

Einhorn Chuchi Dübendorf  
Chochete vom 10. Juni 2014  
Abendchef: Jan

### Apéro : Chlebíčky



### Ô – BÈR – SCHIIN

Kalbshaxe „Gremolata“ mit Polenta

Crème Catalane

### Weine

Weiss: Vilette Treize Vent  
Rot: Amarone Montezovo

## Ô – BÈR – SCHIIN

Dieses Rezept stammt aus folgendem Buch „Jerusalem: Das Kochbuch“ von Yotam Ottolenghi und Sami Tamimi.

(4 Personen)

2 grosse Auberginen  
200ml Olivenöl  
4 mittelgrosse Zwiebeln  
1 grüne Chili  
1,5 TL Kreuzkümmel  
1 TL Sumak  
50gr Feta – in grobe Blöcke zerteilt  
1 Zitrone  
1 Knoblauchzehe zerdrückt

ausserdem:

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
Backpapier

Den Backofen auf 220°C vorheizen. Die Auberginen der Länge nach zerteilen, inkl. Stängel. Die Schnittfläche der Aubergine mit einem Messer tief zickzack einschneiden. Mit der Hälfte des Olivenöls übergiessen und zusehen, dass dieses in die Aubergine eindringt. Grosszügig salzen und pfeffern. Auf Backpapier setzen und Schnittfläche nach oben 45 Minuten backen bis das Fleisch goldbraun ist (Tipp: Ein Topf mit etwas Wasser im Ofen verhindert, dass die Auberginen austrocknen)

Die Zwiebeln in dünne Ringe, den Chili fein schneiden. Die andere Hälfte des Öls in der Pfanne stark erhitzen, die Zwiebelringe ins Öl geben, salzen und unter ständigem Rühren kräftig anbraten. Wenn die Zwiebeln ersichtlich trockener werden (nach ca. 3 Min.) 2 – 3 EL Wasser dazugeben und rühren. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, bis die Zwiebeln schön dunkel sind. Die Chilischoten entkernen und in feine Streifen schneiden, 2/3 davon mit Kreuzkümmel und Sumak zu den Zwiebeln geben und weitere 2 Min. braten. Dann den Feta dazu geben und noch 1 Min. braten, dann Pfanne vom Herd nehmen.

Zitrone schälen und Fruchtfleisch filetieren, klein schneiden und mit dem Saft und den restlichen Chili in eine Schüssel geben und mit dem Knoblauch vermischen. Auberginen auftragen, mit der Zitrone übergiessen und die Zwiebeln darüber. Kann heiss oder lauwarm gegessen werden.

## Kalbshaxe „Gremolata“

(4 Personen)

- 4 Kalbshaxen à 280 gr.
- 2 Zwiebeln feingehackt
- 2 Knoblauchzehen
- 100 gr. Karotten
- 80 gr. Lauch
- 80 gr. Sellerie
- 1 Lorbeerblatt
- Rosmarin, Salbei in einem Teesack in die Saace geben
- 200 gr. Pizza-Tomaten aus der Büchse
- 2 dl Weisswein
- 2 dl Kalbsfond
- 10 gr. Kümmel gehackt

ausserdem:

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, Öl oder Ghee zum anbraten, Zitronenzeste von ½ Zitrone und Peterli gehackt.

Geschälte Karotten, Sellerie und Lauch Brunois schneiden (1 – 2 mm Würfel)

Die Kalbshaxen salzen, pfeffern und mit wenig Mehl bestäuben. Im Bratopf die Haxen im heissen Öl (oder Bratbutter) beidseitig braun braten. Die Haxen aus der Pfanne nehmen und im Fond die Zwiebel-, Karotten- und Gemüsewürfel andämpfen. Wein und Kalbsfond beifügen, aufkochen, die Kalbshaxen zurück in die Pfanne legen, Tomaten und Gewürze hinzufügen und in den auf 200 °C vorgewärmten Backofen schieben. Während ca. 1,5 Std. schmoren, evtl. etwas Wasser nachgiessen. Mit kalten Butterflocken die Sauce verfeinern. Vor dem Servieren den Peterli, Zitronenzeste und den Kümmel darüberstreuen.

## Polenta

(4 Personen)

1,2 dl Wasser

2 Bouillonwürfel

250 gr. Bramata Polenta

Wasser mit Bouillonwürfeln aufkochen, Bramata Polenta dazugeben ca. 40 Min. zugedeckt auf kleiner Stufe unter mehrmaligem Rühren köcheln lassen. Kann mit etwas Rahm, geriebenem Parmesan verfeinert werden.

## Creme Catalane mit Lavendel

(4 Personen)

5 Eigelb

25 gr. Zucker

5 dl Rahm

1 Vanillestängel

Frische oder getrocknete Lavendelblüten

Rohzucker zum karamellisieren

Eigelb und Zucker miteinander verrühren. Den Rahm, den aufgeschnittenen Vanillestängel und ½ EL Lavendelblüten aufkochen, Vanillestängel und Lavendelblüten entfernen und den Rest zum Eigelb giessen. Diese Flüssigkeit in Förmchen füllen und bei 90°C im Steamer 40 Min. fest werden lassen. Ca. halbe Stunde auskühlen lassen.

Mit Rohzucker bestreuen und unter starker Oberhitze oder mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.