

# habsburgerchuchi

club kochender männer ebikon

*Kochabend vom 05. September 2017  
von Hämpu Rossier*

## Gourmet für zu Hause

Rezepte aus [www.gaultmillau.ch/](http://www.gaultmillau.ch/)

### Thunfisch-Tataki auf Yakumisauce



### Carré die agnello



### Frittierte Apfeltaschen mit Karamell



# Thunfisch-Tataki auf Yakumisauce



## Robert Speth

Robert Speth von der „Chesery“ ist in Gstaad BE der „King“ (18 Punkte). Er glänzt am eigenen Herd, aber auch bei Happenings am Lauenensee und auf der Alp.

Zutaten:

### Tataki

- 500 g frischer Thunfisch
- wenig Pflanzenöl
- 2 Stangen Staudensellerie
- 1 Handvoll Kresse oder Sakurakresse
- etwas Sesam

### Yakumisauce

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer, daumengross, geschält
- 2 Schalotten, geschält
- 15 Shisoblätter oder 1 Bund Koriander
- etwas Schnittlauch
- 2 Limetten, Saft
- 4 Frühlingszwiebeln
- 500 ml Pflanzenöl
- 1 TL Zucker
- wenig Salz
- 60 ml salzarme Sojasauce
- 30 ml Reisessig

Zubereitung:

1. Den Thunfisch mit wenig Pflanzenöl ganz kurz farblos anbraten und auskühlen lassen.
2. Für die Sauce alles zusammen in den Mixer geben und fein pürieren. Mit Zucker, Salz, Sojasauce und Reisessig abschmecken. Die Sauce auf einen Teller geben, den Thunfisch in Scheiben schneiden und auf der Sauce anrichten. Mit Kresse und in Scheiben geschnittenem Staudensellerie vollenden. Mit etwas geröstetem Sesam garnieren.

## Carré die agnello



### Alessandro Bernotti

Passato di Pomodoro, Piccantine di Vitello, Agnello: Der junge Chef Alessandro Bernotti bringt die Küche seiner Heimat (Toskana) ins «Barbatti» Luzern.

#### Zutaten:

- 4 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- Olivenöl
- 800 g Lammracks
- Salz
- Pfeffer
- 2 dl Lammfond
- Marsala

#### Zubereitung:

1. Den Ofen vorheizen. Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheibchen schneiden.
2. Rosmarin- und Thymianzweige waschen.
3. In einer Bratpfanne etwas Olivenöl erhitzen. Die Lammracks salzen und pfeffern und mit der Fettseite nach unten goldbraun anbraten. Das Fleisch wenden und von der anderen Seite anbraten. Während des Bratens Knoblauch, Rosmarin und Thymian hinzufügen.
4. Fleisch auf ein Blech legen, Knoblauch und Kräuter aus der Pfanne darübergeben. In die Mitte des auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Ofens schieben und zirka 12 bis 15 Minuten garen. Mit Fleischthermometer arbeiten.
5. Lammfond zum Bratensatz in die Pfanne geben, erhitzen und mit etwas Marsala verfeinern.
6. Die Lammracks bei einer Kerntemperatur von ca. 55 °C (rosé) aus dem Ofen nehmen, in Alufolie packen und 5 Minuten ruhen lassen.
7. Zum Anrichten die Lammracks in einzelne Koteletts tranchieren, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Lamm-Marsala-Jus servieren.

Sehr gut dazu passen kleine Bratkartoffeln und mediterranes Gemüse.

# Frittierte Apfeltaschen mit Karamell



## Linda Lomelino

Die Lady hat Kult-Status: Linda („Call me Cupcake!“) ist Backkünstlerin und schreibt sehr erfolgreich Bücher. Liebeserklärungen an den Mürbeteig etwa.

Zutaten:

### **Mürbeteig**

- 165 g Weizenmehl
- 2 TL Zucker
- ¼ TL Salzflöcken
- ½ TL gemahlener Zimt
- 100 g kalte Butter
- 3-5 EL eiskaltes Wasser

### **Apfelfüllung**

- 250 g Äpfel (ca. 2 Stück)
- 3 EL Zucker
- 25 g Butter
- ¼ TL Salzflöcken
- ½ TL gemahlener Zimt
- 1 TL Maisstärke
- 1 TL frisch gepresster Zitronensaft

### **zum Frittieren**

- 750 ml Pflanzenöl (zB. Maiskeimöl)

Zubereitung:

### **Mürbeteig**

1. Mehl, Zucker, Salz und Zimt in einer Schüssel mischen. Die Butter würfeln und zur Mehlmischung geben. Mit den Fingern zu einem krümeligen Teig zusammenfügen.
2. Wasser dazugeben (mit wenig beginnen und bei Bedarf mehr hinzufügen) und mit einer Gabel vermischen, bis die Teigkrümel beim Zusammendrücken zusammenkleben.
3. Den Teig auf Frischhaltefolie legen, etwas flach drücken, einwickeln und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde, am besten aber über Nacht, kühl stellen.

### **Apfelfüllung**

1. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in 1 cm grosse Würfel schneiden.
2. Den Zucker in einem Topf mit schwerem Boden auf mittlerer Stufe erhitzen. Wenn er am Rand zu schmelzen beginnt, vorsichtig mit einem Löffel zur Mitte rühren, bis der gesamte Zucker geschmolzen und goldbraun ist. Vorsicht, er brennt leicht an!

3. Die Butter stückchenweise zum Zucker geben und nach jedem Stück umrühren.
4. Apfelwürfel, Salz und Zimt hinzufügen und 4-5 Minuten köcheln lassen, bis die Apfelstücke weich werden.
5. Maisstärke und Zitronensaft in einer Tasse mischen, unter Rühren zu den Äpfeln geben und etwa 1 Minute köcheln lassen, bis die Flüssigkeit etwas andickt. Auskühlen lassen.

### **Fertigstellen und Frittieren**

1. Den Teig einige Minuten Zimmertemperatur annehmen lassen. Auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit einem Ausstecher oder einem Glas kleine Kreise von 7-8 cm Durchmesser ausstechen. Die Hälfte der Kreise auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
2. Auf jeden Teigkreis einen gehäuften Esslöffel Füllung geben. Die Ränder mit Wasser bestreichen, mit einem zweiten Teigkreis bedecken und den Rand mit einer Gabel festdrücken. Die Apfeltaschen bis zum Frittieren kühl stellen.
3. Das Öl (es sollte etwa 3 cm hoch stehen) in einem hohen Topf mit schwerem Boden auf 180 Grad erhitzen (mit einem Küchenthermometer kontrollieren).
4. Jeweils zwei Apfeltaschen hineingeben und 5-6 Minuten frittieren, nach der Hälfte der Zeit wenden. Die Temperatur auf 180 Grad halten. Die Apfeltaschen mit einem Schaumlöffel auf Küchenpapier legen. Kurz abkühlen lassen und mit Vanilleeis servieren.

### **Tipp**

Damit die Hülle noch knuspriger wird, können Sie die Teigtaschen zuerst backen und dann frittieren. Dazu die Apfeltaschen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit verquirltem Ei bestreichen, einritzen, mit Rohrohrzucker bestreuen und in der Mitte des Ofens bei 200 Grad 20 Minuten backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Dann 2-3 Minuten frittieren.