

Einhornchuchi Dübendorf

9. März 2011

Abendchef: Franz

Menue

Aperogebäck

Radiccio und Chicorée

vom Blech

Gulasch

Kartoffelstock

Blutorangencreme

Aperogebäck

Kümmelbrioche

Zutaten für ca. 25 Stück

Teig:

20 g. Hefe
1 Prise Zucker
1/2 dl. Milch
2 Eier
1 Eigelb
1 TL. Kümmel
½ TL. Salz

250 g. Mehl

70 g Butter

Alles zusammen kneten, bis ein elastischer, glänzender Teig entstanden ist. 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig in 25 Stücke teilen und (ca. 20 g.)

zu Kugeln formen. Den restlichen Teig

in 25 ganz kleine Kugeln formen.

Die grossen Kugeln mit einem Finger

eindrücken und die Kleinen hineinlegen.

Auf ein Backblech oder in kleine Förmchen

legen. Mit Ei bestreichen und um das

Doppelte aufgehen lassen.

Ca. 15 Minuten bei 200 Grad backen.

Füllung:

160 g. Doppelrahm-Frischkäse

1 Knoblauchzehe gehackt

1 EL Zwiebeln gehackt

1 TL Paprika edelsüss

1 EL Joghurt

1DL Rahm

Salz, Pfeffer

Alle Zutaten ausser dem Rahm gut vermischen.

Den Rahm steif schlagen und unterziehen.

Die Brioche halbieren und mit der Masse füllen.

Gruyère-Sablès

Zutaten:

150 g. Butter weich

1 TL Salz

Pfeffer

Muskat

150 g. Gruyère gerieben

0,5 dl Wasser

1 Eigelb

1 Messerspitze Backpulver

250 g. Mehl

Alles zusammen zu einem Teig mischen (Nicht kneten!)

Zu einer Rolle (ca. 35 cm.) formen und einige Stunden kalt stellen.

Die Rolle in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen.

Radiccio und Chicorée vom Blech

Zutaten:

2 Chicorée
2 Radiccio Trevisano
5 Thymianzweige
5 Knoblauchzehen
5 EL. Olivenöl
Salz, Pfeffer
1 TL. Puderzucker

Für die Vinaigrette:

1 Zitrone
2 Rippen Stangensellerie
2 Tomaten
1 dl Gemüsefond
6-8 Oliven (schwarz)
4 EL olivenöl

Zubereitung:

- (1) Den Backofen und darin ein Blech auf 200 Grad vorheizen. Beide Gemüse putzen und längs halbieren.
- (2) Olivenöl auf das heiße Blech geben, Radiccio und Chicorée mit der Schnittfläche nach oben auf das Blech legen.
Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian und angequetschten Knoblauch zugeben und ca. 12 Minuten im Ofen rösten.
Mit dem Puderzucker bestreuen, wenden und weitere 10 Minuten in den Ofen.
- (3) Inzwischen die Sauce zubereiten: Dafür die Zitrone abreiben, Sellerie und Tomaten fein würfeln.
- (4) Die Zitrone auspressen und den Saft mit dem Gemüsefond auf das heiße Blech mit dem Gemüse giessen.
Weitere 3 Minuten schmoren lassen, dann aus dem Ofen nehmen.
Den Chicorée und Radiccio auf Teller geben, den Schmorfond in eine kleine Pfanne giessen und aufkochen.
Die Pfanne vom Herd ziehen, Zitronenabrieb, Tomaten, Sellerie Oliven und Olivenöl hinzugeben.
Verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken und über das Gemüse anrichten.
Noch leicht warm servieren.

Gulasch

Mit Kartoffelstock

Zutaten:

2 Peperoni
2 Zwiebeln (klein) oder 4 Schalotten
3 Knoblauchzehen
750 g. Rindfleisch (Voressen)
1 EL. Bratbutter
2 EL. Tomatenpurée
Salz, Pfeffer, Oregano
1 EL Paprika scharf
1 EL Paprika Edelsüss
1 EL Mehl
2 dl. Rotwein
1 Rindsbouillontöpfli
1 Becher Creme Fraîche (180 g.)

Zubereitung:

- 1.) Die Peperoni schälen, entkernen und in ca. 2 cm. grosse Stücke schneiden.
Die Zwiebeln halbieren und in Scheiben schneiden. Grosse Fleischstücke halbieren.
- 2.) Bratbutter in der Pfanne erhitzen. Das Fleisch portionenweise anbraten und in einen Bratopf geben.
Tomatenpurée ,Peperoni und Zwiebeln beifügen und kurz mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
Mehl darüber streuen. Mit Wein ablöschen.
Das Bouillontöpfli und den Oregano beifügen.
Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1 bis 1 ½ Stunden schmoren

In der Zwischenzeit einen feinen Kartoffelstock zubereiten.

Die Creme Fraîche darunter mischen und nochmals aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Auf warme Teller zusammen mit dem Kartoffelstock anrichten und sofort servieren.

Blutorangencreme

Zutaten:

4 - 5 Blutorangen (ca.4 dl.)
90 g. Zucker
½ Zitrone (Saft)
150 g. Rahmquark
1,5 dl Rahm (geschlagen)
3 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

1 Orange abreiben und mit dem Zucker und der Hälfte des Saftes unter ständigem Rühren aufkochen.

Die eingeweichte Gelatine unterrühren und zum restlichen Saft geben.

Alles durch ein Kaffeesieb in eine Schüssel giessen und kalt stellen.

Sobald die Masse leicht angezogen hat nochmals aufrühren, den Rahmquark unterrühren,
dann den geschlagenen Rahm sorgfältig unterheben. (Etwas Rahm für die Garnitur beiseite stellen)

Creme in Gläser oder Schalen füllen, nochmals kalt stellen. (Kann 1 Tag vorher gemacht werden.) Mit einem Rahmtupfer und Pfefferminze garnieren und dann servieren.