

Hobbyköche „Freiämter Chuchi“ Montag, 12. Dezember 2016



Menue

Weihnachten 2016

Apéro: Flammkuchen Pizzette tipo alsaziana



Seeteufel-Medaillons an Safransauce



Kalbsfilet im Strudelteig mit Saisongemüse



Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

Apéro: Flammkuchen Pizzette tipo alsaziana

(für etwa 10-12 Handteller grosse Pizzette. Alternativ 2 Backbleche. Für ca. 12 Personen)

Zutaten

für den Teig:

200 g Halbweissmehl (Typ 700)
5 g Frischhefe
1 TL Meersalz
1.2 dl Milchwasser (halb/halb)
20 g flüssige Butter

für den Belag:

150 g Saurer Halbrahm (Crème fraîche)
½ Tropeazwiebel oder eine rote Zwiebel in
feinste Streifchen geschnitten
Salz, Pfeffer
100 g schwach geräucherter, magerer Speck vom Carré, 2 mm dick
geschnitten, in feine Streifen geschnitten.



Vorbereitung

(1) Mehl und Salz in eine Schüssel sieben, die Hefe im Milchwasser lösen und in einer Vertiefung dazugeben, die Butter auf dem Mehrling verteilen und (mit der Maschine) verkneten. Es muss ein weicher, geschmeidiger Teig entstehen, der aber nicht klebrig ist.

(2) Teig zugedeckt an warmem Ort auf das Doppelte aufgehen lassen, etwa 2-3 h.

(3) Creme fraîche, wenig Salz, Pfeffer und Zwiebelstreifen verrühren.

(4) Specktranchen in feine Streifen schneiden.

(5) Ofen mit Blech auf 230°C vorheizen.

(6) Teig halbieren, auf wenig Mehl so dünn wie möglich auswallen (ca. 1.5 bis 2mm dick). Den Teig zugedeckt im Kühlschrank 15 Minuten entspannen lassen. Wichtig, dann verzieht er sich nicht mehr. Dann nochmals auswallen. Mit einem Ausstecher oder einem runden Teller Kreise von ca. 11 cm ausstechen oder ausschneiden. Die Kreise bemehlen und aufeinander-stapeln, bis aller Teig verbraucht ist.

(7) Fladen auf ein Backpapier legen. Mit der Crémemasse dünn bestreichen, Speck drauflegen. Fladen in den Ofen schieben und 8-10 Minuten bei 230°C backen. (2-3 Ladungen).

Seeteufel Medaillons an Safransauce auf Spinat

(4 Personen)

1. Safranschaum:

- 1 TL Butter
- 1 Schalotte, geschält, fein gewürfelt
- ½ Briefchen Safran
- ½ dl Fertiggemüsefond oder Gemüsebouillon
- 1 dl Rahm
- Prise Salz, nach Bedarf

2. Spinat:

- 400 g Spinat (siehe Tipp) tropfnass
- 1 EL Butter
- ½ Briefchen Safran
- 8-12 Seeteufel-Medaillons, je ca. 40 gr.
- Bratbutter zum Braten
- Salz
- Wenig Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

(1) Butter warm werden lassen. Schalotte andämpfen, Safran ca. 1 Min. mitdämpfen. Fond dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, auf ca. 3-4 Esslöffel einköcheln. Rahm dazugießen, nur noch heiss werden lassen, würzen. Zugedeckt warm halten.

(2) Spinat zugedeckt in einer hohen Pfanne bei mittlerer Hitze zusammenfallen lassen, abtropfen.

Butter in derselben Pfanne warm werden lassen. Safran andämpfen, Spinat ca. 5 Min. mitdämpfen, zugedeckt warm halten.

Medaillon mit Haushaltspapier trockentupfen. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Seeteufel portionenweise beidseitig je 2-3 Min. braten, würzen. Spinat auf vorgewärmte Teller verteilen, Medaillon darauf anrichten. Sauce mit dem Mixstab schaumig schlagen, dazu servieren.

Tipp:

Beim Winterspinat grobe Stiele entfernen. Spinat ca. 2 Min. im Salzwasser blanchieren. Statt frischen 400 g tiefgekühlten Spinat, aufgetaut, verwenden.

Kalbsfilet im Strudelteig mit Saisongemüse

(4 Personen)

- 500 g Kalbsfilet
- 2 EL Bratbutter
- 1 Kopf Wirsing
- 30 g Pistazien
- 1 dl Rahm
- 100 g Kalbsbrät
- 4-5 Blätter Strudelteig
- 10 Scheiben Rohschinken
- 1 Eigelb



Kalbsfilet würzen, in Bratbutter kurz anbraten und beiseite stellen.

Die einzelnen Blätter lösen, dicke Blattrippen entfernen. Blätter in kochendem Salzwasser 2 - 3 Minuten blanchieren, in Eiswasser abschrecken, auf ein Tuch legen und trocknen lassen.

Pistazien hacken und mit dem Rahm und dem Brät vermischen.

Ein Strudelteigblatt dünn mit zerlassener Butter bestreichen, ein zweites Strudelteigblatt darauf legen und bebuttern, usw., das letzte Strudelteigblatt darauf legen und leicht andrücken.

Mit den Wirsingblättern ein Rechteck legen (etwa 18 cm breit und so lang wie das Kalbsfilet). Die Füllung darauf streichen und mit dem Rohschinken belegen. Das Kalbsfilet mittig darauf platzieren und mit dem Strudelteig satt einwickeln. Den Teig mit einer Gabel einstechen, mit Eigelb bestreichen und bei 185 Grad etwa 30 Minuten backen. Anschliessend 10 Minuten ruhen lassen.

Saisongemüse

- 1 kleine Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 20 g Butter
- Saisongemüse (Bohnen, Broccoli, Federkohl und evtl. Cherrytomaten, etc.)
- 1 dl Gemüsebouillon
- Salz und Pfeffer
- 3 EL glattblättrige Petersilie, fein gehackt

Zwiebel und Knoblauch in Butter anbraten. Das geputzte und evtl. zerkleinerte Gemüse begeben und etwa 5 Minuten mitdämpfen.

Mit Gemüsebouillon ablöschen und knackig dämpfen. Evtl. würzen und Petersilie daruntertermischen.

Schokoladen- küchlein mit flüssigem Kern

Für 6 Personen

ZUBEREITEN: ca. 15 Minuten

KÜHL STELLEN: ca. 1 Stunde

BACKEN: ca. 12 Minuten

6 ofenfeste Porzellanförmchen oder Tassen
von je ca. 1 dl Inhalt

- Butter und Zucker für die Förmchen
- 3 Eier
- 75 g Zucker
- 1 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark
- 1 Prise Salz
- 100 g Butter, in Stücken
- 100 g dunkle Schokolade, gehackt

Garnitur

- Kakao
- 6 Kugeln Vanilleglace
- Schokoladenlocken

1 Eier, Zucker, Vanille und Salz rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

2 Butter in einer Pfanne schmelzen, Pfanne von der Platte ziehen. Schokolade beifügen, schmelzen lassen, mischen. Unter die Eimasse rühren. Teig ca. 1 Stunde kühl stellen. Förmchen ausbuttern, mit Zucker ausstreuen. Teig in die Förmchen verteilen.

3 Die Schokoladen-Küchlein ca. 12 Minuten in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens backen, sodass der Kern noch flüssig bleibt. Küchlein herausnehmen, noch warm auf Teller stürzen, garnieren.

