



Kochabend vom 19. September 2024

Kochclub Chelleschwinger, Oberwil

Austernpilz-Piccata auf Salat

XXXXX

Meerwolf-Filet auf süsssaurem Kürbis

XXXXX

Leberspiesse an Apfelsauce mit Polenta

XXXXX

Haselnuss-Birnen-Tarte

Austernpilz-Piccata auf Salat



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

Salatsauce

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Sardellenfilet
- 5 El Olivenöl
- 1 El Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer

Piccata

- 12 Austernpilze geputzt, ca. 150 Gramm
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Mehl
- Butter

Blattsalate der Saison oder Sprossen

Für die Sauce den in feine Streifen oder fein gehackten Knoblauch und das gehackte Sardellenfilet in wenig Olivenöl fein dünsten.

Das restliche Olivenöl sowie, den Zitronensaft beifügen, alles fein mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce erst kurz vor dem Servieren über den angerichteten Salat träufeln.

Die Eier und den Parmesan vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und etwas ruhen lassen.

Die Pilze mit wenig Mehl bestäuben, durch die Ei-Käsemischung ziehen, in heisser Butter goldbraun braten und zum Salat servieren

Meerwolf-Filet auf süsssaurem Kürbis



Zutaten für 5 Personen

- 800 g Meerwolf-Filet
- 500 g Kürbis
- 1 dl Weisswein
- 1 dl Weisswein-Essig
- 1 dl Wasser
- 150 g Kristallzucker
- ½ Lorbeerblatt
- ½ Zimtstengel
- Nelke
- 15 g eingelegter Ingwer
- Pfeffer nach Bedarf
- 2 dl Kürbissud
- 150 g Kochbutter
- 5 Zitronenmelisse-Blätter
- 5 Zitronenmelisse-Kronen zum Garnieren

Meerwolf-Filet in 10 gleich grosse Stücke schneiden.

Kürbis schälen und mit dem Messer in gleichmässige 1/2 cm dicke Dreiecke schneiden.

Zucker karamellisieren, mit Weisswein, Essig und Wasser ablöschen, zusammen mit den Gewürzen aufkochen, 10 Minuten ziehen lassen, passieren

Kürbis dazu geben und im Fonds vorsichtig pochieren, im Fonds auskühlen lassen.

Meerwolf-Filet sanft anbraten, und garziehen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Kürbis-Gemüse in der Mitte des Tellers anrichten. Zwei Meerwolf-Stücke darauf anrichten, mit wenig Sauce umgiessen. Garnieren mit Zitronen-Melisse-Kronen

Leberspiesse an Apfelsauce mit Polenta



Zutaten für 5 Personen

Leberspiesse

- 6 Tranchen Frühstücksspeck
- 600 g Kalbsleberplätzli
- Salz und Pfeffer
- Getrockneter Salbei
- 2 St. Toastbrotsscheiben
- 2 El Butter oder Margarine
- Bratbutter zum Anbraten

Apfelsauce

- 1 säuerlicher Apfel
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- ½ El Rohrzucker oder Zucker
- 2 dl Apfelsaft oder Weisswein
- 1 El Maizena
- 2 ½ dl Gemüsebrühe ausgekühlt

Polenta

- 400 g Grobkörnige Polenta Bramata
- 8 dl Gemüsebrühe
- 50 g Reibkäse

Die Kalbsleberplätzli in 12 gleichmässige, ca. 2 cm breite Streifen schneiden, auf die Specktranchen legen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

Getrockneter Salbei auf die Leber legen und aufrollen. Je 3 Röllchen auf einen Spiess stecken, zugedeckt kühl stellen.

2 El Butter oder Margarine in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Leberspieße bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten anbraten, auf eine vorgewärmte Platte legen, zugedeckt ca. 10 Minuten im auf 80 Grad vorgeheizten Ofen garen.

Apfel ungeschält in feine Schnitze schneiden. In derselben Pfanne im restlichen Fett bei kleiner Hitze ca. 2 Minuten braten, herausnehmen.

Wenig Bratbutter in die Pfanne geben. Feingehackte Zwiebel andämpfen.

Apfelsaft oder Weisswein begeben, Flüssigkeit auf ca. die Hälfte einköcheln, absieben, in die Pfanne zurück giessen.

Maizena in die Fleischbrühe rühren, in die Pfanne giessen, unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, ca. 3 Minuten kochen.

Apfelschnitze begeben, nur noch heiss werden lassen. Mit den Spiessen servieren.

Gemüsebrühe aufkochen, Polenta einrieseln lassen, bei reduzierter Hitze zu sämigem Brei köcheln.

Reibkäse unterrühren und servieren.

Haselnuss-Birnen-Tarte



Zutaten für 6 Personen

Teig

- 250 g Mehl
- 80 g Zucker
- 120 g Butter kalt
- 1 grosses Ei

Füllung

- 1 Beutel Vanillezucker
- 150 g Haselnuss-Mus oder Mandel-Mus
- 2 Eier
- 1,5 dl Rahm
- 4 El Ahorn-Sirup
- 1 Birne z.B. Kaiser Alexander
- etwas Zitronensaft
- 30 g Haselnüsse

Für den Teig Mehl und Zucker in eine Schüssel geben. Butter in Flocken dazu schneiden. Butter und Mehl zwischen den kalten Händen krümelig reiben. Eine Mulde bilden. Ei verquirlt in die Mitte der Mulde geben. Masse rasch zu einem Teig zusammenfügen. Blech mit Backpapier auslegen. Teig auf etwas Mehl auf Blechgrösse auswallen. Rand hochziehen. Kühl stellen.

Backofen auf 180 Grad Unter-/Oberhitze vorheizen. Für die Füllung Vanillezucker, Nussmues, Eier, Rahm und die Hälfte des Ahornsirups verrühren. Nussmasse auf den Teig giessen. Tarte in der Ofenmitte ca. 35 Minuten backen.

Inzwischen Birne dünn aufschneiden, mit etwas Zitronensaft beträufeln. Nach ca. 15 Minuten Tarte mit Birnenscheiben belegen und fertig backen. Herausnehmen, abkühlen lassen. Inzwischen Nüsse im restlichen Sirup in einer Pfanne karamellisieren. Auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen. Grob hacken, Tarte damit bestreuen und servieren.