

SÄULIÄMTLER GOURMET CHUCHI

298. Chochete vom 25.06.2019
mit Patrick Mandlehr

KULINARISCHE SOMMERREISE



MENÜ

Apéro

South west Chicken Flatbread Hard Rock
Cafe Style

Vorspeise

Garnelen auf Avocado Tatar mit Knoblibrot
de Palma de Mallorca

Hauptgang

Moussaka Tel-Aviv

Dessert

Italia-Meringue-Traum mit Früchten

WEINE

Apéro - Weisswein

Truttiker Riesling x Silvaner 2018
Rebgut Familie Zahner, Truttikon

Vorspeise - Weisswein

Picpoul de Pinet, Cap Cette 2016
Pays d'Oc IGP, Languedoc

Hauptgang - Rotwein

Caldaria Montepulciano d'Abruzzo 2016
Famiglia Di Caro (Agriverde)

Dessert - Prosecco

Contessina - Prosecco
Borgo Molino, Treviso

APÉRO

SOUTHWEST CHICKEN FLATBREAD BY HARD ROCK CAFE ORLANDO

INFORMATION

Rezept ist inspiriert und dem «Original» aus dem legendären Hard Rock Cafe nachempfunden. Selber gegessen im April 2019 in Hard Rock Cafe Orlando Universal Drive. Es empfiehlt sich das Original selber vor Ort zu probieren!

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Teig

500 Gr. Mehl (Je nach Wunsch Vollkorn)
1.5 Tl Salz
0.25 Würfel Hefe (10Gr.)
3.25 dl Wasser (laufwarm)
Etwas Olivenöl, etwas Salz
Truttiker Riesling x Silvaner 2018

Belag

150Gr Monterey Jack (Mozzarella)
100 Gr. Speck
200 Gr. Chicken / Poulet
1 rote Peperoni
1 bis 2 reife Avocado
1 Limette

Sauce

1 siehe bei Zubereitung



ZUBEREITUNG

- Teig: alle Zutaten zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufgehen lassen. Alternativ fertigen Pizzateig Rustico kaufen. Teig auf etwas Mehl rechteckig ausrollen. Mit etwas Olivenöl bestreichen, mit Käse belegen und im Ofen rund 6 bis 8 Minuten bei 220C backen.
- Belag: Speck in kleine Stücke schneiden und in der Pfanne knusprig braten und zur Seite stellen.
Chicken in klein Stücke schneiden, mit Salz, Pfeffer, Paprika, Chili würzen und in der Pfanne knusprig braten und zur Seite stellen.
Avocado in Stücke schneiden und sofort mit etwas Limesaft beträufeln, dass sie nicht braun werden.
1 rote Peperone in Stücke schneiden, etwas salzen und zur Seite stellen.
Etwas Koriander hacken und zur Seite stellen.
- Sauce: Original Chipotle (geräucherte Jalapeños) oder Chipotle Ranch Dressing verwenden: Aufgrund von fehlenden Alternativen ist die Sauce selber aus etwas Sour Cream, Mayonnaise, längliche nicht zu scharfen Peperoncini, Paprika, und etwas Salz und Chili selber herzustellen.
- Auf fertig gebackenen Teig alle anderen Zutaten verteilen und mit der Sauce bedecken. Sofort geniessen.

GARNELE AUF AVOCADO TATAR MIT KNOBLI-BROT

INFORMATION

Das Rezept wurde einem sensationellen Gaumenschmaus in Palma de Mallorca nachempfunden. Zu finden im Restaurant Tast Club, Calle de Sant Jaume 6, 07012 Palma de Mallorca.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

2 reife Avocado
½ Zwiebel fein gehackt
8 / 12 Garnelen
1 Zehe Knoblauch
4 Stück Brot oder nach Belieben
Salatblatt
Öl und Essig, etwas Senf, etwas Honig, Salz und Pfeffer für Vinaigrette
Saft einer Limette
Salz, Chilipulver, Koriander



ZUBEREITUNG

- Avocado in kleine Würfel schneiden und sofort mit Limettensaft beträufeln. Gehackte Zwiebeln dazu geben und vermengen. Mit Salz und Chilipulver abschmecken.
- Garnelen in der Pfann heiss mit etwas Olivenöl anbraten, etwas Knoblauch begeben und mit Salz abschmecken.
- Salatblätter waschen mit etwas Öl und Essig, etwas Senf, etwas Honig, Salz und Pfeffer beträufeln (Vinaigrette).
- Broteisichen auf ein Blech legen. Halbe Zehe Knoblauch durch die Presse drücken und mit Butter vermengen und mit etwas Salz abschmecken. Knoblauchbutter auf die Broteisichen streichen und im Ofen bei rund 200 Grad knusprig Braun backen.
- Das Avocado Tatar mit eine Serviering anrichten, ein oder zwei Salatblätter dazu drapieren und 2 bis 3 heisse Garnelen darauf verteilen. Wenn vorhanden mit etwas Salzlocken und einem Zweig Koriander garnieren. Knoblauchbrot dazulegen.

MOUSSAKA – TEL AVIV STYLE

INFORMATION

Eine heisse Nach in Tel Aviv und neben vielen anderen Gerichten (Mezze) wie Shakshuka, Falafel, Hummus wird Moussaka serviert.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

2-3 Auberginen ca. 600 Gr.
0.5 TL Salz
400 Gr. Kartoffeln

Fleisch:

400 Gr. Gemischtes Hackfleisch (Lamm/Kalb)
1 Zwiebel fein gehackt
2 Knoblauchzehen
0.5 TL Zimt
Etwas Olivenöl
1 EL Tomatenpüree
3 Fleischtomaten (600 Gr.)
0.5 Halber Bund Peterli, fein gehackt
Thymian, Oregano, Salz, Pfeffer

Feta-Sauce

200 Gr. Feta zerbröckelt
2 Eier
180 Gr. Crème fraiche



ZUBEREITUNG

- Auberginen längs in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Nebeneinander auf Haushaltspapier legen und beidseitig mit dem Salz bestreuen. Mit Haushaltspapier bedecken und mit einem Schneidebrett ca. 30 Min. beschweren. Kartoffeln schälen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auberginen und Kartoffeln auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen, mit Öl bestreichen. Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen ca. 15 Min. vorbacken.
- Fleisch portionenweise im heissen Öl anbraten. Alles Fleisch in die Pfanne zurückgeben, Hitze reduzieren, Zwiebeln und Knoblauch begeben und kurz mitbraten. Restliche Zutaten bis und mit Oregano begeben, ca. 10 Min. offen köcheln, bis fast alle Flüssigkeit eingekocht ist, würzen.
- Für Feta-Sauce alle Zutaten vermengen oder pürieren
- Form: für eine gefettete ofenfeste Form von ca. 2 Liter
- Einschichten: Auberginen, Kartoffeln, Fleisch und Feta-Sauce
- lagenweise in die Form geben. Mit Feta-Sauce abschliessen.
- Gratiniere: Ca. 40 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Vor dem Servieren 5 Min. stehen lassen.

MERINGUE-TRAUM MIT FRÜCHTEN

INFORMATION

Italien als Süsse-Variante auch mal als Meringues-Italiennes.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

2-3 frische Eiweisse
2 Prisen Salz
50 Gr. Kristallzucker
50 Gr. Puderzucker
180 Gr. Doppelrahm oder Vollrahm zum schlagen
Div. Früchte nach belieben



ZUBEREITUNG

- Eischnee: Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, so dass beim Wenden der Schüssel nichts herausrutscht. Die Hälfte des Zuckers begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee sehr steif ist und glänzt. Restlichen Zucker begeben, kurz weiterschlagen.
- Formen: Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 16 mm \emptyset) geben, auf ein mit Backpapier belegtes Blech 4 Meringue in der Form eines Kreises oder nach Belieben formen. Tipp: nur mit einem Grossen Löffel 4 Kleckse machen und eine kleine Mulde formen.
- Trocknen: Ca. 10 Min. in der unteren Hälfte des auf 150 Grad vorgeheizten Ofens. Hitze auf 120 Grad reduzieren, Meringue ca. 1 Std. trocknen. Meringue im ausgeschalteten Ofen auskühlen.
- Servieren: Die Ausgekühlten Meringue auf dem Teller anrichten und mit Doppel oder Vollrahm und Früchten nach Belieben servieren.