

M E N U E

Chochete vom 19.06.2007

Apéro

Fingerfood
KirRoyal mit Himbeer

Süppchen

Zucchetti Süppchen

Main

Variationen von Tapas

Dessert

Crema Catalana

Getränke: Basa, 2006 Blanco, Rueda Espagna
Don Felipe, 2005, Rioja Espagna

Bier

Mineral

Kaffee

En Guete wünscht die Gruppe D:

Thomas Blum, Roland Ettlín, Andreas Fässli abw., François Giauque

Erfrischender Himbeer-Prosecco (für 4 Personen)

- ca. 20 Himbeeren
- Himbeergeist
- Prosecco

- Himbeeren mit wenig Himbeergeist marinieren
- in Kelchgläser füllen, kalt stellen
- mit Prosecco aufgiessen

Avocadotatar

Zutaten

- 1 reife Avocado
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 2 hart gekochte Eier
- 100 g saurer Halbrahm
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

Zubereitung

1. Die Avocado halbieren, den Stein entfernen und die Hälften schälen. Das Fruchtfleisch klein würfeln. Sofort mit dem Zitronensaft mischen.
2. Eier schälen und grob hacken. Mit den Avocadowürfeln zum sauren Halbrahm geben. Den Schnittlauch mit einer Schere in Röllchen dazuschneiden. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Nach Belieben mit Radieschen garnieren.

Fleischtatar

Zutaten

- 2 kleine Cornichons
- 1 Esslöffel Kapern
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Eigelb
- 1 Teelöffel Olivenöl
- 2 Esslöffel Ketchup
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- einige Tropfen Tabasco
- 200 g gehacktes Tatarfleisch

Zubereitung

1. Die Cornichons und die Kapern sehr fein hacken. Den Schnittlauch mit einer Schere in feine Röllchen schneiden.
2. In einer Schüssel Eigelb, Olivenöl, Ketchup, Salz, Pfeffer und Tabasco verrühren. Tatarfleisch, Cornichons, Kapern und Schnittlauch beifügen und alles gut mischen. Wenn nötig nachwürzen und bis zum Servieren gut kühl stellen.

Rauchlachs-Gemüse-Tatar

Zutaten

150 g Rauchlachs, in Scheiben geschnitten
1 Frühlingszwiebel
1 mittleres Rübli
1 Bund Schnittlauch
2 Esslöffel Crème fraîche
einige Tropfen Zitronensaft
einige Spritzer Worcestershiresauce
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Die Rauchlachsscheiben einzeln auf der Arbeitsfläche auslegen und sehr klein würfeln. Die Frühlingszwiebel mitsamt schönem Grün fein hacken. Das Rübli schälen und klein würfeln. Den Schnittlauch fein schneiden. Alle diese Zutaten in eine Schüssel geben.

2. Die Crème fraîche beifügen, alles sorgfältig mischen und mit dem Zitronensaft, der Worcestershiresauce, Salz und Pfeffer würzen.

Zucchinicremesuppe (Rezept für 4 Personen)

- 400 g Zucchini
 - 6 dl Gemüsebouillon
 - 1 dl Halbrahm
 - 1 kleine Zucchini (für Julienne)
 - 1 kleine Tomate (für Würfelchen)
 - Basilikum
-
- Kleingeschnittene Zucchini in Bouillon kochen
 - Halbrahm beifügen und schaumig aufmixen
 - Mit Zucchetti-Julienne, Tomatenwürfelchen und Basilikum garnieren

Tapas Variation (16 Sorten)

Ver. 2

Die Mengenangaben beziehen sich auf ca. 16 Personen, unter der Annahme, dass alle 16 Sorten Tapas offeriert werden.

Mit wenig Aufwand, nicht kochen

Fleisch

- Lomo (Filet)
- Chorizo (Chiliwurst)
- Jamon (Pata Negra)

Fisch

- "Heirat der Sardellen" (Matrimonio de los anchoas)

Gemuese

- Kapernaepfel
- Oliven
- Artischockenherzen

Kaese

- Manchego in Chili



Mit mittlerem Aufwand, kochen und weiterverarbeiten oder beiseitestellen

- Tortilla
- Salat von gekochtem Gemuese
- Pulpo lauwarm oder kalt
- Eintopf von weissen Bohnen

Ofen
Ofen
Herd
Herd

Mit groesserem Aufwand, muss warm gegessen werden

- grueene Spargeln in Olivenoel
- Fleischbaellchen
- Champignons
- Gambas

Herd
Herd
Herd
Ofen

Moegliche Kombinationen bei Aufteilung in zwei Gaenge

- Lomo, Chorizo, Oliven, Kapern – Eintopf, Pulpo – Fleischbaellchen, Spargel
- Jamon, Sardellen, Manchego, Artischocken – Tortilla, Gemuesesalat – Champignons, Gambas

Hackfleischbaellchen an roter Sherry Sauce (Pelotas en salsa roja)

- 500 g Hackfleisch vom Schwein oder Kalb (oder halb und halb)
- 100 g geraeucherter roher Schinken, feingehackt
- 2 Scheiben altbackenes Brot
- 4 EL Zitronensaft
- Fein abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
- 1/2 TL grobes Salz



- Cayennepfeffer
- 2 Eier, verquirlt, zum Panieren
- Mehl zum Panieren
- 150 ml Olivenöl zum Braten

Salsa roja

- 1 Zwiebeln feingehackt
- 800 g Tomaten aus der Dose (mit Saft)
- 2 EL Olivenöl
- 200 ml guter fino Sherry oder Montilla

Mit der Sauce beginnen

- Zwiebeln in einer grossen Kasserolle sehr langsam im Olivenöl weich und goldgelb braten
- Tomaten hinzufügen und köcheln lassen, bis die Sauce gut eingekocht ist
- Brot im Zitronensaft ziehen lassen, leicht ausdrücken und mit allen anderen Zutaten für die Hackfleischbällchen vermischen
- Bällchen in der Grösse von Murneln formen und im verquirlten Ei rollen
- In einem Frischhaltebeutel mit Mehl schütteln, bis sie leicht überzogen sind
- Öl erhitzen und Hackfleischbällchen braten
- Vor dem Anrichten Sherry in die Tomatensauce einrühren
- Sauce über Hackfleischbällchen geben und alles zum Kochen bringen

Champignons in Petersiliensauce (Champinones en salsa verde)

- 100 ml Olivenöl
- 6 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt
- ½ frische rote Chilischote, von Samen und Scheidewänden befreit und gehackt
- 1 kg weissen Champignons, geputzt und ev. halbiert
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- 1 EL Mehl

Für die Sauce

- 2 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt
- 1 kleiner Bund Peterli, nur die Blätter fein gehackt
- 100 ml Weisswein
- Salz und schwarzer Pfeffer



- Sauce: Knoblauch, Peterli, Weisswein, Salz und Pfeffer in einer Schüssel gründlich verrühren und beiseite stellen
- Knoblauch im Olivenöl bei schwacher Hitze weich braten
- Chili und Pilze hinzufügen und bei starker Hitze unter ständigem Rühren braten, bis die Pilze ihren Saft abgegeben haben.
- Würzen mit Salz und Pfeffer
- Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis der ausgetretene Pilzsaft eingekocht ist
- Mehl über die Pilze streuen und gut unterrühren

- Sauce unter Rühren langsam hinzugiessen, dass sich alles gut verbindet
- Mischung nochmals aufkochen, dabei ständig rühren. 5 Minuten köcheln lassen, bis eine relativ dicke Sauce entstanden ist. Bei Bedarf zum Verdünnen etwas Wasser dazugiessen.

Salat aus gekochtem Gemüse (Escalivada)

- 2 rote Peperoni
- 2 Auberginen
- Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen

- Aubergine und Peperoni ueber der Glut von Holzkohle, auf dem Grill oder im Backofen bei 180 Grad schmoren lassen, bis die Haut braune Flecken bekommt (im Backofen ca. 20 Min.)
- Das Gemüse in eine Schuessel legen, zudecken und etwa 15 Minuten stehen lassen.

- Die Peperoni schaelen, halbieren, entkernen und in etwa 3 cm breite Streifen schneiden. Die Aubergine ebenfalls schaelen und der Laenge nach in duenne Scheiben schneiden und halbieren

- Peperoni und Auberginen in eine flache Schuessel geben, mit etwas Salz bestreuen.
- Knoblauch pressen, mit kaltgepresstem Olivenöl vermischen und auf dem Gemüse verteilen



Eintopf aus weissen Bohnen (Puchero de judías blancas)

- 1 Zwiebel
- ca. 150g Bratspeck
- 3 Knoblauchzehen
- 2dl Hühnerbouillon
- 1 Suppensellerie mit Kraut
- 2 Tomaten
- 2 Dosen vorgekochte weisse Bohnen
- 2 Chorizo Wuerstchen
- Petersilie

- Zwiebeln hacken, in wenig Olivenöl weich duensten.

- Duenn geschnittene Speckstreifen zugeben und anziehen.

- Gepressten Knoblauch hinzufuegen, kurz umruehren, mit Bouillon abloeschen.

- Suppensellerie halbiert und mit Kraut zugeben und auf leichtem Feuer ca. 10 Minuten ziehen lassen. Sellerie und Kraut entfernen.

- Tomaten enthaeuten (kurz in kochendes Wasser geben, dann abschrecken), grob hacken

- Vorgekochte, weisse Bohnen aus der Dose abspuehlen, dann zusammen mit den Tomaten zugeben.

- auch Chorizostuecke (ca. 5mm dick und halbierte Wurststuecke) beigegeben

- Nur noch ziehen lassen um Bohnen, Tomaten und Chorizo zu erwaermen, gelegentlich vorsichtig umruehren.

- mit etwas gehackter Petersilie servieren, wird heiss oder lauwarm gegessen



Verwenden von getrockneten Bohnen:

Wenn getrocknete Bohnen verwendet werden, nach Verpackungsangaben einlegen und quellen lassen (mehrere Stunden). Zusammen mit der Suppensellerie zugeben und nach Verpackungsangaben koecheln lassen (ca. 1h oder mehr). Sellerie nach ca. 10 Minuten entfernen. Tomaten wie oben erst am Schluss zugeben

Marinierte Artischockenherzen (Corazones de alcachofas escabechadas)

- 2 Dosen vorgekochte Artischockenherzen (in Salzwasser)
 - 4 EL Sherryessig
 - Saft einer kleineren Zitrone
 - 1 TL geriebene Zitronenschale
 - 2 Knoblauchzehen
 - Salz und Pfeffer aus der Muehle
 - ½ Bund Estragon
 - Olivenoel
-
- Die Artischockenherzen gut abtropfen lassen, halbieren und in eine Schuessel geben
 - Den Sherryessig mit dem Zitronensaft, der Zitronenschale und den gepressten Knoblauchzehen in eine Schuessel geben und verruehren, salzen und kraeftig pfeffern
 - Den Estragon verlesen, waschen, gut abtropfen lassen, sehr fein schneiden und unter das Dressing ziehen
 - Olivenoel tropfenweise unter das Dressing ruehren
 - Dressing ueber die Artischockenherzen geben und diese im Kuehlschrank mindestens 4-5h marinieren
 - anrichten und kalt servieren

Krakensalat (Ensalada de pulpo)

- 500g tiefgekuehlter oder frischer Krake (nicht verwechseln mit Tintenfisch oder Kalmar)
 - 1 roter Peperoncino
 - Zitronensaft
 - Olivenoel
 - Salz, Pfeffer
-
- Topf mit kochendem, gesalzenem Wasser – Peperoncino entkernen und viergeteilt begeben
 - Krake mit Schaumkelle fuer ca. 10-20 Sek in kochendes Wasser geben, wieder herausnehmen
 - 3-4 mal wiederholen (dieses stufenweise gewoehnen ans kochende Wasser bewahrt die Molusken vor dem Hartwerden, zugleich kruemmen sich dabei die 8 Fangarme so schoen und regelmaessig, dass sie am Ende wie dunkelrot-violette Seesterne aussehen)
 - Krake ganz in Wasser geben und auf kleinem Feuer ziehen lassen
 - nach ca. 20 Minuten durch Druck auf Pulpo den Fortschritt des Garprozesses ueberpruefen (Erfahrungswert – sonst Kartoffel mitkochen, wenn Kartoffel gar ist, ist auch Pulpo gar....)
 - Pulpo herausnehmen und abkuehlen lassen, wenn lauwarm, schneiden (Vorderteil der Fangarme am Stueck lassen, dickeres Ende in Scheiben schneiden, Beutel in Ringe schneiden, Kopfbereich mit Augen wegschneiden, hartes Mittelteil mit Mund entfernen, Rest halbieren und in Scheiben schneiden)
 - mit Olivenoel, Pfeffer und Zitronensaft vermischen, evtl. etwas Salz aus der Muehle
 - Ziehen lassen, nochmals abschmecken, braucht evtl. zusaetzlich Zitronensaft, Salz and Olivenoel
 - lauwarm oder kalt servieren



Kartoffel Tortilla

2 Tortillas (Angaben fuer je 1 rundes Blech 28cm)

- 500g Kartoffeln (mehlig kochend)
- 1 Bund Fruehlingszwiebeln
- Butter
- 150g Creme fraiche
- 4 Eier
- 1 Bund Oregano
- 50g Parmesan
- Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer



- Kartoffeln in der Schale knapp weichkochen (ca. 20 Min, im Dampfkochtopf, ca. 4 Min). Noch lauwarm schaelen, laengs vierteln und in Scheiben schneiden
- Fruehlingszwiebeln laengs vierteln, fein schneiden und in Butter duensten, auskuehlen lassen
- Backofen auf 200 Grad vorheizen
- Eier in grosser Schuessel aufschlagen, mit Creme fraiche verquirlen
- Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer zugeben
- Oregano fein hacken, zusammen mit geriebenem Parmesan und den ausgekuehlten Zwiebeln zur Eimasse geben, umruehren
- Kartoffeln begeben
- rundes Backblech mit Bactrennpapier auslegen und Masse einfuellen
- in unterer Ofenhaelfte ca. 35 – 40 Min goldbraun backen
- Tortilla mit Hilfe des Bactrennpaiers sofort aus dem Blech nehmen und auf Gitter auskuehlen lassen
- in 12 Stuecke schneiden und lauwarm oder kalt servieren

Gruene Spargeln in Olivenoel

- ca. 50 duenne, gruene Spargeln
- Olivenoel
- Salz aus der Muehle

- Spargeln schaelen (bei ganz duennen nicht notwendig), Schnittstelle wegschneiden
- Olivenoel in weiter Bratpfanne erhitzen (nur kleine bis mittlere Hitze)
- Spargeln in heisses Oel geben, ca. 10-15 Min anziehen lassen
- Spargeln sind gar, wenn eine kleine Kruste entsteht
- auf Platte anrichten und mit Salz aus der Muehle wuerzen

Gambas mit Knoblauch (Gambas Pil-Pil)

- ca. 40 mittelgrosse, rohe Gambas (tiefgefrohren)
- Olivenoel
- 4 Knoblauchzehen
- rote Chilischote, Salz

- Gambas auftauen, waschen, gut trocknen und je in 3 Stuecke teilen
- Olivenoel und gehackte Chilischote in mehrere feuerfeste Schaelchen geben
- Gambas ins Oel geben, in Scheiben geschnittenen Knoblauch und Salz aus der Muehle obendrauf
- im vorgeheizten Ofen bei 250 Grad, ca. 10 Minuten brutzeln lassen
- feuerfeste Schaelchen auf Teller stellen, heiss und brutzelnd mit Brot servieren

Crema Catalana

Dieses Rezept ist für ca. 8 Personen

1 l Milch
2 Eier
4 Eigelb
2 EL Speisestärke
160 g + 12 EL Zucker
2 Vanilleschoten
1 Zimtstange

Die Vanilleschoten aufschlitzen bzw. halbieren und mit der Zimtstange in die Milch geben. Die Milch aufkochen. Die 160 g Zucker mit Eiern, Eigelben und Speisestärke gut verrühren und die heite Milch langsam unterrühren.

Unter stndigem Rhren wird die Masse im Wasserbad langsam erhitzt, bis die Creme gebunden ist. Dabei allerdings nicht zu lange im Wasserbad lassen, damit das Eigelb nicht gerinnt.

Die Creme in Dessertschalen fllen und für rund 2 Stunden kalt stellen.

Vor dem Servieren wird die Creme mit Zucker (ca. 1 1/2 EL pro Schälchen) bestreut und dieser mit einer Lötlampe karamelisiert.