

Kochen in Höngg am 2. März 2024



Blutorangen-Wintersalat
Olivencake
Harirasuppe
Randen im Teig
Basilikum-Limetten-Crèmeschnitten
Bomboloni alla Crema

Blutorangen-Wintersalat

Für 6 Personen

Sauce:

6 EL Weissweinessig
6 EL Olivenöl
1 ½ Salz Salz
Wenig Pfeffer

Salat:

3 Stk. Cikorino rosse, in Stücken
5 Stk. Blutorangen, geschält, in Scheiben
3 Stk. Avocado, in Schnitzen
6 EL Kernenmix

Sauce:

Essig und Öl verrühren, würzen

Salat:

Cikorino rosso, Blutorangen und Avocado auf einer Platte anrichten, Sauce darübertröpfeln, Kernenmix darüberstreuen.

Olivencake

Zutaten:

Butter und Mehl für die Cakeform

2 Stk.	Knoblauchzehen
100g	Dörrtomaten in Öl
1 Bund	Glatte Petersilie
100g	Schwarze Oliven entsteint
100g	Grüne Oliven entsteint
180 g	Mehl
2 TL	Backpulver
3 Stk.	Eigelb
0.5 dl	Olivenöl
1 dl	Weisswein
50 g	Parmesan gerieben, aus dem Beutel
1 EL	Paprikapulver
3 Stk.	Eiweisse

Zubereitung

Cakeform von 25 cm ausbuttern und mit Mehl ausstäuben.

Den Knoblauch schälen und fein hacken.

Die Dörrtomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen und in feine Streifchen schneiden. Die Petersilie fein hacken. Knoblauch, Dörrtomaten, Oliven und Petersilie mischen.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und sieben. Die Eigelbe mit Olivenöl, Weisswein und Parmesan mischen. Mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Das Mehl dazu geben und alles zu einem glatten Teig rühren.

Die Eiweisse steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Zuletzt die Oliven beifügen. Alles gut mischen und in die vorbereitete Form füllen.

Den Cake im 180 Grad heissen Ofen auf der mittleren Rille während 45 min. backen.

Harirasuppe

Für 6 Personen

Vorbereiten:

3 Stk.	Zwiebeln
1 ½ cm	Ingwer
300g	Knollensellerie

Fleisch:

300g	Rindshuft
¾ TL	Salz
1 ½ EL	Weissmehl
	Wenig Pfeffer

Suppe:

1 ½ Stk.	Zimtstange
1 ½ Briefchen	Safran
1 ½ TL	Kreuzkümmelpulver
¾ TL	Schwarze Pfefferkörner
3 EL	Tomatenpüree
1 1/2 L	Wasser
1 ½ Dose	Gehackte Tomaten, ca. 240g
1 ½ Dose	Kichererbsen, ca. 240g
225g	Braune Linsen
1 ¼ TL	Salz

Anrichten:

6 Stk.	Korrianderzweige
¾ Stk.	Biozitrone

Vorbereitung:

Zwiebel schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden, Ingwer schälen, fein reiben. Sellerie schälen, in ca. 1cm grosse Würfel schneiden.

Fleisch:

Fleisch in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden. Wenig Öl im Bratopf erhitzen. Fleisch ca. 2 Min. anbraten, würzen, mit Mehl bestäuben, herausnehmen. Hitze reduzieren, wenig Öl begeben.

Suppe:

Zwiebeln, Sellerie und Ingwer ca. 3 Min. andämpfen. Pfeffer grob zerstoßen, mit der Zimtstange, Safran und Kreuzkümmel begeben, ca. 3 Min. mitdämpfen. Tomatenpüree begeben und ebenfalls kurz mitdämpfen.

Wasser und Tomaten dazu giessen, aufkochen. Fleisch zurück in die Pfanne geben, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Min. schmoren.

Kichererbsen abtropfen, abspülen und mit den Linsen begeben unter gelegentlichem Rühren ca. 25 Min. fertig schmoren, salzen.

Anrichten:

Korianderblättchen abzupfen, darüberstreuen. Zitrone in Schnitze schneiden, dazu servieren.

Randen im Teig

Für 4 Personen

Füllung:

4 Stk.	Randen, ca. je 150g
1 EL	Olivenöl
1 Stk.	Zwiebel, fein gehackt
500g	braune Champignon, fein gehackt
30g	getr. Steinpilze, ca. 5 Min. in warmem Wasser einlegen, und fein gehackt
2 EL	Aceto Balsamico
50g	Baumnusskerne, fein gehackt
2 EL	Salbei, fein geschnitten
¼ TL	Chiliflocken
1 TL	Salz
1 Stk.	rechteckig ausgewallter Blätterteig
1 Stk.	Eiweiss, verklopft
1 Stk.	Eigelb
1 TL	Wasser
100g	Pflaumen

Sauce:

1 EL	Aceto Balsamico
3 EL	Olivenöl
¼ TL	Fleur de Sel

Backen:

Randen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ca. 1 Std. 10 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen. Randen auskühlen, schälen und beiseitestellen.

Füllung:

Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Pilze portionenweise unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Min. anbraten. Hitze reduzieren. Zwiebel begeben, ca. 5 Min. mitdämpfen. Aceto begeben, weiter dämpfen bis die entstandene Flüssigkeit vollständig verdampft ist. Pflaumen, Nüsse und Salbei daruntermischen und würzen.

Teig:

Teig auf dem Backblech entrollen, auf der Schmalseite einen ca. 5 cm breiten Streifen abschneiden, für die Garnitur kühl stellen. Teig mit ¾ der Füllung bestreichen. Rundum einen ca. 7 cm breiten Rand frei lassen. Randen nebeneinander auf die Teigmitte stellen. Restliche Füllung zwischen den Randen verteilen, leicht andrücken.

Teigrand mit Eiweiss bestreichen, locker über die Ränder legen, andrücken. Aus dem kühl gestellten Teigstreifen Rondellen ausstechen. mit Eiweiss bestreichen, Teig damit garnieren. ca. 30 Min. kühl stellen. Eigelb und Wasser verrühren. Teig damit bestreichen.

Backen:

Ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorheizten Ofens. Herausnehmen und in Tranchen schneiden.

Sauce:

Aceto und Öl verrühren. über die Tranchen träufeln, Fleur de Sel darüberstreuen.

Basilikum-Limetten-Crèmeschnitten

Für 6 Stück

1 Stk.	rechteckig ausgewallter Blätterteig, ca. 320g
½ Bund	Basilikum
½ Bund	Thai-Basilikum
	Wasser siedend
2 dl	Vollmilch
3 EL	Zucker
1 Prise	Salz
3 Stk.	Eigelb
4 Blätter	Gelatine, in kaltem Wasser einlegen
1 Stk.	Limette, heiss ab gespült, abgerieben Schale und Saft
2 dl	Vollrahm, steif schlagen
100 g	flüssiger Akazienhonig oder auch Blütenhonig
¾ Bund	Basilikum, grob geschnitten
¾ Bund	Thai-Basilikum, grob geschnitten
½ Bund	Kerbel, grob geschnitten

Blätterteig:

Blätterteig entrollen, längs halbieren, jeweils in ca. 9 Streifen schneiden. Mit dem Backpapier auf ein Blech ziehen, Teig mit einem Backpapier belegen und mit einem zweiten Blech beschweren. Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 220° C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Creme:

Basilikum im siedenden Wasser ca. 30 Sek. blanchieren, herausnehmen, kurz in eiskaltes Wasser legen, gut abtropfen. Basilikum mit der Milch pürieren. Milch und alle Zutaten bis und mit Eigelben mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Pfanne sofort von der Platte nehmen. Gelatine unter die heisse Creme rühren, durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Limettenschale darunter rühren, zugedeckt auskühlen. Creme kühl stellen, bis sie am Rand leicht fest ist, glatt rühren, 1 EL Limettensaft und Schlagrahm darunterziehen. Restlichen Limettensaft beiseite stellen. Creme in einen Spritzsack füllen und 60min. kühl stellen.

Kräuterhonig:

Restlichen Limettensaft mit Honig und Kräutern in einen Mixbecher geben, fein pürieren.

Fertigstellen:

Crème auf 12 Blätterteigstücke verteilen, je 2 Stücke aufeinandersetzen. Mit den restlichen Blätterteigstücken bedecken, 3 EL Kräuterhonig darüber träufeln.

Bomboloni alla Crema

Für 12 Stück

Teig:

300g	Weissmehl
½ TL	Salz
4 EL	Zucker
10g	Hefe, zerbröckelt
50g	Butter, weich
100g	Rahmquark
1dl	Milch

Creme:

1 dl	Milch
1 ½ EL	Zucker
1 Stk.	Vanilleschote. Längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt
1 Prise	Salz
1 Stk.	Eigelb
2 Stk.	Blätter Gelatine
50g	Rahmquark
1 dl	Rahm, steif geschlagen
5 EL	Zucker
Öl zum frittieren	

Teig:

Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Butter, Quark und 1dl Milch begeben, mischen und mit dem Knethaken der Küchenmaschine ca. 5min zu einem glatten Teig kneten. Teig in 12 Portionen teilen, zu Kugeln formen, auf ein Backpapier setzten, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 45 Min. aufgehen lassen.

Creme:

1dl Milch und alle Zutaten mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Pfanne sofort von der Platte nehmen.

Gelatine unter die heisse Masse Creme rühren, durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Creme auskühlen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen, bis die Creme am Rand leicht fest wird. Creme glatt rühren.

Quark und Schlagrahm sorgfältig darunterziehen. Creme in einen Spritzsack geben und ca. 1 Std. kühl stellen.

Frittieren:

Bratpfanne bis 1/3 Höhe mit Öl füllen, auf ca. 160 Grad erhitzen. Teigkugeln etwas flach drücken, portionenweise in Öl hineinlegen, beidseitig je ca. 2 Min. frittieren. Herausnehmen und auf einem Haushaltspapier abtropfen lassen.

Füllen:

Zucker in einen Suppenteller geben, Bomboloni darin wenden. Bomboloni mit einem Trinkhalm bis zu 2/3 einstechen, einige Male hin- und herfahren, bis die Öffnung ca. 5mm breit ist. Creme hineinspritzen.

