

Einhorn Chuchi Dübendorf
Chochete vom 4. September 2013
Abendchef: Urs

Thema:
Tour de France

Chnolibrot

Klare Muschelsuppe
à la Eddy Merckx

Handfestes für den Rad-Rennfahrer
nach Oesi Camenzind

Paris-Brest
nach Laurent Fignon

Chnoblíbroť

(8 Personen)

1 Bund	Basilikum
1 Bund	Peterli
1 Bund	Thymian
1 TL	Majoran
8 Zehen	Knoblauch
350 gr	Butter
	Weissbrot
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Brot in Scheiben schneiden, aber nicht ganz durch.

Geschälten Knoblauch mit der Butter und den Kräutern in eine Küchenmaschine geben und pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Knoblauchbutter auf die Brotscheiben streichen, in Alufolie wickeln und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 30 Minuten backen.

Klare Muschelsuppe mit Safran und Pernod

(6 Personen)

400 gr	Suppengrün (Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebeln, Knoblauch)
1-1.2 kg	frische Miesmuscheln
1/2 ltr	Fischfond
1/4 ltr	Geflügelfond
4 dl	trockener Weißwein
2 cl	Pernod oder Pastis
2-3 Stk	Lorbeerblätter
2 Tütchen	Safran (ersatzweise Curcuma)
100 gr	Knollensellerie blättrig geschnitten
100 gr	Frühlingszwiebeln blättrig geschnitten
100 gr	Möhren blättrig geschnitten
100 gr	Fenchel in dünne Streifen
1 Stk	Chilischote
1 Stk	große Fleischtomate in Würfel geschnitten
2 Stk	Knoblauchzehen
2 Stk	Lorbeerblätter
	Etwas Olivenöl
	Gewürze

Zubereitung:

Kochen der Muscheln:

Das gewürfelte Suppengrün mit 2 Lorbeerblätter und 4 EL Olivenöl ca. 2 Min andünsten, dann die frischen Muscheln und 2 dl Weisswein dazu geben und bei geschlossenem Deckel ca. 5 Min weiter kochen bis sich die Muscheln öffnen. Muscheln, die sich nicht geöffnet haben, entsorgen. Das Muschelfleisch entnehmen, Schalen entsorgen und den Dünst-Fond passieren.

Ansatz:

Den Muschelfond mit dem restlichen Weißwein, dem Fisch- und Geflügelfond versetzen und den Safran dazu geben. Ebenso das blättrig geschnittene Gemüse dazu geben und „al dente“ ziehen lassen. Mit Pernod geschmacklich vollenden und zuletzt die Tomatenwürfel und das Muschelfleisch dazu geben.

Anrichtevorschlag:

In tiefen Tellern oder Suppentassen mit knuspriger Baguette (Chnolibrot) servieren.

Handfestes für den Rad-Rennfahrer

(4 Personen)

400 gr	Zucchini
400 gr	Putenfleisch
2-3 EL	Olivenöl
4 EL	Apfelsaft
2 Becher	saurer Halbrahm
4 EL	Balsamico-Essig
	Salz, Pfeffer

400g Nudeln - nebenbei al dente kochen.

Zubereitung:

Die Zucchini waschen und in Scheiben schneiden, das Putenfleisch in Streifen schneiden. Das Olivenöl in einer hohen Pfanne oder einem Topf erhitzen, die Pute und die Zucchini scharf anbraten, mit Apfelsaft ablöschen und mit ca. 50mL Wasser (das entspricht einer halben Kaffeetasse) einkochen lassen. Die Platte ausstellen, dann mit Wasser auffüllen, bis das Gemüse und das Fleisch bedeckt sind. Jetzt die saure Sahne gut unterrühren (Achtung: das Essen darf nicht mehr kochen, sonst flockt die Sahne aus!). Mit dem Balsamico-Essig und den Gewürzen abschmecken und vor dem Fernseher bei den letzten, spannenden Kilometern genießen.

Paris-Brest

(leckere französische Spezialität aus Brandteig und Haselnusscreme)

(8-10 Pers)

Brandteig:

125 gr	Weissmehl
50 gr	Butter
2 dl	Wasser (ersatzweise halb Milch/halb Wasser)
¼ TL	Salz
3 Stk	Eier (mittelgross, je ca. 52 gr. mit Schale)
	Eigelb, nach Belieben

Crème:

½ Stk	Vanilleschote
140 gr	Zucker (1)
6 Stk	Eigelb
30 gr	Mehl
30 gr	Maizena
100 gr	Zucker (2)
3 dl	Milch
50 gr	Mandeln, gerieben
5 dl	Vollrahm

Krokant: siehe Rezept oder: Fertiger Krokant (bei Coop Finefood erhältlich)

zum Fertigstellen:

2 EL	Rum
50 gr	Pudierzucker
1 TL	Kakaopulver
40 gr	Mandelblättchen

Zubereitung:

Backofen auf 200°C vorheizen.

1. Die Flüssigkeit mit dem Salz und der Butter aufkochen. Die Pfanne von der Herdplatte nehmen und das Mehl «im Sturz», d.h. alles auf einmal unter kräftigem Rühren mit einer Kelle dazugeben. Die Pfanne wieder auf die Platte zurückgeben und auf mittlerem Feuer so lange weiter-rühren, bis der Teig glatt ist und einen Kloss bildet. Nun den Kloss bei mittlerer Hitze weitere 1½–2 Minuten dünsten – man nennt dies in der Fachsprache abrösten –, bis sich am Pfannenboden ein weisser Belag bildet. Dies ist ein sehr wichtiger Vorgang für die spätere Konsistenz des Teiges, also den Teig nicht zu früh aus der Pfanne nehmen!

2. Den Teig in eine Schüssel umfüllen. Jetzt ein Ei nach dem anderen unter den Teig rühren. Wenn man eine grössere Teigmenge auf einmal verarbeitet, sollte man mit der Zugabe von Eiern vorsichtig sein: Je nach Grösse der Eier kann das letzte bereits zuviel und der Teig dadurch zu weich sein. Bei unserer Menge sollten jedoch 2 Eier gerade richtig sein, sonst wird der Teig nicht gut abgeröstet!

3. Den Teig in einen Spritzsack mit glatter Tülle von 1 cm Durchmesser füllen. Ein Blech mit Backpapier belegen und darauf einen Kranz von 20 cm Durchmesser spritzen. Nach Belieben das Gebäck mit Eigelb bepinseln.

4. Das Brandteiggebäck sofort im vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 40-50 Minuten backen. Wichtig: Während der ersten Hälfte der Backzeit auf keinen Fall die Ofentüre öffnen, sonst fällt das Gebäck gerne zusammen; erst aus dem Ofen nehmen, wenn es eine schön braune Farbe hat.

5. Nach dem Backen sofort vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

1. Für die Füllung die Milch mit der aufgeschnittenen Vanilleschote und den herausgekratzten Samen aufkochen. Neben der Herdplatte 10 Minuten ziehen lassen.

2. Den Zucker (1) und die Eigelb 2–3 Minuten kräftig schlagen. Dann das Mehl und das Maizena dazusieben und unterrühren.

3. Die Vanilleschote aus der Milch nehmen und diese nochmals aufkochen. Die heiße Milch unter die Eicrème rühren, diese zurück in die Pfanne geben und unter ständigem Rühren aufkochen; es entsteht dabei eine sehr dicke Masse! Diese sofort in eine Schüssel umfüllen und die Oberfläche mit Klarsichtfolie decken, damit sich beim Abkühlen keine Haut bilden kann. Auskühlen lassen.

4. In einer Pfanne den Zucker (2) zu kräftigem braunem Caramel schmelzen. Die Mandeln unterrühren und die Masse auf ein Backpapier geben. Auskühlen lassen. Den ausgekühlten Caramel in Stücke brechen, in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Wallholz fein zerstoßen.

5. Den Rahm gut steif schlagen. Die kalte Vanillecreme am besten mit dem Handrührgerät oder in der Küchenmaschine glatt rühren. Dann etwa 1 dl geschlagenen Rahm kräftig unterrühren, damit die Crème weicher wird. Anschliessend den restlichen Rahm mit dem zerstoßenen Krokant von Hand mit dem Gummischaber vorsichtig unterziehen. Die Creme in einen Spritzsack mit glatter Tülle füllen.

6. Den Brandteigkranz mit einem Zackenmesser waagrecht halbieren. Die Creme auf den Boden spritzen, dann den Deckel sorgfältig darauf legen.

7. Für die Glasur Rum, Puderzucker und Kakaopulver glatt rühren. Den Paris Brest-Kranz damit bestreichen. Die Mandelblättchen über die noch feuchte Glasur streuen. Den Paris Brest-Kranz bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.