

SÄULIÄMTLER GOURMET CHUCHI

335. Chochete vom 14. Mai 2024
mit Choch Patrick Mandlehr

KOCHEN BEI VZUG IM ZUGORAMA



MENÜ

Apéro

Antipasti und Aufschnitt von der Berkel Maschine

Vorspeise

Crevetten Aglio e Olio

Hauptgang

Kalbskotelet mit Spargeln

Dessert

Quarksouffle mit Pfirsich

WEINE

Weisswein



Deidesheimer Paradiesgarten - Riesling

Weingut von Winning (Pfalz, Heidelberg/Mannheim – DE)

Im Holz vergoren und für ein Jahr auf der Hefe gereift. Fruchtig, floral und trocken mit raffinierter Mineralität.

Geschmacksnoten von Petrol, Nektarine und Ananas, Nuancen von Apfel, Aprikose und Limette. Schlanker Körper und hervorstechende Säure mit viel Charakter und Klasse und doch rassig und cremig weich.

Das ist so ein Wein, der überall und immer schmeckt, zum Aperitif, zum Essen sowieso und praktisch zu jedem Gericht, als Erfrischung an heißen Sommertagen, aber auch als Gesprächsbegleiter am Kamin im Winter bringt er mit seiner Frische Licht ins Dunkel.

Rotwein



Unplugged, Hannes Reeh - Merlot

Burgenland bei Neusiedlersee, an ungarischer Grenze

Platz 2 bei Top bewerteten Austrian Merlot, Top 2% der Weine Weltweit

20 Jahre alte Reben, spontane Gärung imahltank, 6 Wochen Maischen-

standzeit, Ausbau im Barrique, Unplugged für pur und ohne Schnickschnack

Ausgewogen, eher sanft als Tannin haltig, nicht zu süß, körperreich und

fruchtig, Schokolade, Vanille, etwas eichig, Tabak, Pflaume, schwarze

Johannisbeere, Brombeere, Kirsche, Himbeere.

Passt sehr gut zu Gerichten mit rotem Fleisch, gebratenem oder gegrilltem

Rind aber auch Fleisch an kräftigen Saucen; auch Wildgerichte. Pasta oder

Risotto sind ebenfalls wunderbare Begleiter zum Burgenländer Merlot

CREVETTEN AGLIO E OLIO

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 10 Min.

Koch-/Backzeit: 30 Min.

Ruhezeit: 0 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

20	Kleinere Crevetten
4	Grosse Crevetten / Scampi
2	Knoblauchzehen
1	Chilischote (nach Lust mehr)
1	Stück Ingwer
1	Peperoni
1	Zitrone
1	Orange
1	Bund Peterli
300 Gr.	Spaghetti
Menge	Zutat
	Olivenöl
	Salz, Pfeffer, Bouillon, Chiliflocken



ZUBEREITUNG

Unter Verwendung von Wok und Teppanyaki

Die Spaghetti in Salzwasser (reichlich Salz oder Bouillon) «al dente» kochen und beiseitestellen.

Gehackter oder gepresster Knoblauch und fein geschnittene Chilischoten, etwas Ingwer in Scheiben, Olivenöl und die Hälfte der gehackten Petersilie in den Wok geben. Kurz aufkochen, kleine Crevetten hinzugeben und ca. 4 Minuten kochen, bis Crevetten sich verfärbt haben und die richtige Konsistenz erhalten. Ingwerscheiben entfernen. Spaghetti hinzugeben mit Zitronen und ev. Organgenschalen, Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken.

Auf dem Teppanyaki pro Person je eine grosse Garnele anbraten, abschmecken und auf den bereitgestellten Tellern auf den Spaghetti anrichten und mit Petersilie garnieren.

KALBSKOTELETT MIT SPARGELN

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 15 Min.
Koch-/Backzeit: 90 Min.
Ruhezeit: 0 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

4 Koteletts vom Schweizer Kalb
2 Bund Estragon
1 Kg Weisse Spargeln
500 gr. Frühkartoffeln
1 Schalotte
1 dl Weisswein
1 El Weissweinessig
1 Bund Peterli
100 gr. Butter kalt
2 frische Eigelbe
20 gr. Butter für Spargeln
20 gr. Verfeinerung des Fleisches
Salz, Pfeffer, etc.



ZUBEREITUNG

Unter Verwendung von Steamer und Teppanyaki

Fleisch:

Kalbskotelette kräftig mit Pfeffer würzen, grosszügig mit Estragon belegen, nebeneinander in einen oder mehrere kochfeste Plastikbeutel geben und vakuumieren. Sous-vide-Stub in einem grossen Topf mit reichlich Wasser vorbereiten und auf 61 °C aufheizen. Beutel mit den Koteletts hineingeben und zugedeckt für insgesamt 75 Minuten garen lassen.

Koteletts aus dem Beutel nehmen. Fleisch kurz auf dem Teppanyaki von jeder Seite 1 Minute anbraten und Bräunung geben. Mit etwas Butter verfeinern und abschmecken.

Kartoffeln

Kleine Kartoffeln in gelochte Steamerschale geben, im Steamer 30 Minuten bei 100 Grad weich garen. Entweder vorbereiten und beiseitestellen oder während Garvorgang Zeit abpassen und Spargeln nach 15 bis 20 Minuten hinzugeben (s. nachfolgende Anleitung). Alternativ konventionell in heissem Wasser oder Bouillon kochen, bis sie gar sind.

Spargeln

Weisse Spargeln schälen, enden abschneiden, in eine gelochte Schale legen, 20g Butter und 1/2 TL Salz begeben. Weisse Spargeln im Dampfgarer ca. 12 bis 15 Min., bei 100 Grad knapp weich garen.

Sauce Hollandaise

Schalotte schälen und grob hacken, Wein und Essig mit den Petersilienstielen, der Schalotte in einer Pfanne aufkochen und mit Pfeffer abschmecken. Flüssigkeit auf ca. 2 EL einkochen, in eine dünnwandige Schüssel absieben, Reduktion auskühlen. Butter in Stücke schneiden, kühl stellen. Eigelbe in die Schüssel geben, diese über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Mit dem Schwingbesen ca. 2 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist und sich Rührspuren abzeichnen. Butter portionenweise unter weiterem Rühren begeben, rühren, bis die Sauce cremig und fest ist. Schüssel herausnehmen, kurz weiterrühren, Sauce Hollandaise würzen.

QUARKSOUFFLE MIT PFIRSICH

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 25 Min.
Koch-/Backzeit: 15 Min.
Ruhezeit: 0 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

2 Pfirsich
4 Bund Thymian
200ml Pfirsichnektar
1 Zitrone Bio
2 Eier
250 gr. Magerquark
1 EL Speisestärke
50 gr. Zucker
10 gr. Butter
50 gr. Mandelsplitter



ZUBEREITUNG

Unter Verwendung von Steamer und Backofen

Pfirsiche:

Pfirsiche, halbieren und Kernen entfernen. Pfirsiche, Pfirsichnektar und Thymian in einen Sack einfüllen, vakuumieren und verschweissen. Bei 90 Grad 5 Minuten in der Mitte des Steamers garen

Backofen vorheizen (Ober- und Unterhitze 200C oder Heissluft plus 175C

Soufflémasse:

2 Eier, Eigelb und Eiweiss trennen

Eiweiss steiff schlagen

Zum Eigelb 50 Gramm Zucker, 1 EL Speisestärke und den Abrieb einer Zitrone hinzufügen

Mit dem Mixer verrühren, Quark hinzufügen und steifgeschlagenes Eiweiss vorsichtig unterheben.

4 Gläser mit Butter einfetten und mit Zucker austreuen

Masse vorsichtig hineinfüllen

Bei 175 Grad Umluft oder 200 Grad Ober-/Unterhitze, ca. 15 Minuten Backen

Anrichten:

Pfirsiche aus dem Sack herausnehmen, Thymian entfernen und Pfirsiche, wenn nötig nochmals in kleiner Scheiben schneiden, mit Zucker ev. nachsüßen.

Mit Mandelsplitter bestreuen.