheln
- 6 Freshwater-Garnelen
- 6 Scheiben Tunfisch à 80 g
frischer Knoblauch, Zitronengras, Ingwer, Salz, Pfeffer

Für die Tunamarinade: Sojasauce, alter Balsamico-Essig, (wenig Salz – Soja ist salzig)
Für das Salatdressing: Senf, Weissweinessig, Balsamico-Essig, Olivenöl, Sonnenblumenöl,
Salz, Pfeffer

Die Jakobsmuscheln und Garnelen mit Knoblauch, Zitronengras, Ingwer mit Olivenöl marinieren, ziehen lassen und in der Pfanne kurz braten.
Den Tunfisch würfeln, in die Marinade aus Sojasauce, Balsamico, Salz und Pfeffer einlegen und ziehen lassen.
Die Blattsalate waschen, abtropfen lassen, mit Kräutern vermischen und auf den Tellern anrichten. Das Dressing nach Geschmack zubereiten und über den Salat geben.
Zum Schluss die Jakobsmuscheln, Garnelen und den rohen Tunfisch (ohne Marinade) auf dem Salatteller anrichten bzw. garnieren.



Hauptgang
Seeteufel (Lotte/Baudroie/Monkfish)
an Fischsauce Noilly Prat mit Trockenreis, Broccoli

Zutaten für 4 Personen

400 ml Fischfond
100 ml Weisswein
4 EL Noilly Prat
1 Schalotte
1 Pkt. Safranfäden
200 ml Rahm plus Butter
Salz, Pfeffer, Tabasco

Aus dem Fischstück Medaillon schneiden, salzen, pfeffern und im Bratbutter auf einer Seite kräftig anbraten, ca. 1 Min., wenden und auf der anderen Seite 2-3 Min. durchziehen lassen, dann im Ofen bei 80° warmstellen.

50 g Trockenreis pro Person

Broccoliröschen

blanchieren und im kalten Wasser abschrecken, kurz vor dem servieren im Bouillon und etwas Zucker fertig kochen ca. 10 Min. und im Butter werden.

Fischsauce Noilly Prat

Fischfond, trockener Weisswein, Noilly Prat, Schalotte und Safran mischen, aufkochen und 2/3 einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Tropfen Tabasco abschmecken. Vor dem Servieren mit etwas Butter (Stabmixer) auf mixen und zu dem gebratenen Seeteufel servieren. (Fischfond in Pulver oder in Flüssigkonzentrat sind im Lebensmittelhandel erhältlich oder man kocht Fischköpfe mit Wurzelgemüse und Weisswein selber aus.)



Dessert

Gebrannte Crème

Zutaten für 6 Personen / Arbeitszeit 25 Minuten

 Klarsichtfolie
100 g Zucker
0,5 dl Wasser
0,5 dl Wasser heiss
5 dl Milch
1 EL Maisstärke (gehäuft)
2 Eier

Garnitur: 1,5 dl Rahm, flaumig geschlagen, einige Caramels, fein gehackt

Pfanne von der Platte nehmen, Caramel mit dem heissen Wasser ablöschen und sofort zudecken. Pfanne auf die Platte zurückstellen. Caramel aufkochen und unter stetigem Rühren auflösen. Milch, Maisstärke und Eier kräftig mit dem Schwingbesen verrühren, unter rühren zum Caramel geben. Weiter Rühren bis zum Kochen bringen. Sofort durch ein Sieb in eine Metallschüssel giessen, Klarsichtfolie direkt auf die Oberfläche legen, damit sich beim Auskühlen keine Haut bildet. Vollständig auskühlen lassen. Rahm unter die Crème ziehen, falls nötig etwas Zucker begeben und mit Caramel bestreuen.



Weinempfehlung, bzw. Wein den wir am Kochabend getrunken haben

Sancerre



Oberwiler Sauvignon Blanc 2013

Christian Jäggi, Biel-Benken



Chiroubles / Cru du Beaujolais 2010



Impressionen...!

