

132. Kochabend  
Freitag, 04.02.2022  
Abendchef: Claudio Jäger



## **Gorgonzola Knusperbrot**

*Vintonic rosé*

\*\*\*

## **Fenchelsalat mit Ruccola und Datteln an Orangenöl-Dressing mit Granatapfel-Kernen**

*Bread & Butter Chardonnay*

\*\*\*

## **Original Thüringer Buletten an Paprikasauce Oberländer Kartoffelschnee überbackener Rosenkohl**

*Adamà Tempranillo vertikal 2009EF & 2010*

\*\*\*

## **Heidelbeer/Himbeer Schichten**

## Gorgonzola Knusperbrot

12 Personen



Zutaten:

- 3 frische Wurzelbrote
- 400 g kräftiger Gorgonzola
- Crema Balsámico
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

- Backofen auf 200 Grad vorheizen
- Wurzelbrote in etwa 1cm dicke Scheiben schneiden und auf Backbleche verteilen.
- Den Gorgonzola auf die Scheiben streichen.
- 3 Tupfer Crema Balsamico auf jede Scheibe auftragen.
- Salz und Pfeffer
- Die Scheiben backen, bis der Käse bräunlich wird.

## Fenchelsalat mit Ruccola und Datteln

12 Personen

Zutaten:

- 4 - 5 rohe Fenchel
- Ruccolasalat gewaschen
- Knoblauch-Schnittlauch
- Datteln
- 1 Granatapfel
- Orangen-Olivenöl
- Orangen-Balsamico
- Limonensaft
- Salz & Pfeffer
- Zucker
- Grissinistangen



Zubereitung des Fenchelsalates:

- Fenchel waschen und in dünne Scheiben schneiden.
- Datteln entkernen und in Streifen schneiden.
- Granatapfelkerne freilegen.
- Datteln, Olivenöl, Balsamico, 2 Teelöffel Zucker, Saft einer halben Limone verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Fenchel darunter mischen und ruhen lassen.
- Den Ruccola auf den Tellern anrichten, mit dem Dressing anreichern und einige Granatapfelkerne darüber streuen.
- Zum Schluss mit etwas Schnittlauch und zerdrückten Grissiniflocken dekorieren.

## **Original Thüringer Buletten an Paprikasauce**

12 Personen

Zutaten:

- 1800 Gramm Hackfleisch gemischt
- 5-6 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- Thüringer Senf
- 4 ganze Eier
- 4 Eigelb
- 4 altbackene doppelte Semmeln
- 1 Liter Milch
- Salz & Pfeffer

Zubereitung der Buletten:

- Die Semmeln in der Milch ca. 30 Minuten einweichen und anschliessend von Hand kräftig ausdrücken. Milch verwerfen.
- Schalotten und Knoblauch fein hacken.
- Hackfleisch mit den Semmeln, Eiern, Senf, Knoblauch und Schalotten zu einer Masse kneten. Salzen und pfeffern nach Geschmack.
- Mit nassen Händen Hühnerei-grosse Kugeln formen und etwas flach drücken.
- Pfanne mit Rapsöl heiss werden lassen und die Buletten goldbraun braten. Danach für 10 Minuten bei 100 Grad Ober-Unterhitze in den Ofen zum nachziehen lassen.



### **Paprikasauce**

Zutaten:

- 900 ml Rindsfond
  - 300 Gramm Butter
  - 4-5 Paprika rot und gelb
  - 3 Becher Saucenrahm
  - 3 Becher Creme fraiche
  - Edelsüßes Paprikapulver
  - Cayennepfeffer
  - Salz und Pfeffer
- 
- Fond mit dem Rahm auf 50% reduzieren.
  - Paprika in kleine Würfel schneiden.
  - Creme fraiche, Paprika, Paprikapulver dazugeben und etwa 7 Min köcheln lassen.
  - Die Butter in Stücke schneiden und unter die Sosse ziehen.
  - Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
  - Schärfegrad nach Belieben mit Cayennepfeffer einstellen.

## **Rosenkohl**

12 Personen

- 1500 Gramm Rosenkohl
- 500 Gramm Gouda
- 16 Butterflocken
- 6 El Paniermehl oder Semmelbrösel
- 50 Gramm Butter
- Abrieb von der Muskatnuss

Zubereitung des Rosenkohls:

- Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen
- Die äusseren Blätter des Rosenkohls entfernen und das Gemüse waschen.
- Den Rosenkohl in Salzwasser blanchieren (50% des Garpunktes) und abtropfen lassen.
- Gouda fein reiben.
- Eine oder zwei Auflaufformen mit Butter bestreichen und den Rosenkohl hineingeben.
- Eine Prise Muskat darüber reiben.
- Verteile den Käse und gib als letztes noch die Butterflocken und die Semmelbrösel dazu.
- Die Auflaufformen bei Ober- und Unterhitze in den Backofen geben und warten, bis der Käse goldbraun ist.
- Mit frischem Pfeffer abschmecken.

## **Oberländer Kartoffelstock**

12 Personen

- 3000 Gramm Kartoffeln (mehlig kochend)
- 700 ml Milch
- 50 ml Rahm
- Mayonnaise
- 120 Gramm Butter
- Abrieb von der Muskatnuss
- Salz für Salzwasser
  
- Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen.
- Anschließend die abgedampften Kartoffeln durch ein Passvite in einen großen Topf durchdrücken.
- In der Zwischenzeit Milch und Rahm aufwärmen, die kalte Butter den Kartoffeln zugeben und alles mit einem Schneebesen einrühren.
- Ungefähr 20 Gramm (Claudio fragen) Mayonnaise einrühren.
- Als letztes Muskat einraspeln

Evtl. den Topf mit einem Deckel verschliessen und auf der tiefsten Herdstufe warmhalten.

## Heidelbeer/Himbeer Schichten

12 Personen

Zutaten:

- 350 ml Vollrahm
- 1 Vanillinzucker - Päckchen
- 350 Gramm Mascarpone
- 350 Gramm Quark
- 250 Gramm Joghurt
- 150 Gramm Zucker
- Amerikanische Cookies
- 400 Gramm Heidel- oder Blaubeeren
- 200 Gramm Himbeeren
- 200 Gramm Nüsse (Macadamia oder Cashew)
- Cointreau
- Schwarze Schokolade



Zubereitung des Schichtdesserts

- Die Nüsse mit dem Mörser zerkleinern
- Die Cookies grob zerbröseln
- Rahm mit dem Vanillinzucker schlagen. Ein Teil des Schlagrahms für später (Dekoration) auf die Seite stellen.
- Mascarpone, Quark, Joghurt und Zucker verrühren und den Schlagrahm drunterziehen.
- Die Heidelbeeren und Himbeeren vorher für Deko aussondern.
- Einen guten Schuss Cointreau dazugeben und anzünden.
- In Gläsern schichtenweise aufbauen.

**En Gueta wünscht Claudio**