



Kochabend vom 16. Mai 2024

Kochclub Chelleschwinger, Oberwil

Basilikum-Parmesan Suppe

xxxxx

Fischfilet Puttanesca

xxxxx

***Schweinsfilet mit Rhabarbergemüse
und Kohlrabifrites***

xxxxx

Spargel-Crème-brûlée

Basilikum-Parmesan-Suppe mit Tomaten-Crostini



Zutaten für 4 Personen in einem 3 - 4 Gang-Menü

Crostini

- 6–8 Scheiben Pariser- oder anderes Baguettebrot, je nach Grösse
- 2–3 Esslöffel Olivenöl (1)
- 1 Knoblauchzehe klein
- 200 g Cherrytomaten oder andere kleine Tomaten
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Frühlingszwiebel klein
- 2 Esslöffel Olivenöl (2)

• **Suppe**

- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1.5 Esslöffel Butter
- 1 Esslöffel Mehl
- 5 dl Gemüsebouillon
- 0.5 dl Noilly Prat oder Weisswein
- 1.5 dl Rahm
- 40 g Parmesan am Stück
- 1 grosser Bund Basilikum, ca. 30 g
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- frisch geriebene Muskatnuss

Baguettescheiben auf einem mit Backpapier belegten Blech auslegen. Die erste Portion Olivenöl (1) in eine Tasse geben, den Knoblauch dazu pressen und alles mischen. Die Brote auf der Oberseite damit bestreichen.

Cherrytomaten vierteln und je nach Grösse nochmals halbieren, kleinere Tomaten waagrecht halbieren, entkernen und klein würfeln. In eine Schüssel geben und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Frühlingszwiebel rüsten und hacken. Mit der zweiten Portion Olivenöl (2) zu den Tomaten geben und alles mischen.

Für die Suppe Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt Grün in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Beides in einer Pfanne in der warmen Butter glasig dünsten. Das Mehl darüber stäuben und 1½ Minuten mitdünsten. Bouillon und Noilly Prat oder Weisswein dazu giessen, unter Rühren aufkochen, Rahm beifügen und die Suppe zugedeckt etwa 10 Minuten leise kochen lassen.

Inzwischen den Backofen auf 230 Grad vorheizen.

Parmesan entrinden und fein reiben. Einige kleinere Basilikumblättchen beiseitelegen. Restliches Basilikum in Streifen schneiden.

Die Brotscheiben in der Mitte im heissen Ofen goldbraun backen. Herausnehmen und einen Moment abkühlen lassen. Dann die Brote bergartig mit den Tomaten belegen. Auf eine Platte geben.

Direkt vor dem Servieren den Parmesan in die Suppe geben und alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Erst jetzt das geschnittene Basilikum beifügen und die Suppe nochmals gut aufmixen. Die Suppe in vorgewärmten tiefen Tellern oder Tassen anrichten und mit dem beiseitegelegten Basilikum garnieren. Sofort zusammen mit den Tomaten-Crostini servieren.

Fischfilet Puttanesca



Zutaten für 4 Personen in einem 3 - 4 Gang-Menü

- 2 Knoblauchzehen
- 600 g Tomaten , z. B. Rispen- und Cherry
- 8 Sardellenfilets in Öl
- 1 Peperoncino
- 100 entsteinte Kalamata-Oliven
- ca. 6 El Olivenöl
- 3 El Tomatenpüree
- 2 El Kapern
- 4 Zweige Kräuter , z. B. Basilikum oder Oregano
- 600 g Fischfilets , z. B. Kabeljau oder Zander
- Salz
- Pfeffer
- Mehl zum Bestäuben

Knoblauch in feine Scheiben, Tomaten in Würfel und Sardellen in kleine Stücke schneiden. Peperoncino nach Belieben entkernen und hacken. Oliven in Scheiben schneiden. Knoblauch und Sardellen in etwas Öl andünsten, Tomatenpüree kurz mitdünsten. Tomaten, Peperoncino, Oliven und Kapern begeben. Kräuterblättchen dazu zupfen, Sauce ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Inzwischen Fischfilets in Stücke à 2 cm Breite schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. Im restlichen Öl beidseitig ca. 4 Minuten braten. Mit der Tomatensauce anrichten.

Schweinsfilet mit Rhabarber-Gemüse und Kohlrabi-Frites



Zutaten für 4 Personen in einem 3 - 4 Gang-Menü

- 1 El roter Portwein
- Wenig Pfeffer
- 1 Schweinsfilet ca. 500 g
- ½ Tl Salz
- Wenig Bratbutter
- 300 g Rhabarber evtl. längs halbiert schräg in ca. 7 cm langen Stücken
- 1 El Puderzucker
- 1 ½ El Zucker
- ½ El Butter
- 1 rote Zwiebel in feinen Schnitzchen
- ½ cm Ingwer, geviertelt in feinsten Scheibchen
- 2 dl Kalbsfond oder Fleischbouillon
- 1 ½ El Zucker
- Wenig Salz, Pfeffer.

Für die Marinade Portwein und Pfeffer gut verrühren, Filet damit bestreichen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 3 Stunden marinieren.

Fleisch trocken tupfen, salzen, Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Fleisch rundum ca. 10 Minuten anbraten. Pfanne beiseite stellen. Fleisch auf die vorgewärmte Platte legen. Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken.

Niedergaren ca. 1 Stunde in der Mitte des vorgeheizten Ofens. Die Kerntemperatur soll 60 – 65 Grad Celsius betragen. Das Fleisch kann anschliessend bei 60 Grad Celsius bis zu einer Stunde warm gehalten werden.

Rhabarberstücke mit Puderzucker mischen, zugedeckt ca. 30 Minuten stehen lassen.

Entstandenen Saft weggiessen. Zucker und Butter in der beiseite gestellten Bratpfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren. Unter gelegentlichem Hin- und Her bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht.

Zwiebel und Ingwer beugeben. Ca. 2 Minuten andampfen. Fond dazu giessen, aufkochen, bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten köcheln.

Rhabarberstücke beugeben. Zucker darüber streuen. Zugedeckt ca. 5 Minuten weich köcheln, würzen und anrichten.

Kohlrabi-Frites

Beilage für 4 Personen in einem 3 - 4 Gang-Menü

- 800 g Kohlrabi in ca. 1 cm breiten Streifen
- 4 El Sonnenblumen-Öl
- 2 El Maizena
- 50 g Reibkäse
- 50 g Paniermehl
- 2 El milder Paprika
- 1 Tl Pfeffer
- Salz

Kohlrabistreifen und Öl in einer Schüssel gut mischen. Mit den restlichen Zutaten bis und mit Pfeffer mischen. Auf dem vorbereiteten Blech verteilen, salzen.

Im auf 180 Grad (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen, dabei nach 10 Minuten wenden. Servieren.

Spargel-Crème-brûlée



Zutaten für 6 Förmchen à ca. 1,25 dl

- 600 g weisse Spargeln
- 1 Stängel Zitronengras
- 2,5 dl Rahm
- 1 Prise Salz
- 4 Eigelb
- 4 El Rohrzucker
- Ca. 2 El Rohrzucker zum Bestreuen

Zitronengras längs halbieren. Mit Spargel, Rahm und Salz in einer Pfanne ca. 20 Minuten zugedeckt weich köcheln. Zitronengras herausheben, Flüssigkeit pürieren.

Eigelb und Zucker verrühren. Spargelrahm durch ein Sieb, portionenweise zum Ei-Zucker-Mix rühren. Backofen auf 140 Grad unter-/Oberhitze vorheizen.

Förmchen in eine mit Haushaltspapier ausgelegte Auflaufform stellen. Spargelmasse in die Förmchen verteilen. Förmchen 2/3 hoch mit kochendem Wasser umgiessen. Crèmen in der Ofenmitte 25-40 Minuten pochieren.

Herausnehmen, auskühlen lassen. Im Kühlschrank ca. 2 Stunden kühl stellen.

Crèmen gleichmässig mit Zucker bestreuen. Zucker mit dem Bunsenbrenner hellbraun karamellisieren. Crème brûlée sofort servieren.