

SÄULIÄMTLER GOURMET CHUCHI

307. Chochete vom 02.11.2021
mit Martin Rothen

SAFRANSUPPE MIT FISCHNOCKEN / OSSOBUCO MIT WEGGLI-FLAN UND
BLUMENKOHL-NUGGETS / GELBE GRÜTZE



MENÜ

Apéro

Verschieden gefüllte Pizzaschnecken

Vorspeise

Safransuppe mit Fischnocken

Hauptgang

Ossobuco mit Weggli-Flan und Blumenkohl-Nuggets

Dessert

Gelbe Grütze

WEINE

Weiss

Château Bauduc 2020 (Bordeaux)

Weiss

Wiltinger Riesling 2020 (Van Volxem, Saar)

Rotwein

Château Lilian Ladouys 2005 (Bordeaux)

Weiss

Moscato d'Asti 2020 (Vietti)

SAFRAN-WEISSWEINSUPPE MIT FISCHNOCKEN

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 10 Min.
Koch-/Backzeit: 45 Min.
Ruhezeit: 0 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Fischklösschen

150g Fischfilets weiss (Dorsch+Lachs)
3 Jakobsmuscheln (Nüsse)
¼ - ½ dl Rahm
Salz
Schwarzer Pfeffer
9 dl Gemüsebouillon

Suppe

150g Lauch ohne Grün
1 Knoblauchzehe
½ TL Safranfäden od. ½ Päckchen Safran
¼ TL Salz
1 TL Butter
20g Mehl
20g Maizena
2,5 dl Weisswein
2 Lorbeerblätter
2 Gewürznelken
1 dl Rahm, Pfeffer und Salz
2 Zweige Dill



ZUBEREITUNG

Das Fisch-/Muschelfleisch in kleine Würfel schneiden und in einer kleinen Schüssel mit ¼ dl Rahm und etwas Salz mischen. 10 Minuten in den Tiefkühler stellen.

Die Fisch-Rahmmischung im Cutter zu einer feinen Brätmasse pürieren (nur falls nötig, noch etwas Rahm dazugeben). Diese in eine kleine Schüssel geben. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kühl stellen.

In einer kleinen Pfanne die Bouillon aufkochen, dann unter den Siedepunkt bringen.

Aus der Fischmasse mit 2 Teelöffeln kleine Nocken formen, jeweils die Löffel kurz in kaltes Wasser tauchen, damit sich die Nocken gut lösen. Die Nocken nach dem Formen direkt in die heiße Bouillon geben und knapp unter dem Siedepunkt 10 Min. ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle aus der Bouillon heben und auf einen Teller geben. Die Nocken mit Klarsichtfolie decken und beiseite stellen. Die Bouillon in eine Pfanne absieben und für die Suppe beiseitestellen.

Den Lauch in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Safran mit dem Salz in einer Espressotasse mit einem Teelöffel verreiben.

In einer Pfanne die Butter schmelzen. Den Lauch und den Knoblauch darin andünsten. Das Mehl und das Maizena darüber sieben und kurz unter Rühren mitdünsten. Das Safransalz, den Weisswein und die beiseitegestellte Bouillon beifügen und die Lorbeerblätter sowie die Nelken dazugeben. Die Suppe zugedeckt auf kleiner Stufe 20 Minuten kochen lassen.

Lorbeerblätter und Nelken herausnehmen. Die Suppe mit dem Stabmixer sehr fein pürieren und wenn nötig durch ein Sieb passieren. Den Rahm beifügen und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Dillblättchen fein abzupfen. Vor dem Servieren die Fischbällchen in der nicht mehr kochenden Suppe erwärmen, in Teller anrichten und mit dem Dill bestreuen

OSSOBUCO

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 15 Min.
Koch-/Backzeit: 110 Min.
Ruhezeit: 0 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

4 Kalbshaxen, je ca. 220-250 g
1 TL Salz
wenig Pfeffer
1 EL Weismehl
Bratbutter oder Öl zum Braten

2 rote Zwiebeln, in Streifen
2 Knoblauchzehen, in Scheibchen
2 Karotten, in Scheiben
4 Zweiglein Thymian
2 Lorbeerblätter
2dl Weisswein
500 g Cherry-Tomaten, halbiert
1dl Fleischbouillon
1TL Zucker
1TL Salz

1 Bund Basilikum, fein geschnitten
1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale
1 Knoblauchzehe, gepresst
¼ TL Fleur de Sel

ZUBEREITUNG

Haut der Haxen ringsum mehrmals etwas einschneiden, Fleisch würzen, mit Mehl bestäuben. Bratbutter im Bratopf erhitzen, Fleisch beidseitig je ca. 2 Min. anbraten. Herausnehmen, Hitze reduzieren. Bratfett auftupfen, wenig Bratbutter begeben.

Zwiebel, Knoblauch, Karotten, Thymian und Lorbeer im Bratopf ca. 10 Min. andämpfen. Wein dazugiessen, fast vollständig einkochen. Tomaten, Bouillon, Zucker und Salz begeben, mischen, aufkochen. Hitze reduzieren, Haxen wieder begeben, zudecken.

Zugedeckt ca. 1¼ Std. bei niedriger Hitze köcheln lassen. Das Fleisch sollte nur zu ½ im Saft liegen (Flüssigkeit gelegentlich kontrollieren und, falls nötig, etwas Bouillon oder Wasser nachfüllen). Vor dem Anrichten Thymian und Lorbeerblätter entfernen.

Basilikum, Zitronenschale, Knoblauch und Fleur de Sel zu einer Gremolata mischen. Ossobuco mit dem Sugo anrichten, Gremolata darauf verteilen.



BLUMENKOHL-NUGGETS

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 15 Min.
Koch-/Backzeit: 30 Min.
Ruhezeit: 0 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

1/2 großer Kopf Blumenkohl
1 dl Milch
50g Mehl
Salz
1/2 Tasse Paniermehl
2-4 EL Reibkäse (z.B. Gruyère)
Rapsöl



ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Den Blumenkohl säubern und in Röschen teilen.

Mehl und Milch mit drei Prisen Salz in einer grossen Schüssel vermischen.

In einer kleineren Schüssel Paniermehl und Reibkäse vermischen.

Die Blumenkohlröschen in die Mehl-Milch-Mischung geben und darin wenden, dann einzeln in der Paniermehlmischung wälzen, sodass sie relativ gleichmäßig mit Paniermehl bedeckt sind.

Die panierten Blumenkohlröschen nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Öl beträufeln.

Die Blumenkohlröschen in der Mitte des Ofens für ca. 30 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind (→ nach 15 Minuten die Weggli-Beilage in den Ofen geben, vgl. hinten)

WEGGLI-FLANS

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 15 Min.
Koch-/Backzeit: 110 Min.
Ruhezeit: 0 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Etwas Butter
Paniermehl
3 Weggli
3 Eigelb
2 ½ dl Doppelrahm
1 Prise Muskat
Salz



ZUBEREITUNG

Die Weggli halbieren, in feine Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Rahm und Eigelbe verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Alles vorsichtig mischen und ca. 15 Min. kühlstellen.

4 Timbale-Förmchen mit Butter ausstreichen und mit Paniermehl ausstreuen. Die Wegglimasse in die Förmchen füllen und mit einem Löffel glattstreichen.

Förmchen für 20-25 Minuten im Ofen (200 Grad) backen, bis sie goldgelb sind (ev. in den letzten Minuten den Ofengrill anstellen). Zum Servieren aus den Förmchen lösen.

GELBE GRÜTZE

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 20-25 Min.
Koch-/Backzeit: 10 Min.
Ruhezeit: 30 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

4 Orangen
2 Mangos
2 Kumquats
1 Passionsfrucht
2 EL Honig
3 EL Rohrzucker
½ Zimtstange
2 Sternanis
1-2 EL Speisestärke
2 EL Yuzu-Saft

1 EL Puderzucker
1 TL Kakaopulver
2dl Rahm



ZUBEREITUNG

Für die Grütze 2 Orangen mit einem Messer so schälen, dass auch die weisse Innenhaut entfernt wird. Die Filets zwischen den Trennhäuten über einem Suppenteller herausschneiden und Saft im Teller auffangen. Die beiden restlichen Orangen halbieren und auspressen.

Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Kern lösen und ebenfalls würfeln. Kumquats waschen und fein würfeln. Alle Früchte in eine Schüssel geben.

Passionsfrucht halbieren, das Mark mit einem Löffel auskratzen und mit Honig, Rohrzucker, dem ausgepressten Orangensaft, Zimtstangen und Sternanis in einen Topf geben. Bei milder Hitze 5-6 Min. leise köcheln lassen. Speisestärke mit dem Yuzu-Saft verquirlen. Unter ständigem Rühren nach und nach mit in den Topf geben, bis die Flüssigkeit sämig andickt. Dann diese kochend heiss durch ein Sieb über die Früchte in der Schüssel giessen, alles gut miteinander vermengen und abgedeckt erkalten lassen.

Vor dem Servieren den Puderzucker in einer Schüssel mit dem Kakaopulver vermischen. Rahm dazugeben und steif schlagen. Zur Grütze servieren.