

Hobbyköche „Freiämter Chuchi Wohlen“ Montag, 14. Januar 2019



Menue „Januarloch“

Rezepte von Anton Mosimann



Zwiebelsuppe und Vacherinbaguette



Tournedos mit Risotto ai funghi



Bread and Butter Pudding

Zwiebelsuppe und Vacherinbaguette

Zutaten (4 Portionen):

800 g Zwiebeln
1 EL Butter
1.5 EL Mehl
2.5 dl Weisswein
1.0 l Bouillon
Salz, Pfeffer
120 g Vacherin Mont d'Or oder Stanser Fladen
8 Scheiben Baguette

Backofen auf 240 °C Oberhitze vorheizen. Zwiebeln halbieren, in feine Streifen schneiden.

Butter in einer Chromstahlpfanne warm werden lassen, Zwiebeln ca. 5 Minuten andünsten. Mit Mehl bestäuben und ca. 2 Minuten rösten. Weisswein und Bouillon dazugießen. Ca. 20 Minuten köcheln lassen, würzen.

Käse auf die Baguettescheiben verteilen, Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der oberen Ofenhälfte ca. 4 Minuten überbacken. Käsebaguette zur Suppe servieren.

Tournedos

Zutaten (4 Portionen):

4 Tournedos à zirka 180 g
Je 1 rote, gelbe und grüne Peperoni
4 EL fermentierte schwarze Bohnen
2 Knoblauchzehen, geschält
2,5 cm frischer Ingwer, grob geschnitten
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl
½ dl Rotwein
2 dl Kalbsfond, zur Hälfte reduziert
2 EL frische Korianderblätter

Peperoni im Ofen kurz rösten, schälen, entkernen und in Streifen schneiden.
Die Bohnen mit kaltem Wasser abspülen, trocknen, die Hälfte in einen Mörser geben und zusammen mit Knoblauch und Ingwer zerstossen.

Tournedos mit Salz und Pfeffer würzen, zwei bis drei Minuten in einem Esslöffel Olivenöl auf beiden Seiten anbraten, aus der Pfanne nehmen, warm stellen.

Peperoni in der gleichen Pfanne kurz anbraten, würzen, warm halten.

Das restliche Öl aus der Pfanne entfernen.

Rotwein in die Pfanne geben, Kalbsfond und Bohnenpaste begeben, gut vermischen.

Restliche Bohnen zugeben, kurz aufkochen.

Servieren:

Tournedos auf warme Teller anrichten, Sauce rundherum dressieren und mit Peperonistreifen umgeben.

Mit Korianderblättern garnieren, sofort servieren.

Risotto ai funghi

Zutaten (4 Portionen):

Butter
2 Zwiebeln
2 Schalotten
150 g Arborio-Reis
160 ml Hühnerbouillon
80 ml Geflügelfond
40 g Parmesan
25 ml Schlagrahm
400 g gemischte Pilze
Frischer Schnittlauch
2 EL Champagner
Salz, Pfeffer, Mehl
4 EL Weisswein oder Madeira
150 ml Rindsbouillon

Zubereitung Reis:

Einen Esslöffel Butter erhitzen, Zwiebeln zugeben und glasig dämpfen.
Reis beifügen und rühren, bis er glasig ist.
Bouillon zugeben, Reis zehn Minuten kochen.
Auf ein Blech geben und auskühlen lassen.

Zubereitung Pilzsauce:

Die Schalotten in heisser Butter glasig dünsten, 350 Gramm Pilze klein schneiden, beifügen, dämpfen, bis sie weich sind.
Mit einem Teelöffel Mehl bestäuben, mit Weisswein oder Madeira ablöschen.
Rindsbouillon und einen halben Teelöffel Zitronensaft beugeben.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Servieren:

Den Reis in einer Pfanne mit Geflügelfond, Pilzsauce, Parmesan, Schlagrahm und dem Rest der Pilze (grob geschnitten) unter ständigem vorsichtigem Rühren erhitzen.

Schnittlauch und Champagner zuletzt daruntermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bread and Butter Pudding

Zutaten (4 Portionen):

30 g Butter
1 kleines Baguette
250 ml Milch
250 ml Doppelrahm
Salz
1 Vanillestengel aufgeschnitten
3 Eier
125 g Zucker
10 g Sultaninen in Wasser eingeweicht und gut abgetropft
20 g Aprikosenkonfitüre
Puderzucker

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Eine ofenfeste Form ausbuttern. Baguette einmal längs und in der Mitte durchschneiden. Diese "Brotscheiben" in die Form legen und die restliche Butter als Flöckchen darauf verteilen. Milch, Doppelrahm, wenig Salz und Vanillestengel zusammen aufkochen. Die Eier mit dem Zucker gut verquirlen und schlagen, bis die Masse hell ist. Die Milchmischung langsam dazugeben und zu einer dickflüssigen Creme rühren.

Die Sultaninen auf das Brot legen und die Creme vorsichtig darübergießen. Das Brot wird obenaufschwimmen. Die Form im Wasserbad in den vorgeheizten Ofen geben und während 50 bis 60 Minuten backen. Wenn der Pudding in der Mitte leicht wackelt, ist er fertig. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

Die Aprikosenkonfitüre vorsichtig erwärmen, eventuell mit etwas Wasser verdünnen. Damit die Oberfläche des Puddings leicht bestreichen und mit Puderzucker bestreuen. Lauwarm servieren.