HOBBYKOCHCLUB SCHLIERMER RÖMERTOPF

MENU

Kochabend, 18. Mai 2017

Käse-Birnen-Salat auf rotem Chicorée

*****

Salmorejo (kalte Tomatensuppe)

*****

Buttermilk Fried Chicken
Kartoffel- und Teigwarensalat

*****

Rhabarber-Crème

Abmeldungen bis 16. Mai 2017 bei Walter Neuer, 044 740 52 00

Tisch 4

Käse-Birnen-Salat **auf rotem Chicorée** für 4 Personen

1 reife Birne
wenig Zitronensaft
150 g Tilsiter od. Gruyère
80 g saurer Halbrahm
1 EL Mayonnaise
1 EL Baumnuss oder Olivenöl
Salz, Pfeffer
1/2 Bund Petersilie oder Kerbel
1 mittlerer Kopf Ciccorino rosso
Sauce:
2 EL Sherry- oder Weissweinessig
1 TL Senf
Salz, Pfeffer
3 EL Olivenöl
8 Baumnusskerne

1. Birne ungeschält vierteln, Kerngehäuse entfernen, die Viertel quer in dünne Scheiben schneiden. Sofort mit etwas Zitronensaft mischen, damit sie sich nicht verfärben.
2. Käse entrinden und in etwa gleich grosse Scheiben schneiden wie die Birnen.
3. Halbrahm, Mayonnaise, Baumnuss- oder Olivenöl sowie Salz und Pfeffer zu einer Sauce rühren. Petersilie oder Kerbel fein hacken und beifügen. Birnen und Käse sorgfältig untermischen.
4. Salatblätter waschen und gut abtropfen lassen. Zwei tiefe Teller damit auslegen.
5. Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Olvenöl zu einer Sauce rühren.
6. Unmittelbar vor dem Servieren die Salatblätter mit der Essig-Oel-Sauce beträufeln oder mit einem Pinel bestreichen. Den Käse-Birnen-Salat auf dem Salat anrichten und mit den Baumnusskernen garnieren.

Salmorejo

Kalte Tomatensuppe für 4 Personen

1 kg reife Tomaten — halbieren
100 g Weissbrot — entrindet, grob zerkrümelt
2 Knoblauchzehen — mit einer guten Prise Salz zu einer Paste zerrieben
10 EL bestes Olivenöl
2 EL Rotweinessig — oder Sherry-Essig
1 Prise Zucker — wenn nötig
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

Zum Anrichten:
1 hart gekochtes Ei, fein gehackt

3 EL fein gehackter Serrano-Schinken

Zubereitung

Tomaten und Brot mit dem Stabmixer oder in der Küchenmaschine glatt pürieren. Wenn die Tomaten sehr viele Samen enthalten, die Masse durch ein Sieb streichen. Bei weiterhin laufender Maschine den Knoblauch hinzufügen und langsam das Oel zugiessen. Alles gut durchmixen. Die Mischung in eine grosse Schüssel umfüllen, den Essig und evt. den Zucker dazugeben. Sie Suppe mit Salz und Pfeffer abschmekken. Sie sollte etwa so dick wie Apfelmus sein, gegebenfalls etwas Wasser einarbeiten. Die Schüssel für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Salmorejo kurz vor dem Servieren noch einmal abschmekken, dann auf 4 Suppenteller verteilen und mit gehacktem Ei und Serrano-Schinken bestreuen.

Salmorejo ist eine Gaspacho-Variante aus Córdoba, etwas dicker und reichhaltiger als die bekannte andalusische Gemüsesuppe. Orangenstücke verleihen ihr eine saftige, frische Note.

Fried Chicken

für 4 Personen

Marinade:
2 Rosmarinzweige
4 dl Buttermilch
1 Bio-Zitrone
1 EL Salz
Pfeffer
4 Poulet-Ober- und Unterschenkel
1 dl Buttermilch
1 Liter Frittieröl

Panade:
100 g Mehl
1/2 EL Backpulver
1 TL Salz

Zum Servieren:
einige Rosmarinzweige
1 Zitrone

Für die Marinade die Nadeln von den Rosmarinzweigen abstreifen und fein hacken. Die Buttermilch in eine Schüssel leeren, den Rosmarin beigeben und die Knoblauchzehen hineinpressen, Schale der Zitrone dazureiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Pouletteile in einen doppelten Plastikbeutel legen und die Marinade hineingiessen. Beutel verschliessen und dabei so viel Luft wie möglich herausdrücken. Die Pouletschenkel über Nacht im Kühlschrank marinieren.
Am nächsten Morgen gründlich abspülen, den am Fleisch klebenden Rosmarin jedoch lassen. Gut mit Haushaltpapier trocknen und auf einem Teller offen im Kühlschrank bis am Abend stehen lassen, sodass die Haut gut trocknet. Wer wenig Zeit hat, lässt diesen Schritt aus.
Für die Panade alle Zutaten gut mischen und in einen tiefen Teller geben. 1 dl Buttermilch in einen weiteren Teller giessen. Pouletteile mindestens 30 Min. vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
Das Oel auf 160° erhitzen und diese Temperatur konstant halten. Zwei Pouletschenkel aufs Mal zunächst im Mehl wenden, kurz abschütteln, dann in der Buttermilch wenden und kurz abtropfen lassen. Nochmals im Mehl wenden, dieses Mal richtig hineindrücken, sodass es eine dikke Schicht um das Fleisch gibt. Das panierte Fleisch sorgfältig ins heisse Oel legen und 12 bis 15 Min. rundum knusprig braun braten, ab und zu wenden.
Die frittierten Stücke auf Haushaltpapier kurz entfetten, dann im 100° heissen Ofen warm halten. Ein paar Rosmarinzweige frittieren und mit Zitronenschnitzen zum Fried Chicken servieren. Kann von Hand gegessen werden.

Kartoffelsalat

Einfache Art, für 4 Personen

750 g Salatkartoffeln

Sauce:
1 Tasse gute Bouillon
3 EL Olivenöl
1 TL französischer Senf
2 EL Weinessig
1 Zwiebel, fein gehackt
1/2 TL Salz
1 Msp. weisser Pfeffer
evt. 1 Prise Muskatnuss

Unbedingt Salatkartoffeln verwenden. Es ist wichtig, dass sie nicht zu lange gekocht werden. Am besten schmecken sie aus einem Dampfkochtopf. Nach dem Kochen die Kartoffeln etwas auskühlen lassen, schälen und sorgfältig und locker in Blättchen schneiden. Darauf achten, dass sie nicht aneinander festkleben.
Die Zutaten der Sauce gut miteinander vermischen, in eine nicht zu tiefe Schüssel geben und die Kartoffelblättchen vorsichtig darunter mischen.
Den Kartoffelsalat vor dem Servieren etwa 1/2 Std. bei Zimmertemperatur stehen lassen; nach dieser Zeit sollten die Kartoffeln die Marinade fast aufgesogen haben.
Kartoffelsalat schmeckt gut zu Hackbraten, Grilladen oder Würsten.

Teigwarensalat

für 4 Personen

200 g Teigwaren
80 g Greyerzer
2 Tomaten oder
100 g ausgelöste Erbsen
oder 1 rote Paprika oder
Eierschwämmchen oder
andere Pilze, kurz ge
dünstet
100 g Schinken
1 Zwiebel, fein gehackt

Die Sauce haftet besser an Teigwaren mit strukturierter Oberfläche, z. Bsp. Spiralnudeln, Krawättli, Penne rigate.
2 Liter Wasser in einer Pfanne aufkochen, salzen und Teigwaren al dente kochen, kalt abspülen, abtropfen und in die Schüssel geben. Käse und Schinken in ca. 1 cm grosse Stücke schneiden. Das ausgewählte Gemüse entsprechend behandeln.

Sauce:

1 EL Zitronensaft
2 EL feinstes Olivenöl
1 EL Bouillon
2 EL Rahm
1/2 TL Salz
wenig Cayenne
Pfeffer aus der Mühle
1 Msp. Dijonsenf
Schnittlauchröllchen

Alle Zutaten zu einer sämigen Sauce verrühren.

Die noch warmen Teigwaren und die gewählten Komponenten sorgfältig vermischen und abschliessend mit den Schnittlauchröllchen bestreuen.

Rhabarber-Crème

für 4 Personen

500 g Rhabarber
100 g Zucker
1 TL Orangenschale
abge-
rieben
1 EL Zitronensaft
180 g Halbrahm
200 g Mascarpone
1 EL Orangenlikör
Amaretti zum Servieren

1. Rhabarber rüsten und in 2 cm breite Stücke schneiden. Zucker in einer weiten Pfanne hell karamellisieren. Von der Herdplatte ziehen, Rhabarber beifügen und zudecken. Auf die Herdplatte zurückschieben und bei kleinster Hitze unter Schütteln der Pfanne heiss werden lassen. Offen etwa 5 Min. köcheln. Mit Orangenschale und Zitronensaft abschmecken, auskühlen lassen. Bis zur Verwendung kalt stellen.
2. Anrichten: Kurz vor dem Servieren den Rahm steif schlagen. Locker mit Mascarpone und Orangenlikör mischen. Rhabarber nach Belieben darunter heben oder lagenweise in hohe Gläser verteilen. Amaretti darüber bröseln oder separat dazu servieren.