

Einhorn Chuchi Dübendorf
Chochete vom 6. Januar 2016
Abendchef: Jan

Apéro : Käsetuiles, Rohschinken-Häppchen

Butternusskürbis mit Tahini Sauce

Koreanisches Feuerfleisch mit Knoblauchreis

Schokoladenkuchen à la Montignac

Weine

Weiss: Fendante Treize Étoiles

Rot: Terraced Carmenere

Käsetuiles

Für 25 Stk.

Backpapier

25 grosse Salbeiblätter

120 g Gruyère AOP, gerieben

1 EL Sesamsamen

½ TL grob gemahlener schwarzer Pfeffer oder Rosenpaprika

1. Salbeiblätter mit grossem Abstand flach auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.
2. Gruyère, Sesamsamen und Pfeffer oder Rosenpaprika mischen. Je 1 gehäufte EL Käsemischung auf die Salbeiblätter geben, flach ausbreiten.
3. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 8-10 Minuten hellbraun backen. Auf dem Blech auskühlen lassen.

Butternusskürbis mit Tahini Sauce & Za'atar

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

1 grosser Butternusskürbis ca. 1,5 kg in grössere Stücke geschnitten
6 rote Zwiebeln (grösser) in ca. 3 cm grosse Stücke geschnitten
50 ml Olivenöl
4 EL helles Tahini (Sesampaste)
1,5 EL Zitronensaft
2 Knoblauchzehen zerdrückt
50 gr. Pinienkerne
1 EL grob gehackte glatte Petersilie
Fleur de Sel
Schwarzer Pfeffer
1 EL Za'atar Gewürzmischung
Backpapier

Den Backofen auf 240° C vorheizen.

1. Die Kürbisstücke in einer grossen Schüssel mit ca. 2 EL Öl, Salz und frisch gemahlene Pfeffer vermischen. Alles auf einem Backblech (mit Backpapier ausgelegt) verteilen, die Kürbisstücke mit der Schale nach oben und 30 – 40 Min. in den Backofen schieben bis das Gemüse Weich ist und etwas Farbe angenommen hat.
2. Mit den Zwiebeln in der gleichen Schüssel auf einem zweiten Blech gleich verfahren, diese aber ca. 10 Minuten später in den Backofen schieben, damit sie nicht verbrennen.
3. Für die Sauce das Tahini in einer kleinen Schüssel kräftig mit Zitronensaft, ca. 4 EL Wasser, Knoblauch und etwas Salz verrühren. Die Konsistenz sollte flüssigem Honig gleichen, falls nötig Wasser bzw. Tahini nachfüllen.
4. Etwas Öl in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und die Pinienkerne mit etwas Salz 2 Minuten unter häufigem Wenden goldbraun rösten.
5. Das Gemüse auf einer grossen Platte anrichten. Mit der Tahini Sauce überziehen, die Pinienkerne mit dem Öl drauf verteilen und mit Za'atar und Petersilie bestreuen.

Koreanisches Feuerfleisch

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

800 gr. Rindsplätzli à la Minute dünn geschnitten - kann natürlich auch Entrecote oder besser sein ☺

400 gr. Zwiebeln

400 gr. Lauch

Avopri Sojasauce (Ketjap asin) – dückflüssig für Fleisch

Dayong Gewürz

Beliebige Sojasauce zum Essen

Fleur de Sel

Die Rindsplätzli in Streifen schneiden. Den Lauch längst halbieren und fein schneiden. Die Zwiebeln halbieren und ebenfalls in fein schneiden. Alles in einer grossen Schüssel mit der Avopri Sojasauce und den Gewürzen vermengen bis die erwünschte Konsistenz erreicht ist – die muss man einfach gesehen haben ☺

Beiseite stellen und etwas ruhen lassen.

Zum Essen wird dieses Gemisch auf dem Tischgrill bzw. einer Pfanne auf dem Gasrechaud gegrillt, anschliessend je nach Geschmack in die Sojasauce getünkt und mit dem Knoblauchreis gegessen.

Knoblauchreis

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Onkel Ben Reis für 4 Personen
150 gr. Knoblauch
Sonnenblumenöl

Den Onkel Ben Reis nach Rezept kochen.

Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. In eine kleine Pfanne etwas Öl geben und den Knoblauch darin bei mittlerer Hitze goldbraun rösten (wenn der Knoblauch zusammen klebt, ist die Hitze zu gross). Knoblauch auf Küchenpapier ausbreiten um den Ölanteil zu reduzieren und in eine Schüssel geben.

Da vielleicht nicht alle Gäste Knoblauchliebhaber sind, kann jeder seinen individuellen Knoblauchreis herstellen und die ihm angenehme Portion Knoblauch mit dem Reis vermischen.

Schokoladenkuchen à la Montignac

Das Rezept ist für 8 Personen berechnet.

10 grössere Eier – getrennt nach Eiweiss, Eigelb
300 gr. Bitterschokolade (72% Kakao) in Stücke gebrochen für den Kuchen
100 gr. Bitterschokolade (72% Kakao) für die Glasur

1. Eine Springform von 20 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen. Das Papier sollte ein paar Zentimeter über den oberen Rand hinausragen. Den Ofen auf 250° C vorheizen.
2. Die gebrochene Schokolade in ein Raschelsäckli geben und im Wasserbad schmelzen lassen.
3. Die Eiweisse in einer grösseren Schüssel mit einem Handgerät zu Schnee schlagen.
4. Die geschmolzene Schokolade mit den Eigelben vorsichtig unterrühren. Dann einige Esslöffel Eiweiss darunter heben. Den restlichen Eiweiss schnell unter die Schokoladenmasse ziehen, bis sie eine Konsistenz einer leichten Mousse hat. Nicht zu stark rühren!
5. Die Schokoladenmasse in die Springform giessen und genau 8 Minuten backen. 30 Minuten auskühlen lassen und anschliessend mind. 12 Std., besser über Nacht in den Kühlschrank stellen.
6. Den Kuchen auf eine grosse Platte stürzen. Die restlichen 100 gr. Schokolade wie im Schritt 2 beschrieben schmelzen und den Kuchen mit der Schokolade überziehen und für mind. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen. Mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden, wobei das Messer vor jedem Schnitt in heisses Wasser tauchen.

Da es schwierig wäre 12 Std. zu warten, habe ich einen fertigen Kuchen mitgebracht und wir hören mit dem Schritt 5 auf.

Kann mit Schlagrahm serviert werden, sofern nicht zum Abnehmen gedacht ☺