



Kochabend vom 02. Mai 2014

«ein kulinarischer Spaziergang über die regionalen Grenzen hinaus»

Menü für 4 Personen

Vorspeise
Elsässer Flammenkuchen

Hauptgang
«Spargeln à la Hanspeter» oder «Badische Spargeln classic»
Kratzete
Sauce Vinaigrette
Mayonnaise (Bamix)

Dessert
Erdbeer-Tiramisu



Vorspeise

Elsässer Flammenkuchen

500 g Brot- oder Pizzateig
2 grosse feingeschnittene Zwiebeln
250 g Quark
250 g Crème fraiche
geräuchte Speckwürfeli
etwas geriebener Käse
Salz, Muscat, Pfeffer

Den Teig in Portionen sehr dünn ausrollen. Auf einem passenden Blech ausbreiten und mit dem vermischten Quark und Crème fraiche bedecken (nach Geschmack würzen). Zwiebeln, Speck und geriebenen Käse darüber streuen. In sehr heissem Ofen backen.



Hauptgang Spargeln à la Hanspeter

ca. 1 kg Spargeln

- schälen
- Köpfe (ca. 6-7cm) abschneiden
- restliche Stücke in Abschnitte von 3 – 4 cm schneiden

1 EL Bratbutter in Bratpfanne

- Spargelabschnitte (ohne Köpfe) in der Pfanne kurz andämpfen
- mit Weisswein/Wasser-Gemisch immer wieder ablöschen (es sollte immer ca. 1cm Wasser Flüssigkeit in der Pfanne sein)
- permanent beobachten und Spargeln immer wieder wenden

1 bis 1 ½ Würfel Gemüsebouillon und etwas Pfeffer

- dazu geben
- mit Deckel auf der Pfanne ca. 8 – 9 Minuten köcheln lassen
- nach 8 – 9 Minuten Spargelspitzen dazu geben
- weitere ca. 15 Minuten köcheln lassen
- vor dem Servieren Flüssigkeit fast ganz eindampfen lassen

50 g Butter (25 g pro Person)

- zu Spargeln in die Pfanne geben
- wenn die Butter flüssig ist, in vorgewärmter Schüssel anrichten

Dazu ist ein Stück Fleisch nach Belieben zu servieren (nicht unbedingt aufgeschnittener Schinken, wie üblich)



«Badische Spargeln classic»

2 l Wasser
1 EL Salz
wenig Butter, Zucker
1 kg Spargeln

- aufkochen
 - würzen
 - dazugeben
 - waschen, weisse Spargeln gründlich, grüne Spargeln sparsam schälen, Köpfchen nicht beschädigen, beifügen – auf kleiner Stufe zugedeckt kochen
- Kochzeit weisse Spargeln 30 – 40 min
Kochzeit grüne Spargeln 15 – 20 min

«Kratzete»

80 g Mehl
0,33 TL Salz
wenig Muskat
1 dl Milch
2 frische Eigelbe
20 g Butter, flüssig
2 frische Eiweisse
1 Prise Salz
Bratbutter zum Backen

1. Mehl, Salz und Muskat in einer Schüssel mischen.
2. Milch und Eigelbe verrühren, unter Rühren mit dem Schwingbesen nach und nach zum Mehl giessen. Butter darunter rühren,iterrühren, bis der Teig glatt ist. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.
3. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Portionenweise mit dem Gummischaber unter den Teig ziehen.
4. Wenig Bratbutter in einer weiten beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Teig ca. 1cm hoch einfüllen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. backen, bis sich die Unterseite löst und

hellbraun ist, sorgfältig wenden. Wenig Bratbutter begeben, ca. 3 Min. fertig backen. Mit zwei Bratschaufeln in kleine Stücke zupfen, warm stellen.

«Sauce Vinaigrette»

wenig Salz oder
Streuwürze,
Pfeffer
evtl. Senf
3 EL Essig
E EL Öl

- zu einer Salatsauce verrühren

½ Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
Kräuter z.B.
Peterli, Schnittlauch, Estragon,
Kerbel
2 Cornichons
1 hartgekochtes Ei

- fein schneiden und alles unter die
Sauce mischen

«Mayonnaise» mit Bamix

1 Ei
etwas Senf (mild)
1 TL Aromat
1 Prise Salatgewürz
etwas gemahlene Pfeffer
1 TL Salz
1 TL Essig

- alles in das Originalgefäß «Bamix» geben

Rapsöl

- um das Doppelte auffüllen

Mit der «Quirl-Scheibe» verquirlen und hochziehen (mehrmals) bis die Masse dick wird. Danach mit Oel auffüllen und die Mayonnaise quirlen. Mit Essig verfeinern resp. Etwas «dünner» rühren.

Bis ca. 5dl Masse (ideale Menge betr. Verhältnis Ei/Oel/Essig).





Dessert

Erdbeer-Tiramisu

Zubereitung: ca. 35 Minuten
Kühl stellen: mind. 6 Stunden
1 Form von 20x30 cm

Mascarponecrème:

2 Eigelbe
3 EL Zucker
250 g Mascarpone
2 Eiweiss, steif geschlagen

Erdbeerpüree:

500 g Erdbeeren, gerüstet
2 EL Zucker
1 TL Vanillezucker
1 EL Kirsch oder Grappa, nach Belieben

100 g Löffelbiskuits (evtl. etwas mehr – Boden decken)
2-3 EL Kakaopulver

einige Erdbeeren zum Garnieren

1. Crème: Eigelb und Zucker rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Mascarpone darunter rühren. Eischnee sorgfältig darunterziehen.
2. Erdbeerpüree: 300 g Erdbeeren in Stücke schneiden. Zucker und Vanillezucker verrühren, über die Erdbeeren streuen, vermischen, 5 Minuten ziehen lassen. Pürieren und nach Belieben Kirsch oder Grappa dazugeben. Restliche Erdbeeren in kleine Stücke schneiden, daruntermischen.
3. Die Hälfte der Löffelbiskuits in die Form legen, die Hälfte des Erdbeerpürees darüber verteilen. Die Hälfte der Mascarponecrème darüber geben. Mit der zweiten Hälfte der Zutaten gleich verfahren.
4. Tiramisu zugedeckt mindestens 6 Stunden kühl stellen.
5. Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben und mit Erdbeeren garnieren.

Erdbeerpüree nach Belieben mit wenig Vanillepulver und schwarzem Pfeffer aromatisieren.



Weinempfehlung, bzw. Wein den wir am Kochabend getrunken haben

Weissburgunder

**Traubensorte/n**

Weissburgunder

Beschrieb / Charakter

Duft von Äpfeln, Aprikosen, Birnen und Nüssen. Spritzig, elegant, mit dezenter Burgunder-Note. Angenehme, betonte Säure, kräftig im Abgang.

Ausbau / Vinifikation

Aus biodynamischem Anbau und ertragsreduzierten Weingutslagen. Im Edeltank ausgebaut.

Eignung

Passt gut zu Fisch, hellen Fleischspeisen, Braten. Geflügel, Käse (Bergkäse, Allgäuer, Gruyère, Appenzeller), und Spragel.

Kaufmann Wine & Drinks, Bättwil
CHF 14.90

Pinot Blanc Auxerrois Vieille Vignes (Glaskork)**Traubensorte/n**

Pinot Blanc

Beschrieb / Charakter

Delikater und gut strukturierter, kräftiger Wein, der alles in seiner Finesse zum Ausdruck bringt. Reich und erfrischend zugleich.

Eignung

Ideal für alle Gelegenheiten, bei denen ein trockener Weisswein geboten ist: zu kaltem Buffet, hellem Fleisch und Krustentieren.

Kaufmann Wine & Drinks, Bättwil
CHF 17.70

Zweigelt Rubin-Carnuntum



- > **Sorte:** Zweigelt
- > **Lage und Boden:** Weinbaugebiet Carnuntum, Schottriger Lehmboden mit kalkreichen Einschlüssen
- > **Alter der Rebstöcke:** 8-20 Jahre
- > **Ernte:** Ende September-Anfang Oktober
- > **Gärung:** Geschlossene Maischegärung im Stahltank bei 30-32°C mit anschließendem biologischen Säureabbau
- > **Ausbau:** In Barriques aus franz. Eiche
- > **Alkohol:** 13,3%vol > **Restzucker:** 1,1g/l > **Säure:** 5,3g/l
- > **Beschreibung:** Tiefes Rubin, intensiver Duft nach Kirschen und dunklen Beeren, weich und füllig am Gaumen und leichtem Schoko-Nachhall, langer Abgang.
- > **Speiseempfehlung:** Bester Begleiter zu Wildspeisen, Rindfleischvariationen verschiedenen Weichkäsen und würzigen Nudelgerichten
- > **Optimale Trinktemperatur:** 16-18°C

Kaufmann Wine & Drinks, Bättwil
CHF 17.20

Impressionen...!









Joël & Patrick / 2014