

Exquisit einfach

Einfach exquisit

Kochen vom 25.2. 2020

Chefkoch Meyer Koby

Amberbier Suppe mit Sbrinz

für 8 Personen

ausprobiert, i.O.

notwendige Zutaten

330 ml	Amberbier
200 gr	Sbrinz
2 dl	Hühnerbouillon
2 EL	Mehl
3 EL	Olivenoel
2 Stk	Rüebli, kleingeschnitten
1 Stk	Sellerieknolle, kleingeschnitten
2 Stk	Zwiebeln, kleingehackt
1 Bund	Schnittlauch
2 TL	Senf
1 TL	Worcester Sauce
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

Zeitbedarf rund 30 Minuten

1. Oel in einem Topf erhitzen, Zwiebel-, Rüebli- und Sellerie-Stückchen dünsten bis sie weich sind; danach das Mehl und den Senf beifügen und gut vermischen.
2. Hühnerbouillon und Bier in den Topf hinzugiessen und das Ganze auf kleiner Stufe 15 – 20 Min köcheln.
3. Suppe mit einem Stabmixer cremig pürieren.
Vom Sbrinz dünne Streifen abschälen und für die Deko beiseitestellen.
Den Rest des Sbrinz in die Suppe und mitkochen bis er geschmolzen ist.
Mit Salz, Pfeffer und der Worcester-Sauce abschmecken aber nicht mehr zum kochen bringen.
4. Suppe in ca 1.5 dl Gefässe anrichten und mit den Sbrinz-Streifen und kurz vor dem Servieren mit Schnittlauch garnieren.

Ossobuco mit Zartbitter-Schokolade

für 6 Personen ausprobiert, i.O.

notwendige Zutaten

6 Stk	Kalbshaxen à 200
3 EL	Mehl
2 Stk	Zwiebeln
3 Stk	Knoblauchzehen
3 Stk	Rüebli
1 Stange	Lauch
1 Stk	Stangensellerie
7.5 dl	Rotwein
400 gr	gehackte Tomaten (Pelati)
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
1 Stk	Lorbeerblatt
2 Fäden	Safran
1 Bund	Petersilie
1 Würfel	Rinderbouillon
50 gr	zartbitter-Schokolade (mind 70% Kakaoanteil)

Zubereitung **Zeitbedarf rund 3 ½ Stunden**

- Zwiebeln, Rüebli, Lauch, Stangensellerie und Knoblauch rüsten und in ca 2 cm grosse Würfel schneiden.
- Kalbshaxen rundherum einschneiden und mit Küchenschnur nicht zu satt binden.
- Haxen mit Mehl bestäuben und in einem Topf mit Bratbutter auf beiden Seiten ca 2 Min anbraten; herausnehmen und beiseitestellen.
- Das geschnittene Gemüse in den Brat-Topf geben, würzen, andünsten und dann mit dem Rotwein ablöschen.
- Kalbshaxen, gehackte Tomaten, Bouillon-Würfel, Rosmarin, Thymian und Lorbeerblätter dazugeben und alles 5 Min aufkochen.
- alles zugedeckt im Ofen bei 85 Grad ca 2.5 Stunden schmoren.
- von Zeit zu Zeit kontrollieren, dass Haxen nicht austrocknen.
- Ossobuco aus dem Ofen holen und Sauce absieben
- geschmorte Haxen warmstellen
- Gemüse warmstellen
- abgeseibte Sauce in einem Topf aufkochen und die Schokolade mit einem Gemüsehobel in die Sauce reiben.
- zusätzliche Sauce in Saucieren auf Tisch stellen

Pastinaken – Sellerie Coulis

für 6 Personen

ausprobiert, i.O.

notwendige Zutaten

400 gr	Pastinaken
400 gr	Knollensellerie
3 dl	Vollrahm
1 Zweig	Thymian
	Salz und Pfeffer

Zubereitung Zeitbedarf rund 45 Min

- Pastinaken und Knollensellerie rüsten und in kleine Stücke schneiden
- mit wenig Olivenöl in Kochtopf dünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Vollrahm und Thymianzweig dazugeben und auf mittlerer Stufe ca 25 Min köcheln lassen
- Thymianzweig entfernen und das Gemüse mit einem Stabmixer pürieren; es sollte eine cremige Konsistenz (Coulis) erhalten.
- mit Folie abdecken und warm stellen.

Bramata-Polenta

für 6 Personen

ausprobiert, i.O.

notwendige Zutaten

500 gr	Bramatapolenta
5 dl	Milch
5 dl	Wasser
1 Stk	Rinderbouillon-Würfel
1 EL	Butter
125 gr	Scamorza Käse (geräucherter Mozzarella)
	Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung rund 1 h

- Wasser und Milch zusammen mit der Bouillon in einem grossen Kochtopf aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und dann die Polenta unter ständigem Rühren in die Flüssigkeit einrieseln lassen, Safran Fäden beigegeben..
- unter ständigem Rühren auf kleiner Stufe für ca 45 Minuten köcheln lassen.
- Den Scarmorza in feine Würfel schneiden und unter die Polenta rühren und ggf nochmals abschmecken.

Hauptgericht anrichten

(es braucht 4 Personen)

- Die Polenta in einer runden Form (ca 8 cm Ø und 3 cm hoch) auf einen vorgewärmten Teller anrichten
- die Kalbshaxe neben der Polenta auf den Teller geben
- etwas Gemüse neben der Haxe auf den Teller geben
- Ein grosser Löffel Coulis länglich auf den Teller geben und ein «Seeli» bilden
- etwas Sauce je auf die Haxe und ins Seeli geben
- Haxe mit etwas Peterli bestreuen

Dessert **Zimt-Parfait mit Portwein-Zwetschgen**

für 4 Personen
ausprobiert, i.O.

notwendige Zutaten

2 Stk	Eier
60 gr	Zucker
1 TL	Zimt-Pulver
2 EL	Baileys
125 ml	Vollrahm
12 Stk	Zwetschen-Hälften (tiefgekühlt)
2 dl	Portwein
1 TL	Zimtpulver
2 Stk	Sternanis
3 EL	Zitronensaft
1 EL	Zucker
1 TL	Maizena

Zubereitung Zimt-Parfait **Zeitbedarf ca 45 Min**

- Eiweiss und Vollrahm (separat) steif schlagen und kühl stellen.
- Eigelb und Zucker mit dem Mixer schlagen bis die Masse hell und cremig wird
- Zimtpulver und Baileys einrühren
- nun vorsichtig den geschlagenen Rahm und danach das Eiweiss mit einem Gummispachtel unterheben.
- Das Parfait in kleine Schälchen abfüllen und ca 4 h gefrieren lassen.

Zubereitung Portwein-Zwetschgen **Zeitbedarf ca 30 Min**

- Portwein mit den Gewürzen, Zitronensaft und Zucker aufkochen
- die Zwetschen-Hälften begeben und einmal aufkochen lassen
- Zwetschgen aus dem Sud heben und beiseite stellen
- Maizena mit wenig Wasser anrühren, in den Sud geben und ca 5 Min köcheln lassen, dann vom Herd ziehen, Zwetschgen wieder begeben und abkühlen lassen

Dessert anrichten

- Zwetschgen lauwarm machen
- je 3 Zwetschen-Hälften mit Sud auf Dessert-Teller verteilen
- Parfait in der Mitte platzieren