



Kochabend vom 23. November 2018

Exotisch angehaucht

von Ruedi Mohler

Apéro

Curry-Bällchen
mit Joghurt-Dip

Vorspeise

Avocado Marlène
Avocado-Mousse mit Thon, mexikanisch angehaucht

Hauptgang

Steak de veau Duchesse of Beaufort
Schwarzwälder Spätzle
Spinatgratin

Käse

Französisch angehaucht – Brillat-Savarin und Fourme d'Ambert
mit Trauben und Baumnüssen

Dessert

Marinierte Orangen
mit Glace

Weine

Apéro: Champagne Charles Bertin, Edition d'Exception, brut

Weiß: Ihringer Winklerberg Weißburgunder Erste Lage, 2016, Weingut Dr. Heger

Rot: Château Brane-Cantenac, Margaux, 2000, Deuxième Cru classé

Curry-Bällchen mit Joghurt-Dip

Curry-gewürzte Hackfleisch-Bällchen mit Joghurt-Dip und Stangensellerie



Zutaten für 4 Personen

300 g	Hackfleisch gemischt (Rind und Schwein)
1	Ei
2	Bundzwiebeln mit dem Grün
1	Knoblauchzehe
1	Stengel Zitronengras
4 EL	Kokosraspel
1 EL	milder Curry
1 EL	frischer Koriander
	Salz
	Kochbutter zum Braten
180 g	Joghurt nature
1 EL	frischer Koriander
½ TL	milder Curry
	Salz
	etwas weißer Pfeffer aus der Mühle
1 – 2 St	Stangensellerie
	Zahnstocher

Mise en place

Backofen auf 60° vorwärmen, Platte(n) vorwärmen.

Selleriestangen rüsten und in ca. 5 cm lange Stäbchen schneiden.

Inneres vom Zitronengras, Korianderblättchen und Bundzwiebeln fein schneiden.

Zubereitung

Fleisch und alle Zutaten (zum Fleisch) in einer Schüssel mischen, salzen, von Hand gut kneten, bis sich alles zu einer kompakten Masse verbindet. Masse in Portionen teilen, mit nassen Händen zu Bällchen formen.

Kochbutter erhitzen, Bällchen rundum ca. 6 Minuten braten, warmstellen.

Die restlichen Zutaten mit dem Joghurt verrühren, abschmecken.

Bällchen mit Zahnstocher bestecken, Selleriestengel präsentieren, Joghurt-Dip anrichten.



Avocados Marlène

Avocado-Mousse mit weißem Thunfisch, mexikanisch angehaucht



Zutaten für 4 Personen

2	sehr reife Avocados
1 Bü	à ca. 155 g weißer Thon
2	Saucenzwiebeln oder mittlere Schalotten
2	kleine Peperoncini
½	Bund Schnittlauch
1 – 2 EL	Mayonnaise
	aromatischer Pfeffer (gemischt, Jamaica o.ä. - möglichst aus der Mühle)
1 -2	Spritzer Tabasco
	Salz
etwas	Mayonnaise aus der Tube
4	gekochte Crevetten mit den Schwanzschalen am Ende
	gemahlener Paprika oder Piment d'Espelette
etwas	Kresse zum Ausgarnieren (Menge hängt von der Tellergröße ab)

Mise en place

Saucenzwiebeln sehr fein hacken; mit dem Messer, denn mit dem Cutter werden sie bitter. Schnittlauch schneiden; Peperoncini halbieren, Kerne und alles Weißliche ausschaben, in feine Streifen und dann zu kleinen Würfeli schneiden (Fachausdruck: brunoise).

Zubereitung

Avocados in der Längsrichtung halbieren, Stein entfernen, das Fruchtfleisch sorgfältig entnehmen und bis auf die Schale ausschaben, Schalen aufheben.

Fruchtfleisch in eine große Schüssel geben und mit einer Gabel durchdrücken, bis man eine gleichmäßige Masse erhält.

Öl vom Thon über den geöffneten Büchsendeckel abschütten, Thon feinschneiden und zur Avocadomasse geben. Die feingehackten Zwiebeln, Schnittlauch und die Peperoncini-Würfeli zur Masse fügen. Mayonnaise dazugeben. 1 – 2 Spritzer Tabasco und alles nochmals ganz gut durchmischen. Eventuell mit Pfeffer und Salz etwas nachwürzen.

Die Avocado-Thon-Masse wird gleichmäßig in die Avocadoschalen gefüllt. Aus der Mayonnaise-Tube eine leichte Verzierung auf die Masse bringen, die gekochten Crevetten aufsetzen und mit etwas gemahlenem Paprika oder Piment d'Espelette verzieren.

Auf die Teller ein Nest aus Kresse legen und dann die gefüllten Avodacoschalen aufsetzen.

Wer's mag, darf auch die Kresse mitessen.



Steak de veau Duchesse of Beaufort

Kalbssteak an einer Ananas-Meerrettich-Sauce

**Zutaten für 4 Personen**

4	Kalbssteak à ca. 160 g
	Pfeffer (schwarz oder gemischt – möglichst aus der Mühle)
	Salz
	Paprikapulver
1 dl	Weißwein
	Kochbutter
4	Ananasscheiben (Büchsenananas verwenden, frischer ist zu säuerlich)
1	frischer Meerrettich
2 dl	Vollrahm
2	Eigelb
25 g	Reibkäse (Emmentaler oder Gruyère)
	s'Wunder Bratensauce-Extrakt von Knorr oder ähnlich

Mise en place

Backofen auf 180° vorheizen.

Rahm in eine genügend große Schüssel gießen. Eigelb und Eiweiß trennen; die Eigelbe in den Rahm gleiten lassen, die Eiweiße aufheben.

Ananasscheiben in feine Würfel schneiden und in eine zweite Schüssel geben. Ananassaft aufheben. Meerrettich nach Belieben über die Ananasstückchen reiben (zur Erinnerung: die "Simone-Lüdi-Raffel" eignet sich bestens).

Zubereitung

Kalbssteak mit Küchenkrepp trocken tupfen. Mit Pfeffer, etwas Paprika und zurückhaltend mit Salz würzen. In Butter anbraten, Achtung: Butter darf nicht verbrennen! Steaks in eine ofenfeste Gratinform aneinanderlegen, es darf nicht große Abstände zwischen den Steaks geben.

Den Bratensatz mit Weißwein ablöschen und alles deglacieren. Die Flüssigkeit in der Bratpfanne etwas reduzieren und mit wenig Bratensauce-Extrakt leicht binden. Über die Ananas-Meerrettich-Mischung geben und abkühlen lassen. Abhängig vom Eindruck der Mischung etwas vom Ananassaft beifügen.

Erst jetzt werden der Rahm und die Eigelbe (kein Eiweiß!) verquirlt oder mit einer Gabel verklopft, bis volle Bindung erreicht ist. Reibkäse unterziehen und alles gleichmäßig vermischen. Diese Ei-Rahm-Mischung nun zu den Ananas-Stückchen geben und nochmals gut mischen.

Diesen *appareil* – so wird eine solche Mischung in der Küchensprache genannt – gleichmäßig über die Kalbssteak geben.

Kalbssteak in den vorgeheizten Ofen schieben, 10 Minuten bei 180° und dann noch 20 Minuten bei 160°. Immer wieder beobachten; sollte sich die Oberfläche zu stark bräunen, mit einer Alufolie abdecken.



Spinatgratin

Zutaten für 4 Personen

500 g	Biospinat gehackt, ungewürzt
2	Saucenzwiebeln oder Schalotten
2	Eier
	Weißwein
	Kochbutter
½ dl	Vollrahm
2 EL	Reibkäse (Emmentaler oder Gruyère)
1 EL	(gehäuft) getrocknete Petersilie
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Muskatnuß

Mise en place

Backofen kalt bereithalten.

Feuerfeste Form für den Spinatgratin ausbuttern.

Zwiebeln sehr fein hacken; mit dem Messer, denn mit dem Cutter werden sie bitter.

Zubereitung

Die gehackten Zwiebeln in Butter anziehen, den gefrorenen Spinat und etwas Weißwein dazugeben. 15 Minuten auf kleiner Hitze auftauen lassen. Nach dem Auftauen die Petersilie dazugeben. Abkühlen lassen.

Eier verquirlen, Rahm und Reibkäse dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß würzen und vermischen. Diese Mischung in den abgekühlten Spinat geben, gleichmäßig unterziehen, abschmecken und ev. nachwürzen. Achtung: Zurückhaltend mit Salz, denn der Reibkäse wird es noch etwas salziger werden lassen.

Den Spinat in die ausgebutterte Form geben und in den kalten Backofen schieben. Auf 160° einstellen und 1 Stunde garen lassen. Nach ca. 30 Minuten mit einer Alufolie abdecken.

Schwarzwälder Spätzle

Zutaten für 4 Personen

400 g	Schwarzwälder Spätzle
	Wasser
	Salz

Mise en place

Eine Platte oder Schüssel vorwärmen.

Zubereitung

Teigwaren in kochendes, gut gesalzenes Wasser geben. In offenem Topf auf Mittelhitze leicht kochen lassen, gelegentlich umrühren. Wenn die Teigwaren al dente sind, über ein Sieb gut abtropfen und in vorgewärmtem Geschirr anrichten.



Käse

Brillat-Savarin (roher Kuhmilchkäse) und **Fourme d'Ambert** (Blauschimmelkäse mit roher Kuhmilch)



Käse auf Tellern anrichten, ausgarnieren mit Baumnusskernen und Traubenbeeren.

Baisers

Kleine Meringue als Begleiter zum Dessert oder zum Kaffee

Zutaten für 4 Personen

4	Eiweiße
100 g	Puderzucker
125 g	feiner Kristallzucker
	Salz
	Backpapier

Mise en place

Backofen auf 100° vorheizen.
Backblech mit Backpapier auslegen.

Zubereitung

Die Eiweiße (siehe oben Steak de veau) mit dem Puderzucker mit einem Handrührgerät schön schaumig schlagen. Weiter aufschlagen und den Kristallzucker und 2 Prisen Salz langsam einrieseln lassen. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und in der gewünschten Form auf das Backpapier spritzen. Genügend Abstand lassen.

1 bis 2 Stunden im Backofen bei 100° austrocknen lassen. Wer sie innen etwas flüssiger mag läßt sie 1 Stunde im Ofen, durchgetrocknet sind sie nach 2 Stunden.



Marinierte Orangen

Zutaten für 4 Personen

4	Orangen (blonde oder Blutorangen)
2 EL	flüssiger Honig
4 EL	süßlicher Whisky (keine rauchigen, keine kantigen Whisky)
	Sternanis gemahlen
	Zimt gemahlen
100 g	Datteln
	Ingwerstengel
2 EL	Mandelblättchen (gehobelt)
	Pfefferminzblätter
	Vanille- oder Orangenglace

Zubereitung

Orangen schälen, weiße Haut entfernen.

In ½-cm dicke Scheiben schneiden, starke zentrale Rippen noch entfernen;
Scheiben auf flacher Schale auslegen.

Honig mit Whisky gut mischen und über die Orangenscheiben geben. Etwas Ingwer darüber raffeln und maßvoll mit Sternanis und Zimt bestreuen. Marinieren lassen.

Datteln halbieren, in feine Streifen schneiden.

Mandeln ohne Fett in beschichteter Pfanne leicht rösten, keine Negerli!

Orangen auf Tellern anrichten, vor dem Servieren Dattelstreifen und Mandeln über die Orangen geben, mit Minzeblättern garnieren und eine Kugel Glace aufsetzen.

Impressionen



