

Elsässer Zopf Tomatentatar

*

Seezungenröllchen

*

Texas Chili

*

Schokoküchlein warm

Elsässer Zopf

Zutaten:

1 kg	Mehl
42 gr	Hefe (1 Würfel)
2,5 dl	Milch, zimmerwarm
3 dl	Weisswein
2 TL	Salz
je 150 gr	Speck- und Schinkenwürfeli
100 gr	Butter, zimmerwarm
1	Ei, verquirlt, zum Bestreichen

Zopf:

Die Hefe mit 1 TL Zucker und etwas Milch ansetzen. Alle Zutaten bis und mit der Butter von Hand oder mit der Knetmaschine 5 Min kneten. Den Teig zugedeckt 1 Std aufgehen lassen. Aus dem Teig einen Zopf formen, nochmals 30 Min gehen lassen und mit Ei bestreichen.

In der Mitte des vorgeheizten Ofens zuerst bei 230 °C 15 Min backen, dann bei 200 °C 30 Min fertig backen.

Tomatentatar

Zutaten:

200 gr	gedörrte Tomaten (Pomodori secchi)
1	Knoblauchzehe
6-10	Kapern
3	Sardellen
1 EL	Schnittlauch oder Peterli
1	Zwiebel, mittelgross
3	Oliven, schwarz
1	Eigelb
4 EL	Ketchup
1 TL	Dijonsenf
2-3 EL	Cognac
1 EL	Aceto Balsamico
	Tabasco

Tatar:

Alle Zutaten bis und mit den Oliven sehr fein hacken oder durch den Fleischwolf/Cutter drehen. Restliche Zutaten zur Tomatenmasse geben und gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken, je nach Geschmack, von mild bis sehr scharf.

Seezungenröllchen

(4 Personen)

Zutaten:

300 gr	Lauch
200 gr	Karotten
5 dl	Gemüsebouillon
4 Stk	Seezungenfilet (ca. 300 gr)
200 gr	Rauchlachs
2 dl	trockener Weisswein
1 Stk	Schalotte
20 gr	Butter
2 EL	Noilly Prat
Einige	Safranfäden oder 1 MS Safranpulver
1½ dl	Doppelrahm
	Pfeffer, Salz

Gemüsebett:

Das Gemüse in 4 cm lange Stücke und diese in feine Streifen schneiden (Julienne). Julienne 5 Min in der Bouillon knapp weich kochen, abtropfen lassen und warm stellen. Den Sud beiseite stellen.

Filetröllchen:

Die Seezungen mit der Hautseite nach oben auf ein Brett legen und mit dem Lachs belegen. Die Filets aufrollen und mit je 2 Zahnstocher fixieren (die Fischröllchen sollten stehen können). Die Schalotte fein hacken und in der Butter kurz andünsten. Den Weisswein und 1 dl der beiseite gestellten Bouillon begeben und aufkochen. Die Hitze reduzieren und den Sud mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Fischröllchen in die Flüssigkeit stellen und zugedeckt ca. 10 Min knapp unter dem Siedepunkt pochieren. Filets heraus nehmen und warm stellen.

Safransauce:

Die Pochierflüssigkeit sieben und zusammen mit dem Noilly Prat auf ca. 4 EL reduzieren. Den Safran und Doppelrahm begeben und erwärmen (nicht kochen). Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten:

Abgetropfte Julienne auf vorgewärmte Tellern anrichten. Fischröllchen (ohne Zahnstocher) darauf setzen und mit etwas Safransauce übergossen. Mit grünen Lauchstreifen und einigen Safranfäden garnieren.

Texas Chili

(6 Personen)

Zutaten:

500 gr	rote Bohnen
1,2 kg	Rindsschulter
4 EL	Öl
2,5 dl	Rotwein
2-3	Knoblauchzehen
5 EL	Chilipulver
2 TL	Kreuzkümmel, gemahlen
1 EL	Oregano, getrocknet
½ TL	Pfeffer, gemahlen
½ TL	Cayennepfeffer
200 gr	Crème fraiche
2 Stk	Peperoncini
6-9	frische Bürli

Texas Chili:

Die Bohnen über Nacht in genügend Wasser einweichen.

Das Fleisch in 2-3 cm grosse Würfel schneiden und im Öl portionenweise scharf anbraten. Den Bratsatz mit dem Wein ablöschen und zusammen mit dem Fleisch in einen Schmortopf geben. Die Knoblauchzehen auspressen und mit Chilipulver, Kreuzkümmel, Oregano, Pfeffer und Cayennepfeffer zum Fleisch geben. Das Fleisch zugedeckt 2 bis 2½ Std auf kleinem Feuer schmoren. Gelegentlich umrühren, das Fleisch muss sehr weich sein. Bei Bedarf etwas Flüssigkeit nachgiessen.

Die Bohnen in Salzwasser 1½ Std garen, Sud abgiessen. Bohnen und Fleisch mischen und 15 Min ziehen lassen, mit Salz und Gewürzen pikant abschmecken. Die Crème fraiche unter das Gericht ziehen. Die Peperoncini in feine Ringe schneiden (Kerne entfernen) und das Texas Chili damit dekorieren.

Mit Bürli servieren.

Schokoküchlein warm

(4 Küchlein)

Zutaten:

1	Ei
1	Eigelb
60 gr	Zucker
1 Prise	Salz
50 gr	Schokolade, dunkel
50 gr	Butter
50 gr	Mehl
	Etwas Butter und Zucker für die Förmchen

Schokoküchlein:

Ei, Zucker und Salz mit dem Schwingbesen zu einer hellen Masse schlagen. Schokolade und Butter über dem Wasserbad schmelzen. Die Schokomasse zur Eimasse geben und gut verrühren. Das Mehl unter die Masse ziehen.

4 Espressotässchen à 1 dl einbuttern und mit Zucker austreuen. Schokomasse auf die Tassen verteilen. Tassen auf ein Backblech stellen. Die Küchlein im vorgeheizten Ofen bei 180 °C auf der mittleren Ebene ca. 15 Min backen.

Küchlein sofort in der Tasse servieren, das Schokoherz muss flüssig bleiben.

Tipp:

Schokomasse ca. ½ Tag im Voraus zubereiten. Teig in einen Spritzsack füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Ev. 1-2 Min länger backen.

Quelle:

Diese Rezepte sind dem Buch „Ausgesuchte Rezepte vom Château Breitibach“ entnommen. Exemplare sind bei Rene u. Ursi Vuarnoz, Dübendorf, erhältlich.