



Kochabend vom 15. August 2024

Kochclub Chelleschwinger, Oberwil

Flammkuchenrolle

xxxxx

Fisch Papillote

xxxxx

Fisch Gemüse Gratin

xxxxx

Pistazien - Pannacotta

Flammkuchenrolle



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

- 1 Rolle Blätterteig
- 1 Bund Frühlingszwiebeln oder 2 Schalotten
- 1 Pck. Frischkäse oder Schmand
- 150 g Schinken, roh oder gekocht
- Salz und Pfeffer
- Sesam, schwarz

Die Zwiebeln schälen und zusammen mit dem Schinken würfeln.
Mit dem Frischkäse mischen und mit Salz und viel Pfeffer abschmecken.
Man kann auch bei Bedarf noch ein wenig Kräuter der Provence dazugeben.

Diese Masse gut auf dem ausgebreiteten Blätterteig verteilen.

Nun den Teig vorsichtig zusammenrollen und in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Ca. 10 Min. bei 180°C Umluft in den vorgeheizten Backofen schieben - je nach gewünschtem Bräunungsgrad länger oder kürzer.

Fisch Papillote



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

- 400 g Fischfilets ohne Haut = (4 x ca. 100g)
- Rotzungenfilet / Seezungenfilet / Felchen / Forellenfilet
- 2 Stk. Tomaten (Fleischtomaten)
- 100 g Champignons
- 1 Bund Schnittlauch
- 60 g Kräuterbutter
- 4 EL Olivenöl

Die Fischfilets beidseitig gut würzen.

Die Filets mit der silbern schimmernden Faserseite nach innen aufrollen. Es empfiehlt sich, das Röllchen mit einem Zahnstocher zu fixieren.

Die Alufolie (ca. 45x30 cm) in der Mitte falzen, und die Folie wieder aufklappen. Das Olivenöl auf die ganze Folie verteilen, damit der Fisch nicht anklebt.

Die geschälte und in Scheiben geschnittene Tomate auf die eine Hälfte der Folie legen.

Die in Scheiben geschnittenen Champignons darauflegen. Den fein geschnittenen Schnittlauch darüberstreuen. Nun die Fischröllchen darauflegen.

Kräuterbutter auf die Fischröllchen legen, es gibt dem Gericht eine würzige Note. Die eine Folienhälfte nun über die andere klappen und die Ränder gut verschliessen, es darf kein Dampf entweichen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen, Ober- und Unterhitze.

Die Papillote auf dem Backblech in der zweiten Rille von unten 15 Min. garen lassen. Die Hitze bläht die Folie auf. Dann die verschlossene Papillote sofort auf dem vorgewärmten Teller aufschneiden und anrichten, sofort servieren!

Beilage nach Wahl. Reis, Kartoffeln, Nudeln, Weissbrot, ect.

Fisch Gemüse Gratin



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

- 600 g Fischfilets oder Fischmedaillon
- 180 g frisches Gemüse (Riebli, Sellerie oder Lauch)
- 60 g Champignons oder Eierschwämme
- 1 TL Butter
- Salz und Pfeffer schwarz
- 1 dl Rahm
- 1 Eigelb
- 1 Bund Peterli
- 1 Bund Schnittlauch
- 250 g Mascarpone
- 1 EL trockener Vermouth (Nouilly Prat)
- Salz, Pfeffer schwarz und etwas Muscat
- 100 g frische Cocktail-Crevetten

Gratin

Die Fischfilets oder Fischmedaillons beidseitig gut würzen.

Das frische Gemüse in feine Streifen schneiden.

Die Pilze gut waschen und rüsten. Kleine Pilze ganz lassen, grössere in Scheiben schneiden.

Die ofenfeste Gratinplatte mit der Butter gut bestreichen, damit nichts anklebt.

Gemüse und Pilze darin verteilen und gut würzen.

Die gewürzten Fischfilets auf das Gemüse / Pilzbeet legen.

Den Peterli fein hacken, den Schnittlauch fein schneiden.

Guss

Rahm, Eigelb, die fein gehackten Peterli, fein geschnittenen Schnittlauch, 250 g Mascarpone 1 EL trockener Vermouth, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle und etwas Muskat würzen.

Alle Zutaten miteinander gut vermischen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen, Ober- und Unterhitze.

Mit einem Löffel den Guss gleichmässig über die Fischfilets, das Gemüse und die Pilze verteilen, nappieren. Das vorbereitete Gericht auf den Rost in der zweiten Rille von unten in den vorgeheizten Ofen schieben und 20 Min. garen.

Dann bei 220°C Oberhitze das Gratin auf dem Rost in die zweitoberste Rille schieben und nochmals ca. 5 Min. garen, so erhält er die leichte bräunliche Farbe.

2 Min. vor Schluss als Bereicherung etwa 100g frische Cocktail-Crevette über dem Gratin verteilen und noch kurz mit garen.

Direkt aus dem Ofen - sofort servieren!

Dazu frisches Weissbrot

Pistazien – Pannacotta



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

- 25 g ungesalzene Pistazienkerne
- $\frac{1}{4}$ unbehandelte Zitrone
- 2 dl Halbrahm
- 25 g Zucker
- $\frac{1}{2}$ Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 1 Blatt Gelatine
- $\frac{1}{2}$ dl Vollrahm
- Erdbeeren oder Himbeeren und Minzeblättchen zum Garnieren

In einer Pfanne die Pistazienkerne ohne Fett leicht anrösten. Auf einem Teller abkühlen lassen. Dann fein hacken.

Die gelbe Zitronenschale fein abreiben.

In einer Pfanne den Halbrahm mit dem Zucker und dem Vanillezucker aufkochen und bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen, bis sie zusammengefallen sind.

Pistazien und Zitronenschalen und den heißen Halbrahm rühren und diesen in eine Schüssel umfüllen. Die Gelatineblätter ausdrücken und im warmen Rahm auflösen. Die Mischung abkühlen lassen, dann etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis sie beginnt, fester zu werden.

Den Vollrahm steif schlagen und unter die Pistaziencreme ziehen.

4 kleine Förmchen kalt ausspülen. Den Pistazienrahm auf die Förmchen verteilen.

Die Pannacotta mindestens 4 Stunden kaltstellen.

Zum Servieren die Pannacotta jeweils mit einem Messer vom Rand der Förmchen lösen und auf Teller stürzen.

Erdbeeren in Scheiben schneiden, Himbeeren ganz lassen.

Die Pannacotta mit Beeren und Minzeblättchen garnieren und servieren