

Kochen vom 4. 6. 1997

Vorspeise:
Hauptspeise:
Beilagen:
Dessert:

Quich suisse
Lamm-Gigot Emilio
Knoblauch Kartoffeln
Pavlova

Vorspeisse

Quich suisse

½ Paket Kuchenteig (ca. 250g) berechnet für Backblech von 28 - 30 cm Durchmesser (Dm)

Eingefettetes Blech mit ausgewalltem Teig belegen, Boden mit Gabel dicht einstechen.

Füllung

1 Esslöffel Margarine oder Butter

in der Bratpfanne warm werden lassen

2-3 Schalotten, fein gehackt

1 Knoblauchzehen, gepresst

zugeben, auf kleinem Feuer andämpfen

2 Bund Petersilien, fein gehackt

10 Basilikumblätter, in Streifen

1 Esslöffel Tymianblättchen

ca. 6 Salbeiblätter, gehackt

einige Rosmarinnadeln, gehackt

zugeben, mitdämpfen, leicht auskühlen

Guss

4 dl Rahm oder Halbrahm

4 Eier

¾ Teelöffel Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 Bund Schnittlauch, geschnitten

alles mit dem Schwingbesen gut verrühren
gedämpfte Kräuter begeben

100g Freiburger Vacherin oder

Greyerzer

an der Röstiraffel reiben, auf dem Teigboden
verteilen, Guss sorgfältig darübergiessen

Backen: zuerst ca. 15 Minuten auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens, dann die Hitze auf 180 Grad reduzieren und weitere 15 - 20 Minuten backen

Tips

-Teigrand beim Auswallen grosszügig bemessen; er zieht sich während des Backens leicht zusammen

-Leichtere Variante Die Hälfte des Rahms durch Milch ersetzen

-Quiche suisse eignet sich speziell als Vorspeise

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet!

Hauptspeisse

Lamm- Gigot Emilio

1 ½- 2 kg Lamm Gigot
1 Esslöffel Salz

einige kleine Rosmarinzweige

½ dl Sais Öl

Marinade

2 Esslöffel Senf
3 Knoblauchzehen gepresst
1 Esslöffel Rosmarin gehackt
¼ Teelöffel Sardellenpaste oder
2 Sardellen fein zerstückelt
nach Belieben
3 Esslöffel Weisswein
1 Esslöffel Essig
1 Prise Streuwürze

Sauce

1 dl Weisswein
2 dl klare Bratensauce, angerührt
½ Teelöffel Tomatenpüree
1 Teelöffel Senf
1 Teelöffel Zitronensaft

Pfeffer aus der Mühle
Streuwürze

Tip

Tranchieren: Fleisch dem Knochen entlang beidseitig lösen, schräg zum Knochen von oben nach unten in dünne Scheiben schneiden.

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet

Fleisch einreiben

mit dem Messer im Fleisch kleine Einschnitte anbringen, Rosmarinzweige hineinstecken, Gigot in ein offenes Geschirr legen

in einer Pfanne erhitzen, über das Fleisch giessen, Bratgeschirr auf die unterste Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofen stellen.
Nach 20- 25 Minuten wenn der Braten leicht gebräunt ist, Hitze auf 180 Grad reduzieren

gut verrühren und den Gigot während des Bratens fleissig mit der Marinade bestreichen

Bratzeit nach dem Anbraten. Etwa 60- 80 Minuten (Fleischthermometer 60 Grad / pro ½ kg Fleisch etwa 20 Minute)

Der Braten soll inwendig à point sein d. h. beim Einstechen mit der Fleischgabel muss der Saft noch leicht rötlich austreten. Den Braten vor dem Tranchieren etwas ruhen lassen

ins Bratgeschirr giessen, den Bratensatz auflösen

verrühren, zum Bratensatz giessen, kurz aufkochen und absieben

Sauce abschmecken

Knoblauch Kartoffeln

In der Bratpfanne **Olivenöl** oder **Bratbutter** erwärmen.

Ca. **800 g geschälte, gewürfelte Kartoffeln** zugeben, andämpfen, zugedeckt bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Wenden ca. 30 Minuten weich dämpfen.

Unterdessen **200 g junge, geschälte Knoblauchzehen** in **2 dl Milchwasser** 5- 10 Minuten weich kochen, herausnehmen, abspülen, mit Haushaltpapier trocknen.

Für die Kartoffeln Hitze erhöhen, **wenig Olivenöl oder Bratbutter** zugeben.

Knoblauch und **3 Esslöffel gehackten Rosmarin** zugeben, mit den Kartoffeln unter Wenden 2- 3 Minuten goldig braten.

Mit **Salz und Pfeffer** würzen.

Tips

Passt zu grilliertem Fisch und Fleisch,
speziell zu **Lamm**.

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet

Dessert

Pavlova

Für das Gelingen dieses hervorragenden Desserts ist es wichtig, dass vor Beginn der Zubereitung das benötigte Blech vorbereitet und der Ofen vorgeheizt wird.

5 Eiweiss (ca. 175 g)

1 Prise Salz

zusammen sehr steif schlagen

200 g Zucker

Die Hälfte* davon begeben und so lange weerschlagen, bis die Masse glänzt.

1 Teelöffel Orangen- Essenz oder

1 Esslöffel Grand Marnier

1 Teelöffel heller Essig

beides mit dem restlichen Zucker begeben und die Masse so lange weerschlagen, bis sie feinporig, glänzend und sehr steif ist.

Formen: Ein grosses Backblech mit Blechreinpapier belegen, den Ring einer Springform von 20 cm Durchmesser auflegen, die Masse satt einfüllen, dann den Rand mit einem Spachtel ringsum vom Formring lösen, diesen abheben und die Oberfläche der Masse glattstreichen.

Oder einen Kreis von 20 cm Durchmesser auf ein Papier zeichnen, die Masse darauf verteilen, ringsum glattstreichen.

Diese Torte wird ohne Form gebacken, sie erhält dabei einen Durchmesser von mindestens 24 cm.

Backen: Den Ofen auf 200 Grad vorheizen, dann die Hitze auf 150 Grad reduzieren und die Torte auf der untersten Rille einschieben.

Nach 15- 20 Minuten- die Torte muss leicht braun sein- die Hitze auf 120 Grad reduzieren, die Ofentür mit einem Holzspießchen leicht offen halten. 1 ½ - 1 ¾ Stunden weiterbacken.

Probe: Die Pavlova muss nun **aussen knusprig und innen feucht** sein.

Pavlova herausnehmen, auskühlen lassen, das Blechreinpapier sorgfältig entfernen.

Garnitur:

2 dl Halbrahm

steif schlagen

1 Teelöffel Vanillinzucker, nach Belieben

begeben, mischen, erst kurz vor dem Servieren über die Pavlova verteilen

400 g Erdbeeren, gescheibelt, oder andere

Früchte, je nach Saison

zum Garnieren

Servieren: Die Pavlova wird nicht in Stücke geschnitten sondern mit 2 Löffeln in Portionen geschöpft.

Tip: Nach Belieben einige Früchte zur Dekoration zurückbehalten, den Rest mit dem Rahm mischen und über die Pavlova verteilen.

Vorbereiten: Die Pavlova lässt sich 1 Tag im Voraus backen und bei Zimmertemperatur offen aufbewahren, damit sie aussen knusprig bleibt

Das Rezept ist für 6 Personen berechnet.

Protokoll der Chochete vom 4.6.1997

Teilnehmer:

Moser Adrian	Beyeler Martin
Hostettler Walter	Gerber Martin
Hostettler Hans	Zwahlen Urs
Herren Andres	Ramseyer Jürg
Engeloch Peter	Grünig Peter
Portner Stefan	Marti Hansruedi
Rohrbach Roland	Schwander Martin

Menu:

- Quiche Suisse
- Lamm-Gigot Emilio
Knoblauch-Kartoffeln
- Pavlova

Wein:

Bonnes Terres (weiss)	9.30
Salvagnin Duc de Beauvoir	10.40

Bemerkungen:

Marti Hansruedi erstmals dabei

- Bei Quiche suisse reicht auch die Hälfte Eier
- Achtung bei Knoblauch, wenns junger ist braucht es mehr als wenns alter ist
- Super Dessert

Preis pro Person: Fr. 20.-- (ohne Getränke)
Einstand von H. Hostettler/HR. Marti