

Menu und Kochrezepte

Kochabend vom 25.08.2008

Thema

Vive la cuisine méditerranéenne

aus Anlaß seines 60. Geburtstages lädt Ruedi ein

Menu

- Amuse-bouches méditerranéennes
Amuse-bouche wie am Mittelmeer
- Les crevettes tièdes à la Provençale
Lauwarme Crevetten provenzalische Art
- Joutes de lotte à la badiane sur fenouils
Seeteufel-Bäggli in Sternanis-Sauce und Fenchel
- Agneau à la mode de Marlène
Pommes de terre sautées au persil plat
Lamm-Entrecôte nach Marlène
gebratene Petersilien-Kartoffeln
- Chèvre chaud sur lit de mesclun
Warmer Ziegenkäse auf Salat
- Tarte au citron et aux amandes
Zitronen-Mandel-Kuchen

Rezepte von:

Rudolf Mohler

Marlène Mohler

Mengen:

- Die Angaben beziehen sich auf 4 Personen;
bei Gebäcken auf eine Form oder einen Teig.
- Abweichende Mengen sind besonders vermerkt.

* * * * *

Amuse-bouches méditerranéennes

Amuse-bouche wie am Mittelmeer



50 gr Sardellen
100 gr weißer Thon
(in Salzwasser)
2 Teelöffel Kapern



alles mit einer Gabel zerdrücken und gut mischen, bei Bedarf nachwürzen und auf kleine Toasts, Blevitas oder Darvitas aufstreichen.

Dazu nach Belieben servieren:
Olivenpaste (tapenade), die ebenfalls aufgestrichen wird; Salami; Merquez-Würstchen; Oliven; Mandeln; scharfe Radischen; eingelegte geschälte Knoblauchzingge etc.

Les crevettes tièdes à la Provençale

Lauwarme Crevetten provenzalische Art

200 gr Crevetten gekocht
Zitronensaft

im Sieb unter kaltem Wasser spülen.
Crevetten damit beträufeln und danach mit Haushaltspapier trocknen.

6 Eßlöffel würziges Olivenöl
1 Knoblauchzehe gepreßt

erwärmen, aber nicht zu heiß werden lassen.
im Öl ca. 5 Min. ziehen lassen.

½ Bund flache Petersilie
wenig Dill



feingehackt, begeben und nochmals 5 Min.
ziehen lassen.

Crevetten
weißer Pfeffer, fleur de sel

Zugeben, einige Minuten warm werden lassen;
abschmecken, auf Teller anrichten und mit Dill- und Petersilienzweigen dekorieren.

Mit etwas Brot (Weißbrot, baquette) servieren.



Joues de lotte à la badiane sur fenouils

Seeteufel-Bäggli in Sternanis-Sauce und Fenchel

Fenchel

2 mittlere Fenchel

Rüsten, längs halbieren und relativ fein in Streifen/Bogen schneiden oder scheideln.

2 ½ dl Bouillon

aufkochen, Fenchel begeben und darin weichgaren. Fenchel sollte noch etwas Biß haben (al dente); warmstellen; Bouillon für Sauce aufheben.

Sauce

2 Schalotten
etwas Kochbutter
4 cl Pastis

Schalotten sehr fein hacken und in Butter kurz weichdämpfen, dürfen nicht braun werden!! ablöschen, 2 dl Gemüsebouillon oder -fonds zugeben, zur Hälfte reduzieren in kleinen Mengen einarbeiten.

ca. 1 ½ dl Vollrahm
Sternanis gemahlen
weißer Pfeffer
fleur de sel

abschmecken, nochmals reduzieren, bis eine sämige Konsistenz erreicht ist.

Seeteufel

500 gr Seeteufel-Bäggli
Zitronensaft
Salz, weißer Pfeffer
Bratbutter

in kaltem Wasser spülen, mit Haushaltspapier trocknen. Bäggli beträufeln; zurückhaltend würzen. erhitzen, Bäggli in Bratbutter ca. 2 – 3 Min. braten, sie sollten ganz leicht Farbe annehmen; in die heiße Sauce geben und kurz ziehen lassen.

Fenchel auf Teller anrichten, Seeteufel-Bäggli auflegen und mit Sauce nappieren.

Piment d'Espelette
od. Paprika gemahlen

zur Dekoration mit Piment d'Espelette oder gemahlenem Paprika ein filet darüber ziehen.

etwas Weißbrot



Agneau à la mode de Marlène

Pommes de terre sautées au persil plat

Lamm-Entrecôte nach Marlène, gebratene Petersilien-Kartoffeln

Lamm-Entrecôte

3 Lamm-Entrecôtes à ca. 200 gr	aus den Lamm-Entrecôtes Würfel wie Filet-Stroganoff-Würfel schneiden.
Salz, Pfeffer, Paprika gutes Olivenöl	mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, in etwas Olivenöl marinieren, zugedeckt stehen lassen.
8 Knoblauchzehen	Knoblauch halbieren, <i>germe</i> entfernen, in feine Lamellen schneiden.
2 Fleischtomaten	Haut einritzen, mit heißem Wasser übergießen, schälen, entkernen und in Würfeli (brunoises) schneiden.
Bratbutter	erhitzen; Fleisch kurz und scharf anbraten (aber Butter nicht verbrennen!), herausnehmen und warm halten; im Bratensatz Knoblauch anziehen, Tomaten beigeben, kurz andämpfen.
2 dl Weißwein Knorr Bratensauce in Tube	ablöschen und etwas reduzieren; Sauce abbinden.
gemischter oder schwarzer Pfeffer, Paprika, Salz, und würziges Olivenöl	abschmecken; vor dem Anrichten Sauce aufkochen und kurz sprudeln lassen. Fleisch in die heiße Sauce geben (nicht umgekehrt!), kurz aufkochen und anrichten.

Hinweis:

Saucen-Puristen gießen die Sauce vor dem Aufkochen
über ein Sieb ab, lassen die Sauce nochmals
reduzieren oder binden sie nochmals etwas ab.
Allerdings muß die Sauce genügend Flüssigkeit
haben, um die nach dem Aufkochen beigegebenen
Lamm-Würfeln noch bedecken zu können.

Pommes de terre sautées au persil plat

500 gr Kartoffeln festkochend	schälen, in cm-große Würfel schneiden, waschen, Stärke auslösen, gut mit Haushaltpapier trocknen.
Bratbutter/Erdnußöl	erhitzen, Kartoffeln scharf anbraten, zudecken und ca. 20 Min. garen, ab und zu wenden.

Salz, Pfeffer
viel flache Petersilie

würzen;
fein geschnitten beigegeben und ca. 2 Min zugedeckt mit
den Kartoffeln ziehen lassen.



Chèvre chaud sur lit mesclun

Warmer Ziegenkäse auf Salat

Backofen auf 200° vorheizen, Heißluft und Grill

wenig grüner Salat
(Nüßli, Lattich, Frisée, Rucola)

rüsten, waschen
(Mischung von grünen Salaten, aber keine
großblättrigen wie Kopf oder Eichblatt verwenden.)

milde Vinaigrette

herstellen, sobald die Käsebaguette in den Ofen
kommen, Sauce mit Salat mischen und auf Teller
anrichten.

8 Baguettescheiben
Kochbutter

in der Bratpfanne beidseitig toasten (blond, keine
Negerlein!), auskühlen lassen, auf ein leicht bebuttertes
Backblech oder in eine leicht bebutterte Gratinform
anrichten.

8 Scheiben Bûche de chèvre

gleichmäßig geschnittenen Rondellen auf die getoasteten Baguette-Scheiben setzen und in der oberen Hälfte des Ofens heiß werden lassen. Wenn der Käse flüssig wird, ca. 3 – 5 Min., sofort auf Salat anrichten.



Tarte au citron et aux amandes

Zitronen-Mandel-Kuchen

Backofen auf 200° Unter- und Oberhitze vorheizen.

Teig

200 gr Mehl
100 gr Kochbutter

in eine Schüssel oder auf den Tisch geben.
im Mehl kleinschneiden und mit Teigkarte fein zerhacken.

1 Prise Salz
2 – 3 Eßlöffel Zucker
wenig Zitronenschale geraffelt

} dazu mischen

1 Ei
evtl. 1 – 2 Eßlöffel Wasser

verrühren, begeben und rasch zusammenfügen,
darf nicht geknetet werden (Mürbteig!)
ca. ½ Std. im Plastiksack im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig wenn möglich ohne Mehlezusatz auswallen, evtl. zwischen Backpapier

Kuchenblech von 30 cm Durchmesser einfetten und mit dem Teig belegen. Backpapier entsprechend der Blechgröße ausschneiden und auf den Teig legen.

getrocknete Bohnen, Kichererbsen oder ein kleineres Blech

drauflegen und den Boden 15 Min. blind backen; Bohnen und Papier entfernen, Boden auskühlen lassen.

Belag

2 Eier

125 gr Zucker

1 ½ Bio-Zitrone

125 gr Butter

50 gr Mandeln gemahlen

1 Zitronenscheibe

25g Mandeln geschält, ganz

zusammen schaumig zum Band schlagen.

waschen, gut trocknen und die Schale, nur gelbes, dazu reiben; Saft auspressen und ebenfalls begeben.

schmelzen, auskühlen lassen.

mit der Butter sorgfältig von Hand unter die Schaummasse ziehen, auf den gekühlten Kuchenboden geben und bei 190° ca. 30 Min backen.

Nach 20 Backminuten Ofen rasch öffnen

Zitronenscheibe und Mandeln als Dekoration auflegen und die restlichen 10 Minuten fertig backen. Guß muß fest und golden sein.

Tips:

- ♦ Kann lauwarm (tiède) oder kalt genossen werden.
- ♦ ev. mit geschlagenem Rahm servieren, was aber nicht sehr provenzalisch wäre.
- ♦ Anstelle des selbstgemachten Teiges kann man auch einen Mürbteig aus einer Fertigproduktlinie verwenden.

