

CHNOCHE - CHUCHI

Menü vom 29. August 2007

Crostini mit Basilikumtomaten

Taglierini auf Peperonisauce

Lammrack mit Kräuterkruste an Rotweinsauce
Gratiniertes Sommergemüse
Rosmarinkartoffeln

Mangocreme

Crostini mit Basilikumtomaten

Rezept für 4 Portionen

Zutaten:

4 grosse Gartentomaten
1 Knoblauchzehe
1 kleine Frühlingszwiebel
10 Basilikumblättchen
Olivenöl
Aceto Balsamico

1 kleines Pariserbrot

2 EL weiche Butter
1 Knoblauchzehe
¼ Zitrone
Meersalz aus der Mühle
Weisser Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Tomaten kurz blanchieren, die Haut abziehen und die Kerne auslösen. Das Tomatenfleisch ca. ½ cm klein würfeln, auf einem flachen Teller ausbreiten, die fein geschnittene Frühlingszwiebel unter die Tomaten mischen, den Knoblauch dazupressen, mit weissem Pfeffer aus der Mühle würzen, mit feinstem Balsamicoessig und Olivenöl beträufeln und mit dem fein geschnittenen Basilikum bestreuen. Erst kurz vor dem servieren mit Meersalz bestreuen.

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Das Pariserbrot in ca. 1 cm dicke Scheiben aufschneiden. Die Knoblauchzehe in die weiche Butter pressen, die Brotscheiben mit einem Spachtel beidseitig dünn bestreichen, auf ein Kuchengitter legen und im Backofen während ein paar Minuten golden und knusprig backen. Die noch warmen Brotscheiben mit dem Tomatenragout belegen und sofort servieren.

Taglierini auf Peperonisauce

Rezept für 4 Portionen

Zutaten:

300-400 gr. Schmale Nudeln

Peperonisauce

1 rote Peperoni (Paprika)
1 gelbe Peperoni (Paprika)
1 Stück Zucchini
1 Frühlingszwiebel
1 Knoblauchzehe
2 dl Rahm
1 dl Geflügelfond oder Bouillon

Ausserdem

Butter, Olivenöl Salz, Cayenne, Muskatnuss
weisser Pfeffer aus der Mühle
2 TL Thymianblättchen
½ Zitrone

Zubereitung

Von den geschälten und entkernten Peperoni sowie von einem kleinen Stück Zucchini 3 mm kleine Würfelchen schneiden, von denen Sie je 2 EL benötigen. Dabei entstehen Abschnitte (ungefähr 200 g) und diese können für die Sauce verwendet werden.

Die Gemüseabschnitte, die fein geschnittene Frühlingszwiebel sowie die fein geschnittene Knoblauchzehe in 2 TL Butter anziehen. Mit Geflügelfond (oder Bouillon) und Rahm auffüllen, kurz aufkochen lassen, vorsichtig mit Salz und einem Hauch Cayenne würzen und mit dem Handmixer fein pürieren. Die Sauce durch ein feines Drahtsieb in ein Saucenpfännchen passieren, eventuell mit wenig Bouillon zur gewünschten Konsistenz verlängern und mit ein paar Tropfen Zitronensaft aromatisieren. Die Sauce zum Gebrauch beiseite stellen.

Die feinen Nudeln auf gewohnte Weise garen, auf einem Sieb abtropft lassen, kurz in .1 TL brutzelnder Butter schwenken und mit Salz und einer Spur frisch geriebener Muskatnuss würzen.

In der Zwischenzeit die Gemüsebrunoise in wenig Olivenöl kurz sautieren, mit Salz und weissem Pfeffer aus der Mühle würzen und die Thymianblättchen untermischen. Die Sauce erhitzen, in vorgewärmte, tiefe Teller schöpfen, die Taglierini auf die Sauce setzen und mit der Gemüsebrunoise bestreuen.

Lamrack an Kräuterkruste auf Rotweinsauce

Rezept für 4 Portionen

Zutaten:

2 grosse Lammracks à ca. 450-500 g
1/2-3/4 TL Salz, schwarzer Pfeffer
Öl zum Braten
4-6 EL scharfer Senf
Einige Petersilien-, Rosmarin- und Thymianzweiglein zum Garnieren

Kruste:

2 kleine Brioches (frisch), grob gewürfelt
1 Bund glattblättrige Petersilie, grob gehackt
2 TL frische Rosmarinnadeln, fein gehackt
1 TL frische Thymianblättchen

Rotweinsauce:

4 dl Rotwein
2 dl Lammfond (Glas)
1 TL Honig
4 TL Maisstärke
2 EL Portwein
2 EL Butter, kalt,
in Stückchen

Zubereitung

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Briochewürfel auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und ca. 5 Min. rösten. Herausnehmen, auskühlen lassen und mit den restlichen Zutaten der Kruste in der Küchenmaschine fein hacken.

Eine Bratpfanne heiss werden lassen. Öl zugiessen und die Lammracks rundum kräftig anbraten. Mit der Fleischseite nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und für 15 Min. in die Mitte des Ofens schieben. Herausnehmen, die Lammracks dick mit Senf bestreichen, mit der Kruste panieren und gut andrücken. Zurück in den Ofen schieben und weitere 3 Min. backen, bis die Kruste trocken, aber noch hell ist. Vor dem Servieren 5 Min. ruhen lassen.

Für die Sauce Rotwein, Fond und Honig auf ca. 3 dl einkochen. Die Stärke mit Portwein anrühren, unter Rühren mit dem Schwingbesen zur Reduktion giessen und aufkochen. Die Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch in Tranchen schneiden, mit Sauce anrichten und mit Kräutern garnieren.

Gratiniertes Sommergemüse

Rezept für 4 Portionen

Zutaten:

Gemüse:

2 grosse weisse Zwiebeln
je 2 gelbe und rote Peperoni
Butter
4 EL feinstes Olivenöl
Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle
4 grosse Fleischtomaten
2 kleine Auberginen
2 kleine Zucchini

Kräuteröl:

4 grosse Knoblauchzehen
2 frische Lorbeerblätter
2 TL Thymianblättchen
2 TL fein geschnittene flache Petersilie
ca. 20 fein geschnittene Basilikumblättchen
2 TL Majoranblättchen
6 EL feinstes Olivenöl

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen, halbieren und quer in sehr feine Streifen schneiden. Von den Peperoni den Stielansatz entfernen, die Früchte vierteln, die weissen Trennhäutchen sowie die Kerne auslösen und schliesslich die Haut mit einem Sparschäler abziehen. Die Peperoni in ca. 2x2 cm grosse Quadrate schneiden.

4 Esslöffel Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen, die Zwiebelstreifen zufügen und bei kleiner Hitze zu honiggelber Farbe dünsten, die Peperoni begeben, vorsichtig salzen und das Gemüse während ca. 20 Minuten zugedeckt leise schmoren lassen. Zum Schluss mit wenig weissem Pfeffer aus der Mühle aromatisieren.

In der Zwischenzeit die Tomaten in sprudelnd heissem Wasser während ungefähr 12-15 Sekunden blanchieren, in eiskaltem Wasser abschrecken, die Haut abziehen sowie Kerne und Saft auslösen. Das Tomatenfleisch in ca. 3x3 cm grosse Quadrate schneiden. Zucchini und Aubergine waschen, und weil es sich um kleines, also junges Gemüse handelt, kann es ungeschält in ca. 1/2 cm dicke Scheiben geschnitten werden.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen, und mit einiger Grosszügigkeit eine kleine Gratinform (ca. 18-20 cm Durchmesser) mit relativ hohem Rand ausbuttern.

Und nun gehen Sie wie folgt vor: Das Peperonigemüse auf dem Boden der Form verteilen, die Form abwechslungsweise mit Auberginenscheiben, Tomaten und Zucchinischeiben auffüllen und mit Tomaten abschliessen. Denken Sie daran, die einzelnen Lagen mit Salz und weissem Pfeffer aus der Mühle zu würzen.

Für das Kräuteröl die Knoblauchzehen in eine kleine Schüssel pressen, das fein geschnittene Lorbeerblatt sowie die Kräuter zum Knoblauch fügen und mit Olivenöl aufgiessen. Diese Kräuter-Öl-Mischung auf dem Gemüse verteilen, die Form auf die mittlere Rille in den Backofen schieben und das Gemüse während einer Stunde bei dieser relativ hohen Temperatur schmoren lassen. Doch seien Sie unbesorgt: Auch wenn sich zu Beginn viel Flüssigkeit in der Form bildet, sie wird bei der grossen Hitze mit Sicherheit reduzieren und dazu beitragen, dass sich die verschiedenen Zutaten innig verbinden. Die Kräutermischung darf aber zu keinem Zeitpunkt schwarz werden, so dass es ratsam ist, nach ungefähr 30 Minuten eine Alufolie über den Gratin zu legen.

Rosmarinkartoffeln

Rezept für 4 Portionen

Zutaten:

800 gr. festkochende Kartoffeln
30 gr. getrocknete, in Olivenöl eingelegte Tomaten
2 Zweiglein Rosmarin, gezupft
1 Knoblauchzehe, gehackt
3 EL Olivenöl

Zubereitung

Die Kartoffeln im heissen Wasser fast weich kochen. Schälen und der Länge nach halbieren.
Tomaten gut abtropfen und in feine Streifen schneiden.
Olivenöl erhitzen und die Kartoffeln langsam goldbraun braten.
Tomaten, Knoblauch und Rosmarin dazugeben und noch 2 Minuten weiter braten.

Mangocreme

Rezept für 4 Portionen

Zutaten:

2 reife Mangos
3 Blatt weisse Gelatine
2 Eier
50 gr. Zucker
2 El Zitronensaft
2 El Cognac
100 gr. Schlagsahne
20 gr. Pinienkerne

Zubereitung

Mangos halbieren, Steine herauslösen, Fruchtfleisch behutsam herausheben. Schalen aufheben. Die Hälfte des Fruchtfleischs pürieren, den Rest in Würfel schneiden. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Eier trennen. Eigelb mit Zucker schaumig rühren, püriertes Fleisch zugeben, mit Zitronensaft und Cognac abschmecken. Gelatine tropfnass bei milder Hitze auflösen, unter die Eiermasse rühren. Kaltstellen, bis Creme zu gelieren beginnt.

Dann das zu Eischnee geschlagene Eiweiß unterheben. Mangoschalen mit der Creme füllen, Mangowürfel obenauf legen, mit Schlagsahne und gerösteten Pinienkernen garnieren