

Rucola-Kastanien-Granatapfel Salat

Gemüserisotto mit Hackbraten und Bohnen

Schokoladencrème mit Apfelgebiss



Kochabend vom 04. September 2012 mit Sébi

Rucola-Kastanien-Granatapfel Salat



Zutaten:

16 Kastanien

1 Bund Rucola

½ kleinen Granatapfel

Olivenöl extravergine

Salz

Die Kastanien einschneiden und in kochendem Salzwasser 20 Minuten weichkochen. Auskühlen lassen. Die Samen aus dem Granatapfel pulen. Rucola waschen und putzen, kleinrupfen und auf einem grossen Teller herrichten. Darüber kommen die geschälten Kastanien – schön wäre es natürlich, wenn sie ganz bleiben würden – und die Granatapfelsamen. Mit Öl und Salz anrichten.

Gemüserisotto

300-360 g Risotto-Reis

Verschiedene Gemüse wie z.B. Kohlraben, Stangensellerie, Peperoni, Lauch, Rüebl

Landjäger oder Salamettli

Zwiebel

Knoblauch

Ca. 3 dl Weisswein zum Ablöschen

2 EL Mascarpone (oder etwas Rahm oder Milch)

Parmesan oder anderen Reibkäse

Zwiebeln und Knoblauch andünsten, Reis und geschnittenes Gemüse dazugeben und ebenfalls andünsten, ablöschen mit Weisswein, einkochen lassen. Landjäger oder Salamettli fein geschnitten begeben. Wasser dazugiessen, würzen mit Salz, Pfeffer und Bouillon. Verfeinern mit Parmesan und Mascarpone, Rahm oder Milch. Ev. nachwürzen.

Bohnenbündeli

Bohnen rüsten, in Bouillon weikochen, mit Speck umwickeln und kurz anbraten.



Hackbraten

750 g Hackfleisch

1 EL Öl

in einer Pfanne warm werden lassen

2 Zwiebeln, gehackt

2 Knoblauchzehen gepresst

1 Bund Petersilie, gehackt

andämpfen

1 dl lauwarme Milch

2 Stück Weissbrot, ohne Rinde

einweichen, ausdrücken, fein hacken,
kurz mitdämpfen und alles leicht
auskühlen lassen

1 Ei

1 TL Salz

½ TL Streuwürze

1 Messerspitze Curry

½ dl Weisswein

zusammen mit der Brot-Kräuter-Mischung
Zum Fleisch geben, alles gut mischen,
kurz kneten und einen Braten formen
(sollte die Masse zu feucht sein, kann
der Braten mit Hilfe von Paniermehl
besser geformt werden)

1 EL Öl

ofenfeste Form ausstreichen, Braten
hineinlegen

Braten im Ofen: 50-60 Min. bei 220 °C
in der Mitte des vorgeheizten Ofens.

1 dl Weisswein oder Fleischbrühe

in die Form giessen, sobald der Braten
leicht braun ist, Fond auflösen

3-4 dl Bratensauce, angerührt

nach und nach begeben und den Braten
regelmässig damit begiessen.

Schokoladencreme mit Apfelgebiss

5dl Milch

1 Vanillestängel,
längs aufgeschnitten,
Samen ausgekratzt

2 EL Zucker

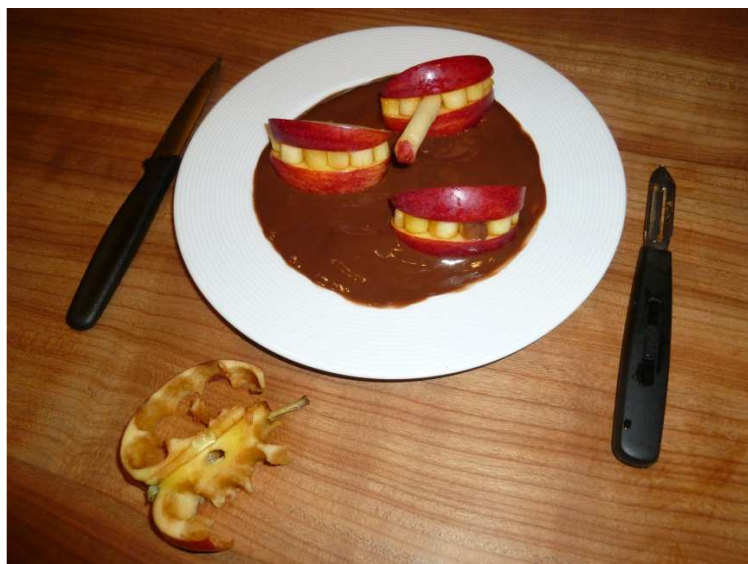
1 EL Maizena

2 frische Eier

alles in einer Pfanne mit dem Schwingbesen
verrühren

100 g dunkle Schokolade,
fein zerbröckelt

begeben, unter ständigem Rühren bei
mittlerer Hitze zum Kochen bringen, unter
Rühren weiterköcheln, bis die Masse cremig und
die Schokolade geschmolzen ist (ca. 15 Sek.)
Pfanne von der Platte nehmen, ca. 2 Min.
weiterrühren. Creme durch ein Sieb in eine
Schüssel giessen. Klarsichtfolie direkt auf die
Creme legen, damit sich keine Haut bildet.
Creme auskühlen, ca. 2 Std. kühl stellen.



Apfelgebiss

Gebiss mit Messer und Rüstmesser schneiden, sofort mit Zitrone beträufeln,
zusammenstellen und Schokoladenspiegel anrichten. Ev. mit Rahm garnieren.