

Einhorn Chuchi Dübendorf
Choquete vom 9. Januar 2013
Abendchef: Urs

Pa amb oli

Camembert im Blätterteig
Salat

Beefsteak Tatar

Gestürzter Apfel-Kuchen

Pa amb Oli

(Übersetzt: Brot mit Öl, mallorquinische Vorspeise)

(4 Personen)

4 Scheiben	dunkles Brot (Bauernbrot)
4 Stk	Tomaten
4 Zehen	Knoblauch
4 Scheiben	Schinken (Jamon de serrano oder Pata negra), dünn geschnitten
	Salz, Pfeffer
	Olivenöl
	Fleur de sel

Zubereitung:

Eine dicke Scheibe Brot toasten (auf Mallorca nimmt man das "pan moreno", ein dunkleres, ungesalzenes Brot - es geht aber mit jeder anderen Brotsorte auch), oder in der Pfanne mit Öl rösten und mit der Knoblauchzehe einreiben (kann man natürlich weglassen, ist auf Mallorca auch nicht immer üblich). Olivenöl und Salz darüber geben.

Die Tomate aufschneiden und mit der Schnittfläche darüber reiben. Dabei den Saft und das Fruchtfleisch herausdrücken, die Tomatenhaut wegwerfen. (Die Tomate sollte sehr aromatisch sein, auf Mallorca gibt es dafür spezielle Tomaten, die "ramellets"). Manche geben erst jetzt Salz und Öl dazu, aber eigentlich soll die Tomate beides ins Brot hineindrücken. Wer will, schneidet sie einfach in kleine Würfel, anstatt sie zu reiben.

Auf Mallorca traditionell nicht üblich, aber sehr gut: Etwas klein gehackten, frischen Rosmarin darüber geben und Pfeffer aus der Mühle.

Man kann das Pa amb oli so "pur" essen, oder mit Käse/Schinken. (Tomate ist trotz des Namens fast immer dabei). Auch Ziegenfrischkäse ist einen Versuch wert.

Als Beilage passen Oliven, saure Gürkchen, Kapern oder Kapernäpfel oder der sauer eingelegte "Meeresfenchel" (bei uns wohl nur übers Internet zu bekommen).

Camembert im Blätterteig

(4 Personen)

1 Stk	Blätterteig, rund
1 Stk	Ei, getrennt in Eiweiss und Eigelb
1 Stk	Camembert-Käse, ca. 125 gr
	Weisser Pfeffer
2 EL	Mandelblättchen
1 Stk	Nüsslisalat (Kopfsalat), rüsten und waschen
2 Stk	Birnen, gross, reif
4 EL	Preiselbeeren (Glas)
	Backtrennpapier

Sauce für den Salat:

Himbeeressig, Distelöl, Salz, Condimento Balsamico bianco, Pfeffer, etwas Kaffeerahm

Zubereitung:

Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Jeden Blätterteig in 4 gleich grosse Stücke (Dreiecke) schneiden.

Jeden Camembert in 4 gleich grosse Stücke schneiden und in die Mitte der Blätterteig-Dreiecke legen. Mit frischem Pfeffer bestreuen. Die Ränder der Blätterteigstücke mit zerschlagenem Eiweiss bepinseln. Blätterteig überschlagen und andrücken. Die Käsepakete mit Eigelb bepinseln und die Mandelblättchen darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen, auf mittlerer Stufe, ca. 15 Min. goldgelb backen.

Die Birnen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und danach in feine Spalten schneiden. Sollten die Birnen hart sein, können diese in kochendem Zuckerwasser kurz blanchiert werden.

Salatblätter auf dem Teller anrichten (sparsam) und mit der Sauce nappieren. Achtung nicht zu viel Sauce verwenden, sonst wird der Käse-im-Blätterteig darin „ersäuft“. Birnenspalten darauf legen. Die Käsepakete zusammen mit 1 EL Preiselbeeren auf dem Teller anrichten.

Variante:

Man kann in jedes Käsepaket 1 TL Preiselbeeren geben und zusammen mit dem Käse backen.

Beefsteak Tatar

(4 Personen)

600 gr Tatarfleisch gehackt
4 Stk Eigelb
100 gr Tatarfleischsauce
1 EL Cognac, Whisky oder Calvados
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Toast und Butter

Tatarfleischsauce:

3 EL Cornichons, fein gehackt
1 Stk Zwiebel, geschält, fein gehackt
3 EL Kapern, fein gehackt
4 Stk Sardellen, möglichst fein hacken
3 EL Oliven grün, fein gehackt
250 gr Tomatenketchup
1 KL Meerrettich (aus dem Glas)
1 Zehe Knoblauch, geschält, gepresst
2 EL Tafelsenf, mild
3 EL Sonnenblumenöl
½ Bd Petersilie, fein gehackt, einige Petersilienstücke auf die Seite legen für die Dekoration
1 KL Paprika, edelsüss
1 KL Salz
1 KL Pfeffer aus der Mühle
Tabasco, je nach Geschmack
1 MSP Curry (Madras), scharf
1 EL Worcestershire

Zubereitung der Tatarsauce:

Die angegebenen Mengen reichen für mehr als 1 Tatar! Pro Tatar für 4 Personen benötigen Sie ca. die Hälfte der Tatarsauce. Der Rest kann tiefgefroren werden.

Alle gehackten Zutaten in eine kleine Schüssel geben. Das Ketchup und den Senf dazu geben und unter Rühren das Sonnenblumenöl beifügen. Tabasco, Curry, Paprika, Salz und Pfeffer beifügen und alles gut vermischen und abschmecken.

Zubereitung des Fleisches:

Tatarfleisch, Eigelb und die fertige Tatarfleischsauce in eine nicht zu grosse Schüssel geben und mit zwei Gabeln gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer, sowie mit dem Schnaps abschmecken.

Das angemachte Tatar in 4 Portionen aufteilen, auf Teller anrichten und mit einer Gabel gefällig formen. Mit Petersilie dekorieren.

Mit warmem Toast und Butter servieren.

Gestürzter Apfel-Kuchen

(8-10 Pers)

4 Stk	Äpfel, gross, reif
1 Stk	Blätterteig, rund
4 EL	Zucker
30 gr	Butter
	etwas Wasser (ca. 1 dl)
	Mandelsplitter oder -blättchen
5 dl	Vollrahm, steif geschlagen

Zubereitung:

Den Ofen auf 220°C vorheizen.

Die Äpfel schälen und vierteln. Das Kerngehäuse herausschneiden.

In einer kleinen Kasserolle den Zucker und die Butter erhitzen und durch stetes Umrühren karamelisieren. Wenn der Zucker geschmolzen ist und die Masse eine goldbraune Färbung zeigt, das Wasser dazugliessen. Stets umrühren, bis der karamelierte Zucker eine flüssige, sirupartige Konsistenz aufweist. Den Zuckersirup auf das Backblech giessen, dabei auf gleichmässige Verteilung achten.

Die Mandelsplitter auf der Oberfläche gleichmässig verteilen.

Die Apfelschnitze – mit der runden Seite nach unten (!) auf das Blech legen und gleichmässig verteilen. Danach das mit den Apfelschnitzen belegte Blech für 20 Min. in den Ofen schieben (mittlere Schiene).

Das Blech aus dem Ofen nehmen und den Blätterteig darüber legen. Die das Blech überragenden Ränder sofort einschlagen. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen. Das Ganze im Ofen für 35-40 Min. überbacken. Danach den Kuchen unter Zuhilfenahme eines Bretts (o.ä.) stürzen.

Den noch handwarmen Apfelkuchen mit Schlagrahm servieren.