

habsburg^{er}chuchi

club kochender männer ebikon

*Kochabend vom 11. Dezember 2018
von Hämpu Rossier*

Weihnachtsmenu

Rezepte von Annemarie Wildeisen www.wildeisen.ch

Maiscremesuppe mit hausgemachtem Dukkah



Schweinsfilet auf „geschmolzenem“ Lauch mit Speckbröseln



Litschis mit Orangenschaum



Maiscremesuppe mit hausgemachtem Dukkah

Dukkah oder Dukka ist eine würzige Nussmischung aus dem Orient. Man findet unterschiedliche Rezepte zu deren Herstellung, sehr fein schmeckt Dukkah aber mit Mandeln und Pistazien.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

DUKKAH:

50 g Haselnusskerne
25 g Sesamsamen
1 Esslöffel Koriandersamen
2 Teelöffel Kreuzkümmelsamen
1 Teelöffel schwarze Pfefferkörner
2 Teelöffel grobes Meersalz
1 Teelöffel Paprikapulver eventuell geräuchert

SUPPE:

4 Mais kolben
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Esslöffel Butter
1 Esslöffel Olivenöl
0.25 Teelöffel Chiliflocken
2 Esslöffel feine Polenta
1 Liter Gemüsebouillon
2 Zweige Minze
1 dl Rahm
1 Esslöffel Zitronensaft
Salz

ZUBEREITUNG

1

Für das Dukkah in einer Bratpfanne zuerst die Haselnusskerne unter Rühren anrösten, bis die Haut aufzublättern beginnt. Die Kerne auf ein Küchentuch geben und im Tuch gegeneinander reiben, bis sich die Haut zumindest teilweise ablöst. In einen Mörser geben.

2

In der gleichen Pfanne den Sesam rösten, bis die Körnchen zu springen beginnen. Ebenfalls in den Mörser geben.

3

Nun den Koriander, den Kreuzkümmel, den Pfeffer und das Salz rösten, bis sie zu duften beginnen. In den Mörser geben.

4

Alle Zutaten im Mörser so stark zerstoßen, dass ein Teil schön cremig wird, aber noch Stücke in dem Dukkah zu sehen sind. Das Paprikapulver untermischen und das Dukkah eventuell noch etwas nachsalzen.

5

Für die Suppe die Maiskolben rüsten. Die Kolben hochkant auf den Stielansatz stellen und die Maiskörner mit einem grossen, scharfen Messer von den Kolben herunterschneiden.

6

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken.

7

In einer mittleren Pfanne die Butter und das Öl erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig dünsten. Die Maiskörner sowie die Chiliflocken kurz mitdünsten. Die Polenta einrühren. Unter ständigem Rühren die Bouillon angiesen und alles aufkochen. Die Suppe zugedeckt etwa 20 Minuten leise kochen lassen, bis die Maiskörner weich sind.

8

Inzwischen die Minzeblättchen von den Stielen zupfen und fein hacken.

9

Die Suppe in der Pfanne pürieren. Damit sie schön samtig wird, braucht es einen starken Stabmixer. Falls noch Schalenteile vom Mais in der Suppe sind, die Suppe durch ein Sieb passieren. Den Rahm und den Zitronensaft untermischen und die Suppe mit Salz abschmecken.

10

Die Maiscremesuppe in tiefe Teller oder Tassen anrichten und mit etwas Minze sowie Dukkah garnieren. Den Rest vom Dukkah in einem Schälchen mit auf den Tisch stellen. Die Suppe sofort servieren.

Schweinsfilet auf „geschmolzenem“ Lauch mit Speckbröseln

Der Lauch wird mit Butter und Rahm so lange eingekocht, bis er anschliessen auf der Zunge schmilzt. Der milde Geschmack dieses Gemüse passt besonders gut zu Schweinefleisch.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

FLEISCH:

6–8 Zweige Majoran oder Oregano
2 Esslöffel Sojasauce
1 Esslöffel Rapsöl
8 Schweinsfiletmedaillons je gut 3 cm dick geschnitten
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Esslöffel Bratbutter

LAUCH:

800 g Lauch
1 Esslöffel Butter (1)
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 dl Weisswein
1 dl Rahm
1 Esslöffel Senf
etwas frisch geriebene Muskatnuss
2 Scheiben Toastbrot
0.5 Esslöffel Butter (2)
6 Scheiben Bratspeck
1 unbehandelte Zitrone

ZUBEREITUNG

- 1
Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
- 2
Für das Fleisch Majoran oder Oregano fein hacken. Mit der Sojasauce und dem Rapsöl mischen.
- 3
Die Schweinsfiletmedaillons mit der Hand leicht flach drücken und beidseitig mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.
- 4
In einer Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen. Die Medaillons auf der ersten Seite 1 ½ Minuten anbraten, dann wenden, mit ½ der Kräutermarinade bestreichen und auf der zweiten Seite je nach Dicke 1–1½ Minuten weiterbraten. Am Schluss die Kräuterseite nochmals 20 Sekunden auf den Pfannenboden legen und die zweite Seite mit der restlichen Kräutermischung bestreichen. Die Medaillons sofort in die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 45 Minuten nachgaren lassen.
- 5
Inzwischen den Lauch rüsten, die Stangen im oberen Teil der Länge nach ein-, aber nicht durchschneiden und unter fließendem Wasser gründlich spülen. Dann den Lauch in etwa ½ cm dicke Ringe schneiden.
- 6
In einer weiten Pfanne die erste Portion Butter (1) schmelzen. Den Lauch hineingeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 3-4 Minuten andünsten. Dann den Weisswein dazugießen und auf lebhaftem Feuer weitere 3 Minuten offen kochen lassen; der Wein soll fast vollständig verdampfen. Nun den Rahm beifügen und cremig einkochen lassen. Am Schluss den Senf unterrühren und das Lauchgemüse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Beiseitestellen.
- 7
Das Toastbrot mit einem grossen Messer mittelfein hacken. In der zweiten Portion Butter (2) goldbraun rösten. Auf einen Teller geben.
- 8
Den Speck eher grob hacken. In der gleichen Pfanne wie das Brot so lange bei Mittelhitze braten, bis er knusprig, aber nicht zu dunkel ist. Ohne ausgetretenes Speckfett zu den Brotbröseln geben. Die Schale der Zitrone fein dazureiben und alles mischen.
- 9
Unmittelbar vor dem Servieren die Ofentemperatur auf 230 Grad erhöhen und die Schweinsfiletmedaillons in aufsteigender Hitze 4-5 Minuten Temperatur annehmen lassen.
- 10
Gleichzeitig das Lauchgemüse nochmals erhitzen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, die Medaillons darauf setzen und alles mit den Speckbröseln bestreuen. Sofort servieren.

Litschis mit Orangenschaum

Die Litschis haben eine angenehme Säure und ein feines Aroma, das leicht an Muskat erinnert. Die Heimat der Litschis ist Asien, wo sie zu den begehrtesten Früchten gehören. Wer einmal frische Litschis gegessen hat, kann das nur zu gut verstehen. Die Früchte haben eine angenehme Säure und ein feines Aroma, das leicht an Muskat erinnert. Litschis müssen reif geerntet werden, da sie kaum nachreifen. Auch wenn es Litschis das ganze Jahr über gibt, ist ihre Hauptsaison bei uns der Winter.

ZUTATEN FÜR 4 - 5 PERSONEN

500 g Litschis
2–3 Esslöffel Mandelblättchen
1–1½ Orangen
1 Esslöffel Zitronensaft
2 Eier
1 Eigelb
4 Esslöffel Zucker
0.75 dl Halbrahm oder Vollrahm

ZUBEREITUNG

1

Die spröde Schale der Litschis mit den Fingern eindrücken, bis sie aufbricht, dann vom Fruchtfleisch lösen. Die geschälten Litschis aufschneiden und die braunen Kerne auslösen.

2

In einer trockenen Pfanne ohne Fett die Mandelblättchen hellbraun rösten. Auf einen Teller geben.

3

Den Saft der Orangen auspressen und 1 dl abmessen. Mit dem Zitronensaft, den Eiern, dem Eigelb und dem Zucker in eine Chromstahlschüssel mit abgerundetem Boden geben und verrühren.

4

Den Rahm steif schlagen. Eine Schüssel mit eiskaltem Wasser bereitstellen.

5

In eine mittlere Pfanne etwa 2 cm hoch Wasser füllen. Das Wasser aufkochen, dann die Schüssel mit der Orangen-Ei-Masse darübersetzen. Alles mit einem Schwingbesen über dem stets leicht kochenden Wasserbad so lange kräftig aufschlagen, bis sie durch und durch cremig gebunden ist. Dann den Orangenschaum sofort vom Wasserbad nehmen, in die vorbereitete Schüssel mit dem eiskalten Wasser stellen und unter Weiterschlagen vollständig erkalten lassen. Dann den geschlagenen Rahm unterziehen. Den Orangenschaum vor dem Servieren 30 Minuten kühl stellen.

6

Die Litschis in Dessertgläser oder -schalen anrichten, den Orangenschaum darübergeben und mit den Mandelblättchen bestreuen. Sofort servieren.