

Kochclub schwarze Spinne



Chochete vom 02. Juni 2023
Tageschef: Marc
8 Personen

APÉRO

Nüsse, Käse und Oliven

VORSPEISE

Caprese Salat mit Avocado

HAUPTGANG

Schweinskotelett am Stück gegart mit Rahmkartoffeln und
Broccoli

DESSERT

Cheesecake mit Himbeeren im Glas

Weisswein: Féchy La Vigneronne, Waadt

Rotwein: Barbera D'Alba, Piemont

VORSPEISE

Caprese Salat mit Avocado



Der Name Tomate geht wahrscheinlich auf den mexikanischen Namen tumatle zurück. Nach der Einführung in Europa diente die Tomate zunächst nur der Zierde, da man sie lange Zeit für giftig hielt. Die Frucht wurde auch als Auslöser für den Liebeswahn gesehen.

Zutaten:

- 8 Tomaten
- 400g Mozzarella
- 1 Bund Basilikum
- 2 Avocados
- 5 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico
- 2 TL Honig
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

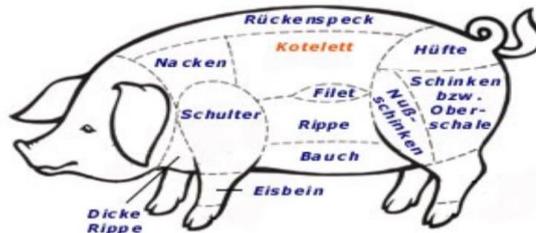
1. Aus Olivenöl, Balsamico, Honig, Salz und Pfeffer das Dressing anrühren
2. Tomaten, Mozzarella und Avocado mundgerecht zuschneiden. Basilikumblätter abzupfen
3. Alles in einer Schüssel mischen

HAUPTGANG

Schweinskotelett am Stück gegart mit Rahmkartoffeln und Broccoli

Zutaten:

- 6 Zweige Thymian
- 4 Zweige Oregano
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Teelöffel Koriandersamen
- 3 grosse rote Peperoni
- 4 Esslöffel Olivenöl (1)
- 2 grosse Zwiebeln
- Schweinskotelett am Stück etwa 2 kg
- Salz, schwarzer Pfeffer
- Olivenöl (zum braten)
- 1.5 dl Gemüsebouillon



Der Ursprung des Namens Kotelett ist das lateinische „costa“, was so viel bedeutet wie Seite oder Rippe. Näher verwandt ist das Kotelett mit dem französischen Wort „côtelette“ (côte = Rippe, côtelette = Rippchen).

Zubereitung:

4. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
5. Die Blättchen von Thymian und Oregano abzupfen. Den Knoblauch schälen und halbieren. Die Koriandersamen im Mörser fein zerstoßen. Den Knoblauch und die Kräuter beifügen und alles mittelfein mörsern. Dann die erste Portion Olivenöl (1) beifügen und alles so lange weiterbearbeiten, bis eine Paste entstanden ist.
6. Die Peperoni halbieren und Stiel, Scheidewände und Kerne entfernen. Die Peperoni in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und ebenfalls in Streifen schneiden.
7. Die Kotelett-Krone mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne Olivenöl erhitzen. Die Kotelett-Krone auf allen Seiten insgesamt 6 Minuten anbraten. Das Fleisch in eine grosse Gratinschale geben und mit der Kräuterpaste einstreichen. Peperoni und Zwiebeln salzen und um das Fleisch herum verteilen. Die Kotelett-Krone sofort im 220 Grad heißen Ofen auf der mittleren Rille 15 Minuten braten. Dann die Temperatur auf 120 Grad reduzieren und das Fleisch in der langsam absteigenden Hitze weitere 30 Minuten braten (Ofentüre auf keinen Fall öffnen). Nach 30 Minuten die Temperatur auf 80 Grad reduzieren und die Kotelett-Krone weitere 60 Minuten nachgaren lassen.
8. Am Schluss das Fleisch mit den Peperoni aus dem Ofen nehmen, die Peperoni in einen hohen Becher oder in den Standmixer geben und die Kotelett-Krone sofort wieder zurück in den 80 Grad heißen Backofen geben.
9. Die Gemüsebouillon zu den Peperoni geben und alles mit dem Pürierstab oder im Mixer möglichst fein pürieren. Die Sauce in eine kleine Pfanne umgießen und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
10. Zum Servieren Koteletts schneiden. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit etwas Sauce übergießen.

HAUPTGANG

Schweinskotelett am Stück gegart mit Rahmkartoffeln und Broccoli

Zutaten:

- 1.2 Kg mittelgrosse Kartoffeln
- 3 dl Gemüsebouillon kräftig
- 5 dl Rahm
- 4 EL Kräuter gehackt
- Pfeffer
- 4EL Reibkäse



Der Ursprung des Wortes Kartoffel geht auf das Italienische tartufo zurück, was nichts anderes als „kleine Trüffel“ heißt. Eigentlich naheliegend, denn auch die Trüffel bildet Knollen aus, die in bzw. unter der Erde wachsen. Aus tartufo wurde dann Tartuffel, das T wurde zum K und der Weg zur Kartoffel war geebnet.

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und im Abstand von ca. 3mm einschneiden, jedoch nicht ganz durchschneiden. In eine gefettete Gratinform legen.
2. Bouillon mit Rahm, Kräutern und Pfeffer aufkochen und über die Kartoffeln giessen.
3. 30 Minuten in der Ofenmitte im vorgeheizten Backofen bei 200°C backen.
4. Herausnehmen und Käse darüber verteilen. Nochmals für 15 Minuten fertig backen

Zutaten:

- 1Kg Broccoli
- Salz, Pfeffer



Broccoli oder Broccoli (italienisch il broccolo von broccoli, „Kohlsprossen“), auch Bröckel-, Spargelkohl oder Winterblumenkohl genannt.

Zubereitung:

1. Broccoli waschen, Röschen vom Strunk schneiden und auf einen gelochten Dampfgarbehälter verteilen.
2. Broccoli bei Dampfgarstufe 100 °C ca. 9 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

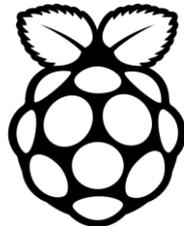
DESSERT

Cheesecake mit Himbeeren im Glas

Zutaten:

Cheesecake-Masse

- 400 g Jogurt nature
- 280 g Frischkäse
- 180 g Puderzucker



Der deutschsprachige Name der Himbeere (durch Lautangleichung hervorgegangen aus der althochdeutschen Bezeichnung Hintperi) leitet sich aus der altnordischen und angelsächsischen Vokabel hind (Hirschkuh) ab, bedeutet also Beere der Hirschkuh.

Himbeermasse

- 450 g Himbeeren
- 4 EL Wasser
- 180 g Petit Beurre, zerbröckelt

Verzieren

- 100 g Himbeeren
- 10 Petit Beurre, zerbröckelt

Zubereitung:

1. Cheesecake-Masse

Jogurt, Frischkäse und Puderzucker mischen.

2. Himbeermasse

Himbeeren und Wasser pürieren, 2 EL mit der Cheesecake-Masse mischen, beiseitestellen. Zuerst Petit Beurre, dann Himbeerpüree in die Gläser verteilen. Cheesecake-Masse darauf geben, zugedeckt ca. 15 Min. kühl stellen.

3. Verzieren

Himbeeren und Petit Beurre auf dem Cheesecake verteilen.