



Kochabend vom 18. Juli 2024

Kochclub Chelleschwinger, Oberwil

Kalte Peperoni-Wassermelonen-Suppe

XXXXX

Gratinierter Seeteufel auf Kirschtomatenfondue

XXXXX

Lammrückenfilets an Rotweinsauce

XXXXX

Zitronen-Tartelettes

Kalte Peperoni-Wassermelonen-Suppe



Zutaten für 4 Personen

60 g Brot
2 Tomaten
1 Peperone, rot
500 g Wassermelone, gerüstet gewogen
1 Chilischote
1 Zitrone
2 dl Gemüsebouillon, kalt
50 g Himbeeren
1 TL Salz
1 Bund glattblättrige Petersilie

Zubereitung

Brot, Tomaten, Peperoni und Melone in Würfel schneiden. Chilischote grob hacken. Zitrone auspressen. Alles bis und mit Salz in einen Mixbecher geben. Ca. 20 Minuten kühlstellen. Suppe pürieren und abschmecken. Petersilie hacken. Suppe mit Petersilie bestreuen und servieren.

Gratinierter Seeteufel auf Kirschtomatenfondue



Rezept für 4 Personen

4 Stück Seeteufelfilet á 150 - 200 g
Olivenöl, Fleur de Sel

Die Seeteufelfilets in Olivenöl von beiden Seiten anbraten und in passender Größe mit Kräuterkruste belegen. Im vorgeheizten Ofen bei Grillstufe ca. 5- 10 Minuten gratinieren. Am Schluss mit Fleur de Sel würzen.

Kräuterkruste

100 g Butter, zimmerwarm
100 g geriebenes Toastbrot
je 1 TL fein geschnittene Kräuter (Thymian, Petersilie, Estragon)
20 Tomatenfilets, fein gewürfelt
2 EL Taggiascaoliven, fein geschnitten
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Die Butter schaumig schlagen und mit den restlichen Zutaten verrühren.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kräuterkruste zwischen zwei Folien dünn ausrollen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Kirschtomatenfondue

400 g Kirschtomaten
2 Bd. Frühlingslauch
1 Knoblauchzehe
2 Peperoncini
etwas Zucker
Tomatensauce
getrocknete Tomaten
schwarze Oliven
1 Bd. Basilikum

Kirschtomaten halbieren, Lauch und geschälten Knoblauch in Scheiben schneiden.
Den Lauch in Olivenöl anschwitzen, den Knoblauch dazugeben.

Die Tomaten hinzufügen und mit etwas Zucker, Meersalz und Peperoncini würzen. Zuletzt etwas Tomatensauce und geschnittenes Basilikum unterheben. Kleingeschnittene, getrocknete Tomaten und Oliven nach Geschmack dazugeben.

Das Kirschtomatenfondue auf vier vorgewärmten 250°C plus Tellern anrichten und den Seeteufel darauf geben.

Lammrückenfilets an Rotweinsauce



Zutaten für 4 Personen

Lammrückenfilets, je nach Appetit
Salz, schwarzer Pfeffer
1 kleine rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Esslöffel Bratbutter
1 Esslöffel Butter (1)
2 Zweige Rosmarin und Salbei
2 dl kräftiger Rotwein
1 dl Madeira
1 dl Kalbsfond
40 g kalte Butter

Zubereitung

Den Ofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte sowie 2 grosse Teller mitwärmen.
Die Lammrückenfilets mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Die Knoblauchzehe mit dem Messer anquetschen.
In einer Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen. Die Lammrückenfilets darin auf jeder Seite 2 Minuten anbraten. Dann den Knoblauch, die Kräuterzweige sowie die erste Portion Butter (1) beifügen und alles unter Übergiessen mit der Butter 1 Minute weiterbraten. Die Lammrückenfilets mit den Kräutern und dem Knoblauch auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 45 Minuten nachgaren lassen.

Im Bratensatz die Zwiebel andünsten. Mit Rotwein und Madeira ablöschen und alles auf 1 dl Flüssigkeit einkochen lassen. Dann den Fond beifügen und nochmals alles auf 1 dl einkochen lassen. Dann die Sauce beiseitestellen.

Kurz vor dem Servieren die Sauce nochmals aufkochen. Unter Rühren die kalte Butter in kleinen Stücken beifügen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch schräg in breite Stücke schneiden und mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Zitronen-Tartelettes



Zutaten für 6 Stück

Teig

150 g Mehl
30 g Zucker
1 Prise Salz
75 g Butter
2–3 EL eiskaltes Wasser

Belag

2 unbehandelte Zitronen
2 Eier
1 Eigelb
70 g Zucker
1.5 dl Rahm

Zubereitung

Für den Teig das Mehl mit dem Zucker und dem Salz mischen. Die Butter in kleinen Stücken dazu schneiden. Alles zwischen den Fingern zu einer bröseligen Masse reiben. Das Wasser begeben und die Zutaten rasch zu einem glatten Teig zusammenkneten.

Sechs Tarteletteförmchen von 10–12 cm Durchmesser ausbuttern und leicht mehlen. Den Teig in 6 Portionen teilen und jeweils rund etwas grösser als die Formen auswallen. Die Formen mit dem Teig auslegen und einen Rand hochziehen. Den Teig in den Formen etwa 1 Stunde kühl stellen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Aus Backpapier Kreise in der Grösse der Formen ausschneiden. Den Teig damit belegen und mit Backperlen, getrockneten Hülsenfrüchten, Steinen oder ähnlichem beschweren. Die Tartelettes im 200 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille 15 Minuten vorbacken.

Inzwischen für den Belag die gelbe Schale der Zitronen fein abreiben, den Saft von 1 Zitrone auspressen. Die Eier und das Eigelb mit dem Zucker sehr gut verrühren. Die Zitronenschale, 4 Esslöffel Saft und den Rahm unterrühren.

Die Tarteletteböden aus dem Ofen nehmen und Backperlen usw. sowie das Backpapier entfernen. Die Zitronenmasse auf dem Teig verteilen. Die Tartelettes sofort wieder in den Ofen geben und nochmals 20–25 Minuten backen, bis der Füllung gestockt ist. Die Tartelettes auskühlen lassen, dann vorsichtig aus den Formen lösen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und/oder mit Beeren garnieren.