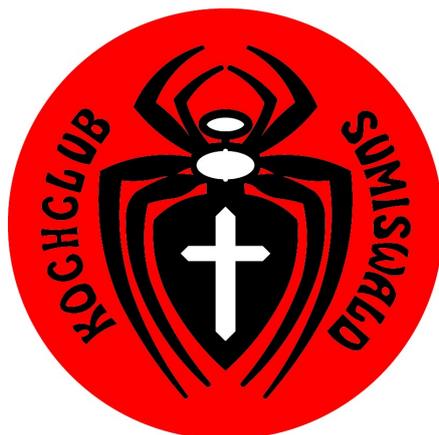


Kochklub schwarze Spinne



Chochete vom 07.Mai.2021
Tageschef: Martin Meer
8 Personen

APÉRO

Blitz-Flammkuchen

VORSPEISE

Kopfsalat mit Rauchlachs und Oliven

HAUPTGANG

Saftplätzli mit Schokoladen-Chilisause
Ofengemüse & Polenta

DESSERT

Crêpes Suzette

Weisswein: Le Petit Cottens (Luins, 2020)
Rotwein: St-Saphorin (Pinot Noir, 2019)



APÉRO

Blitz-Flammkuchen

- 2 ofengrosse Bleche mit Backpapier
- 2 Fertig-Flammkuchenteige à je 260 g

Belag

- 200 g Crème fraîche
- 2 Zwiebeln, in feinen Streifen
- 150 g Speckwürfeli
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss



Backofen auf 220°C Heissluft/Umluft vorheizen (Ober-/Unterhitze 240°C).

Flammkuchenteig auf die mit Backpapier belegten Bleche auslegen. Mit einer Gabel mehrmals dicht einstechen.

Belag: Teig mit Crème fraîche bestreichen, dabei rundum 1 cm Rand freilassen, Zwiebeln und Speck darauf verteilen. Würzen.

Flammkuchen auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens 13-16 Minuten backen. Noch heiss in Stücke schneiden und servieren.

VORSPEISE

Kopfsalat mit Rauchlachs und Oliven (Migusto)

- ca.400 g Brot
- 2,5 dl Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 16 EL Essig, z. B. Kräutereessig
- Salz
- Pfeffer
- 600 g Blattsalate, z. B. roter Kopfsalat
- 300 g Rauchlachs, z. B. Rückenfilet
- 300 g Oliven mit Weichkäse



Brot in kleine Würfel schneiden und in wenig Olivenöl rösten, bis sie aussen knusprig sind. Für die Salatsauce Zwiebel sehr fein hacken. Mit Essig und restlichem Öl mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Blattsalat je nach Grösse in mundgerechte Stücke zupfen und mit der Salatsauce mischen. Rauchlachs in Würfel schneiden. Mit Croutons und Oliven und Weichkäse auf dem Salat servieren.

HAUPTGANG

Saftplätzli mit Schokoladen-Chilisause (Fooby)

Ofengemüse & Polenta

Fleisch

- Bratbutter zum Braten
- 16 Rindssaftplätzli (je ca. 80 g)
- 2 TL Salz
- wenig Pfeffer
- 2 Schalotte, fein gehackt
- 2 EL Tomatenpüree
- 4 Zweiglein Thymian
- 2 Dose Cherry-Tomaten geschält (ca. 400 g)
- 2 dl Rindsbouillon

Gemüse

- 600 g Rüebli, in Stängeln
- 600 g Randen, in Stängeln
- 400 g rote Zwiebeln, in Schnitzen
- 4 EL Olivenöl
- ½ TL Zimt
- 4 Msp. geräucherter Paprika
- 1 ½ TL Salz

Polenta

- 14 dl Gemüsebouillon
- 300 g feiner Maisgriess (2 Min.)
- 2 EL Butter

Sauce

- 60 g dunkle Schokolade (64 % Kakao), fein gehackt
- 2 roter Chili, entkernt, fein gehackt

Fleisch

Wenig Bratbutter im Brattopf erhitzen. Fleisch würzen, portionenweise beidseitig je ca. ½ Min. anbraten, herausnehmen. Hitze reduzieren, Bratfett auftupfen, Schalotte in derselben Pfanne kurz andämpfen, Tomatenpüree und Thymian kurz mitdämpfen. Tomaten und Bouillon begeben, aufkochen, Hitze reduzieren, Fleisch begeben. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1½ Std. schmoren.

Gemüse

Rüebli mit den restlichen Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Backen, ca. 40 Min. in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens.

Polenta

Bouillon aufkochen, Maisgriess einrühren, unter häufigem Rühren bei kleinster Hitze ca. 2 Min. zu einem dicken Brei köcheln, Butter darunterühren.

Sauce

Thymian entfernen, Fleisch aus der Sauce nehmen. Schokolade und Chili darunterühren. Fleisch wieder begeben, nur noch heiss werden lassen. Polenta auf Tellern verteilen, Fleisch, Sauce und Gemüse darauf anrichten.



DESSERT

Crêpes Suzette

Teig

- 250 g Mehl
- 2 Prise Salz
- 4 TL Zucker
- 4 Eier
- 5 -6 dl Milch
- 100 g Butter, flüssig

Sauce

- 8 Orangen
- 60 g Zucker
- 60 g Butter
- 8 EL Grand Marnier
- 10 cl Cognac
- 2 Zweig Pfefferminzblätter



- Zuerst den Crêpe-Teig herstellen. Alle Zutaten für den Teig zusammen glattrühren. 30 Minuten ruhen lassen
- 4 Orangen: Zuerst die Orangenschale, als dünne Streifchen abschälen. Dann die Orangenschalen ganz abscheiden, danach die Orangen filetieren.
Die restlichen Orangen auspressen (für ca. 4 dl Orangensaft).
- Dünne Crêpes (ca. 16 Stk.) backen und noch warm zu Dreiecken zusammenfalten.

Die ursprüngliche Portionengrösse ist für 4 Personen. Daher folgendes unter 2x machen. (mit je den halben Zutaten)

- Bratpfanne erhitzen und den Zucker zu Karamell schmelzen lassen. Butter hinzufügen und alles gut verrühren. Orangensaft dazugiessen und alles leicht köcheln lassen, bis sich der Karamell vollständig aufgelöst hat.
- Crêpes in die Orangensauce legen. (Je nach Anzahl Crêpes, diese nochmals falten, damit alle in der Bratpfanne Platz haben)
- Grand Marnier dazugiessen und für 2-3 Minuten erhitzen.
- Dann die Crêpes mit dem Cognac übergiessen und diesen entzünden. Wenn die Flammen erloschen sind, die Orangenfilets dazugeben und ebenfalls kurz erhitzen.
- Zum Servieren die Crêpes mit Orangenfilets auf Tellern anrichten und mit der restlichen Sauce übergiessen. Mit Pfefferminze garnieren und sofort servieren.