

Kochclub Lucullus



Menu

Vorspeise

Kürbisravioli mit Salbeibutter und Baumnüssen

Hauptspeise

Rosa Hirschsteak mit Pilzen
Pommes Rissolées mit Rosmarin
Speckbohnen und Blumenkohl

Dessert

Rotwein-Zwetschgen mit gebrannter Crème

Chochete vom 07. September 2022

Markus Aellig

Vorspeise

Kürbisravioli mit Salbeibutter und Baumnüssen



Zutaten:

Füllung:

- 1 Speisekürbis klein, ca. 750 g
- 30 g Amaretti
- 125 g Parmesan gerieben
- 30 g Paniermehl
- 1 Ei
- 1 Prise Muskatnuss
- Salz

Salbeibutter:

- 125 g Butter
- Salbeiblätter
- 60 g Parmesan
- Baumnüsse

3 Rollen Pastateig

Zubereitung:

1. Für die Füllung den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Den Kürbis halbieren, Kerne und Fasern mit einem Löffel herauschaben und die Kürbishälften mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen. Den Kürbis 30–60 Minuten (je nach Sorte) garen. Die Kürbishälften aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
2. Das Kürbisfleisch aus der Schale lösen und in eine Schüssel geben. Die Amaretti zerbröseln. Kürbisfleisch, Amaretti, Parmesan, Paniermehl, Ei, Muskat und Salz zu einer glatten Masse rühren. Zugedeckt kühl stellen.
3. Eine Teigrolle auf dem «Täschler» auslegen und die Füllung portionenweise in die Vertiefungen einfüllen. Die Ränder mit Wasser befeuchten und die zweite Hälfte der Teigrolle über die Füllung legen. Mit dem Deckel die Ravioli ausstechen und auf einem sauberen Küchentuch auslegen.
4. Inzwischen die Salbeibutter zubereiten: In einer kleinen Pfanne die Butter schmelzen lassen und die Salbeiblätter beifügen.
5. Die Ravioli al dente ziehen lassen. Danach aus dem Wasser nehmen und gut abtropfen lassen.
6. Die Baumnüsse grob zerkleinern und mit der Salbeibutter nochmals erhitzen.
7. Die Ravioli anrichten und mit Salbeibutter, Salbeiblätter und Baumnüssen ausgarnieren.

Hauptspeise

Rosa Hirschsteak mit Pilzen

Zutaten:

- 8 Hirschsteaks (zu je 200 g)
- Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- Salz
- Pfeffer (aus der Mühle)
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zweig(e) Rosmarin
- 2 EL Butter (zum Braten)
- Butter (kalt, zum Montieren)
- Etwas Öl (zum Braten)



Für die Pilze:

- 400 g Pilze (Steinpilze, Champignons, Eierschwämmli)
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer (aus der Mühle)
- 2 Prise Muskatnuss
- Etwas Petersilie (frisch gehackt)
- 2 EL Butter
- 2 Spritzer Zitronensaft
- Etwas Butter (zum Anschwitzen)

1. Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Die Hirschsteaks mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Steaks darin sehr scharf, also bei grosser Hitze, kurz anbraten und dann vom Feuer nehmen.
2. Knoblauchzehe, Rosmarinzweig, sowie frische Butter in die Pfanne geben und die Steaks im heißen Backofen etwa 8 Minuten auf den gewünschten Garpunkt weiterbraten. Dabei sollten die Steaks aber innen noch rosa sein. Dann herausnehmen und mit Alufolie abgedeckt noch 10 Minuten ruhen lassen.
3. Bratenrückstand nach Belieben mit etwas Rindsbouillon und Wein/Portwein aufgießen, stark einkochen lassen, abschmecken und mit kalter Butter montieren.
4. Inzwischen für die Pilze die gewürfelte Schalotte und den Knoblauch in Butter anschwitzen. Pilze zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und braten. Gegen Ende etwa 2 Esslöffel frische Butter zugeben, die fein gehackte Petersilie einrühren und die Pilze mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.
5. Hirschsteak mit Pilzen anrichten.

Pommes Rissolées mit Rosmarin

Zutaten:

- Kartoffeln
- 1 Zweig Rosmarin
- Kartoffelgewürz
- Salz



Zubereitung:

1. Kartoffeln sauber waschen und schälen.
2. Kartoffeln in kleine Würfel (ca. 1cm Kantenlänge) schneiden und in der Bratpanne mit Butter schön knusprig braten
3. Während dem Braten mit Rosmarin und Kartoffelgewürz würzen

Speckbohnen und Blumenkohl

Zutaten:

- Bohnen
- Bohnenkraut
- Bratspeck
- Blumenkohl
- 2 Eier
- Paniermehl
- Petersilie
- Zwiebeln



Zubereitung:

1. Gemüse waschen und Blumenkohl in Röschen teilen
2. Zwiebel fein hacken
3. Die Bohnen mit der Zwiebel in der Pfanne andämpfen und mit Wasser ablöschen.
4. Bouillon und Bohnenkraut begeben und die Bohnen bissfest kochen.
5. Den Blumenkohl im Wasserdampf bissfest kochen.
6. Kochzeit ca. 10 - 15 min.
7. Die Bohnen in die Specktranchen einwickeln und in der Bratpfanne anbraten.
8. Das Ei kochen und grob zerkleinern.
9. Butter erhitzen, das Paniermehl darin ca. 2 Min. anrösten. Petersilie und Eier untermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und beim Anrichten über den Blumenkohl verteilen.

Dessert

Rotweinzwetschgen mit gebrannter Crème

Rotweinzwetschgen

Zutaten:

- 3 dl Rotwein
- 1 dl Portwein rot
- 300 g Zucker
- Saft einer halben Zitrone
- 1 Stängel Zimt
- 3 Gewürznelken
- 0.5 Vanilleschote
- 1 kg Zwetschgen



Zubereitung:

1. Den Rotwein, den Portwein, den Zucker, den Zitronensaft, die Zimtstangen, die Gewürznelken sowie die längs aufgeschnittene Vanilleschote mit den herausgeschabten Samen in eine Pfanne geben. Alles aufkochen und 5 Minuten kochen lassen.
2. Inzwischen die Zwetschgen waschen, auf Küchenpapier trockentupfen, halbieren und die Steine entfernen.
3. Die Zwetschgen in den leicht kochenden Sud geben und am Siedepunkt ca. 5 Minuten ziehen lassen bis die Zwetschgen weich, aber noch nicht «verköcht» sind.
4. Die Zwetschen mit dem Sud warm servieren.

Gebrannte Crème

Zutaten:

- 100 g Zucker
- 0.5 dl Wasser
- 5 dl Milch
- 15 g Maizena
- 4 Eigelb
- 30 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 dl Rahm



Zubereitung:

1. Den Zucker und das Wasser in eine Pfanne geben und auf mittlerem Feuer zu dunkelbraunem Caramel schmelzen. Sofort 4 dl Milch dazugießen. Alles nochmals aufkochen und so lange leicht kochen lassen, bis sich der Caramel vollständig aufgelöst hat.
2. Inzwischen das Maizena und die restliche Milch verrühren. Eigelb, Zucker und Salz zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen. Die Maizenamilch unterrühren.
3. Die kochend heiße Caramelmilch unter kräftigem Rühren zur Eicrème gießen. Alles in die Pfanne zurückgeben und unter ständigem Rühren vors Kochen bringen, bis die Creme zu binden beginnt. Sofort vom Feuer nehmen und durch ein Sieb in eine Schüssel umgießen. Eine Klarsichtfolie auf die Creme legen, damit sich beim Abkühlen keine Haut bildet.
4. Vor dem Servieren den Rahm steif schlagen und schlierenartig unter die Creme ziehen.

Die gebrannte Crème (in einem Schälchen/Glas), zusammen mit den Rotweinzwetschen auf einem Teller anrichten.