Kochabend vom 18. Oktober 2023

Tessiner Abend
mit einer Nussdegustation

von Simone Lüdi und Christoph Speiser

Suppe

Blumenkohl Erdnuss Süppli
mit einem Bergkäse Pumpernickel-Würfel

Vorspeisen

Marinierte Formaggini
mit Baumnuss-Crostini

****

Zanderfilet mit schwarzen Oliven

Hauptgang

Kalbfleisch Spiesschen mit Rohschinken Salbei
Kürbis-Gnocchetti

Dessert

Marroni Mousse

Die Degustation und Informationen über Nüsse aus Biel-Benken

Christoph Speiser betreut seit ein paar Jahren 50 Nussbäume mit Liebe und Enthusiasmus. Er hat uns an diesem Abend in die Geheimnisse der Nüsse eingeführt. Wir konnten die Nüsse auch (mit Hämmerli) degustieren.
Er brachte uns Nüsse aus der Ernte der Jahre 2022 und 2023.

Blumenkohl Erdnuss Süppli mit einem Bergkäse Pumpernickel-Würfel

Zutaten für 4 Personen

2	Köpfe Blumenkohl, je ca. 400 gr
2 EL	Olivenöl
1	Zwiebel, fein gewürfelt
1	Knoblauchzehe, fein gehackt
1	grosse Prise Kreuzkümmel, gemahlen
1	Zitronensaft
1 Lt	Gemüse-Boullion
400 ml	Kokosmilch
	Salz
2 EL	Erdnussbutter
	Topping
200 g	Blumenkohlröschen (siehe oben)
1 EL	Olivenöl
	Salz
6 EL	geröstete Erdnüsse, grob gehackt

Zubereitung

1. Den Blumenkohl waschen, etwa 200 g kleine Röschen beiseite legen, den Rest kleinschneiden.
2. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und den kleingeschnittenen Blumenkohl darin kräftig anbraten. Sobald er schön angebräunt ist, Zwiebel und Knoblauch dazugeben und mit anbraten. Den Kreuzkümmel beifügen, mit Zitronensaft und Gemüsebouillon ablöschen, die Kokosmilch zugeben und mit Salz abschmecken. 15 - 20 Minuten köcheln lassen.
3. Die Erdnussbutter hinzufügen und die Suppe fein mixen.
4. Während die Suppe kocht, für das Topping die Blumenkohlröschen mit Olivenöl und Salz mischen, auf ein Blech geben und im Ofen bei 190 Grad Heissluft 20 - 25 Minu- ten rösten.
5. Erdnüsse auf die Suppe geben.

Bergkäse Pumpernickel-Würfel

Zutaten für 4 Personen

8	Scheiben Pumpernickel
200 g	Bergkäse
3 EL	weiche Butter
2 EL	Dijonsenf
½ TL	Kümmel, gemörsert
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Radieschen und Gurkenscheiben zum Servieren

Zubereitung

1. Den Bergkäse in gleich dicke Scheiben wie der Pumpernickel schneiden.
2. Die Butter mit Senf, Kümmel und Pfeffer gut verrühren.
3. Je zwei Scheiben Pumpernickel mit etwas Senfbutter besteichen, mit Käse belegen, die nächste Pumpernickelscheibe wieder bestreichen und auf den Käse setzen. Den Vorgang wiederholen, bis alle Brotscheiben aufgebraucht sind. In Würfel schneiden und mit Radieschen und Gurkenscheiben servieren.

Marinierte Formaggini mit Baumnuss-Crostini

Zutaten für 4 Personen

Käse

300 g	Formaggini (Tessiner Frischkäse)
1 Bd	Schnittlauch
1 Bd	Radieschen mit schönem Grün
1 EL	Rotweinessig
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
3 EL	Olivenöl

Crostini

50 g	Baumnüsse
2	Frühlingszwiebeln
6	Scheiben Coppa
½ Bd	glatte Petersilie
4 EL	Olivenöl (insgesamt)
1	Knoblauchzehe
6	Scheiben Baguette oder Ciabatta (halbiert)
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Formaggini vierteln.
2. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Etwa 1/3 der Radieschen-Blätter fein hacken und die Hälfte der Radieschenknollen klein Würfeln. Restliche Radieschen in feine Scheiben schneiden.
3. Essig, Salz, Pfeffer und Olivenöl mit einem Schwingbesen kräftig verrühren. Schnittlauch, gehackte Radieschenblätter und Radieschenwürfelchen untermischen. Dann das Dressing über die Formaggini geben und alles vorsichtig mischen. Wenn nötig nachwürzen.
4. Zum Anrichten die Formaggini dekorativ auf Teller oder eine Platte geben. Mit den Radieschenscheiben garnieren.
5. Für die Crostini die Baumnusskerne in einer trockenen Pfanne ohne Fett leicht rösten. Dann mittelfein hacken.
6. Frühlingszwiebeln rüsten, das Weisse hacken, das Grün in sehr dünne Ringe schneiden. Die Coppascheiben halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Petersilie hacken.
7. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen. Gehackte Frühlingszwiebeln und Baumnüsse darin kurz dünsten. Dann Coppa, Petersilie und Zwiebelgrün beifügen. Noch 1 Minute weiter dünsten.
8. Die Knoblauchzehe schälen und halbieren.
9. Restliches Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Brotscheiben darin knusprig rösten. Herausnehmen, auf der einen Seite mit den Knoblauchhälften einreiben und mit wenig Pfeffer würzen. Die Crostini mit der Nussmasse besteichen. Sofort zu den Formaggini servieren.

Zanderfilet mit schwarzen Oliven

Zutaten für 4 Personen

Sauce

4	Tomaten
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
1 dl	Gemüsebouillon
30 g	schwarze Oliven

Fisch

1	Schalotte
100 g	schwarze Oliven
4 EL	Olivenöl
50 g	Paniermehl
6	Zanderfilet mit oder ohne Haut, je 100 – 120 gr schwer
wenig	Mehl zum Bestäuben
½	Zitrone
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Reichlich Wasser aufkochen. Die Tomaten auf der Oberseite kreuzweise einritzen und im siedenden Wasser etwa 15 Sekunden blanchieren. Herausnehmen, kalt abschrecken und die Tomatenhaut abziehen. Dann die Tomaten waagrecht halbieren, Stielansatz und Kerne entfernen und die Früchte in Würfel schneiden.

2. Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Pfanne im warmen Olivenöl glasig dünsten. Dann die Tomaten und die Bouillon beifügen und die Sauce leicht einkochen lassen. Die Oliven, wenn nötig, entsteinen und halbieren. Am Schluss in die Sauce geben und diese mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für den Fisch die Schalotte schälen und fein hacken. Die Oliven entsteinen und ebenfalls hacken. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Schalotte darin glasig dünsten. Die Oliven und das Paniermehl beifügen und alles gut mischen. In eine kleine Schüssel geben.
4. Den Backofen auf 250 Grad vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert).
5. Die Zanderfilets kurz kalt spülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Auf der Unterseite sparsam mit Mehl bestäuben und mit dieser Seite auf eine Platte legen. Den Zitronensaft auspressen und die Filets damit auf der Oberseite sparsam bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
6. In einer ofenfesten Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Die Zanderfilets darin auf der bemehlten Seite etwas 1 Minute anbraten. Dann die Olivenpaste auf der ungebratenen Seite verteilen und die Zanderfilets sofort in der Mitte im heissen Ofen 5 Minuten fertigbraten.
7. Die Tomatensauce auf vorgewärmten Tellern verteilen und je ein Zanderfilet daraufsetzen. Sofort servieren.

Kalbfleisch-Spiesschen mit Rohschinken und Salbei

Zutaten für 4 Personen

9	längliche, dünn geschnittene Kalbsplätzchen
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
6 - 8	Scheiben Tessiner Rohschinken, je nach Grösse
½ Bd	Salbei
4	Holzspiesse, je ca. 12 cm lang
2 EL	Olivenöl
1 EL	Butter (1)
1 Zweig	Rosmarin
1 ½ dl	Weisswein
2 EL	Marsala
2 EL	Butter (2)

Zubereitung

1. Die Kalbsplätzchen zwischen Klarsichtfolie dünn klopfen und auf der einen Seite mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rohschinkenscheiben je nach Grösse jeweils in 3 - 4 lange Streifen schneiden. Die Salbeiblätter von den Zweigen zupfen. 1/3 der Blätter in feine Streifen schneiden, restliche Blätter beiseite legen.
2. Jedes Kalbsplätzchen auf der ungewürzten Seite mit Rohschinken und Salbeistreifen belegen und aufrollen. Die Rollen je nach Grösse in 2 - 3 Stücke schneiden und auf 4 Spiesse stecken.
3. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mit vorwärmen.
4. In einer Bratpfanne Olivenöl sowie die erste Portion Butter (1) erhitzen. Die Kalbfleischspiesschen je nach Dicke 3 - 4 Minuten anbraten, dabei die beiseitegelegten Salbeiblätter sowie den Rosmarinzweig mitbraten. Dann alles sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im heissen Ofen 10 - 15 Minuten nachgaren lassen.
5. Den Bratensatz mit dem Weisswein auflösen und auf grosser Stufe zur Hälfte einkochen lassen. Den Marsala beifügen, kräftig aufkochen, dann die zweite Portion Butter (2) beifügen und in die Sauce einziehen lassen. Wenn nötig mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Kalbfleischspiesschen im Ofen träufeln

Kürbis-Gnocchetti

Zutaten für 4 Personen

500 g	Kürbis, gerüstet gewogen
	Salz
1	Eigelb
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
175 g	Mehl
30 g	geriebener Parmesan (1)
50 g	Butter
50 g	geriebener Parmesan (2)

Zubereitung

1. Den gerüsteten Kürbis in Würfel schneiden. Mit Salzwasser bedeckt weichkochen. In ein Sieb schütten, dann in die Pfanne zurückgeben und ausdämpfen lassen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
2. Den Kürbis mit dem Stabmixer pürieren. Das Eigelb sowie reichlich frisch gemahlenen Pfeffer unterrühren. Mehl und die erste Portion Parmesan (1) mischen, zum Kürbispüree geben und alles zu einem weichen Teig verarbeiten.
3. Den Teig in vier Portionen teilen und auf reichlich Mehl zu 4 Stangen formen. Diese mit einem scharfen Messer in kleine Kissen schneiden und nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.
4. In einer Pfanne reichlich Salzwasser aufkochen. In einer zweiten Pfanne die Butter schmelzen.
5. Die Gnocchetti – je nach Menge und Grösse der Pfanne eventuell portionenweise – ins kochende Salzwasser geben. Sobald sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausheben und auf eine vorgewärmte Platte geben. Jeweils mit etwas flüssiger Butter beträufeln und mit der zweiten Portion Parmesan (2) bestreuen. Bis zum Servieren neben den Kalbfleisch-Spiesschen im 80 Grad heissen Ofen warmhalten.

Marroni-Mousse

Zutaten für 4 Personen

200 g	tiefgekühlte Marroni
2 ½ dl	Milch
¼ TL	Vanillepulver oder Vanillepaste
2 Blatt	Gelatine
2	Eier
40 g	Zucker
1 ½ dl	Rahm
	zum Fertigstellen
1 Handvoll	tiefgekühlte Himbeeren für die Garnitur
1 dl	Rahm
40 g	dunkle Schokolade

Zubereitung

1. In einer Pfanne Marroni, Milch und Vanille aufkochen, dann zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten sehr weich garen. Anschliessend die Maroni mitsamt Flüssigkeit mit einem Stabmixer fein pürieren. Etwas abkühlen lassen.
2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
3. Eier und Zucker in einer Metallschüssel über einem leisen kochenden Wasserbad zu einer dicklichen gebundenen Creme aufschlagen. Vom Herd nehmen, die Gelatine ausdrücken und in der heissen Creme auflösen. Dann das Marroni-Püree kräftig unterrühren. Solange in den Kühlschrank stellen, bis die Marroni Creme Zimmertemperatur hat.
4. Den Rahm steif schlagen und unter die Marronicrème ziehen. Die Mousse in Dessertgläser füllen und mindestens 2 Stunden kühlstellen.

5. Nach Belieben die gefrorenen Himbeeren auf eine dicke Lage Küchenpapier setzen und im Kühlschrank auftauen lassen.

6. Vor dem Servieren den Rahm steifschlagen. Mit einem Sparschäler von der Schokolade Späne abhobeln.
7. Die Mousse jeweils mit einem Klecks Rahm garnieren, mit Schokoladenspänen bestreuen und nach Belieben mit den Himbeeren garnieren.

Impressionen

An dieser Tafel speist man doch gerne.

Auch das muss noch sein ……

Vielen Dank an Simone und Christoph, es war ein super Abend mit vielen Erlebnissen und natürlich einem vorzüglichen Menü. Top-Vorbereitung durch Simone, eine Degustation, die wir in unserem Club in den über 50 Jahren noch nie erlebt haben. Und auch gut gekocht von unseren Zingge!