Chochete vom 3.4.2023

Vegetarisches Tatar

Rind Szechuan

Orangenmousse

Vegetarisches Tatar

Tatar vegetarisch

Zutaten:

- 600 g Auberginen
- 6 grosse Cornichons
- 4 TL Kapern
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Hot-Ketchup
- 4 EL Sweet Chili Sauce
- 4-5 EL Tomatenmark
- 4 EL Rapsöl (oder Sonnenblumenöl)
- 2 TL Paprika

Zubereitung:

1. Wer einen Food Prozessor hat, der kann die Auberginen in grobe Stücke schneiden und diese kurz im Food Prozessor klein hacken. Wer kein solches Gerät in der Küche hat, der schneidet die Auberginen zuerst in dünne Scheiben, schneidet daraus kleine Würfelchen und hackt am Schluss nochmals mit dem Messer grob durch (ähnlich wie beim Kräuter zerkleinern).
2. Die Auberginenwürfelchen in Olivenöl einige Minuten anbraten und mit Salz abschmecken. Das Ganze abkühlen lassen
3. Für die Sauce werden zuerst die Zwiebeln, Cornichons und die Kapern klein geschnitten (so fein wie möglich!) oder ebenfalls mit Hilfe eines Food Prozessors klein gehackt.
4. Hot-Ketchup, Sweet Chili Sauce, Tomatenmark, Paprika und Rapsöl miteinander vermengen und nun zusammen mit den gebratenen Auberginen und den Zwiebeln/Cornichons/Kapern mischen.

Servieren

Das Ganze mit Salz & Pfeffer abschmecken und mit etwas geröstetem Toast-Brot und Butter, evtl. noch ein bisschen Garnitur (Zwiebeln, Cornichons, Kapern) servieren.

Rind Szechuan

Rind Szechuan

Zutaten Marinade:

- 2 TL Szechuanpfeffer
- 4 Knoblauchzehen (1)
- 600g Rindfleisch (Filet, Huftsteak oder Nuss, Oberschale, Tofu für Vegetarier)
- 40 ml Austernsauce

Zutaten Gemüse:

- 1 grosse rote Peperoni
- 150 g Pilze (Mu Er ,Champignons , Shiitake oder Kräuterseitlinge)
- 1 grosse Zwiebel, in Spalten geschnitten
- 1 grosses Rüebli, mundgerecht in Spalten
- 150 g Blumenkohl, in kleinen Röschen
- 5 Frühlingszwiebeln schräg in groben Ringen
- 2-3 Chilis nach Bedarf und Schärfe, in Ringen
- 4 Knoblauchzehen fein gehackt (2)
- Einige Korianderzweige
- 6 EL Sesam Öl hell
- 2 dl Teriyaki Sauce selbstgemacht
- 3 EL Nouilly Prat und 2 EL Speisestärke angerührt
- 50 ml Soya-Sauce
- 60 ml Wasser
- Etwas Kräuteressig

Beilage: Basmati-Reis

Zubereitung:

1. Knoblauchzehen (1) grob schneiden und zusammen mit dem Szechuan-Pfeffer im Mörser zu einer Paste verreiben.
2. Das Fleisch in fingerbreite Streifen schneiden und mit der Paste und der Austernsauce mischen. 30 min kühl stellen.
3. Das Fleisch in 3 EL Öl kurz scharf anbraten, mit einem Spritzer Essig ablöschen und danach warm stellen.
4. Knoblauch und Chili mit dem restlichen Öl anbraten, danach Rüebli, Blumenkohl und Zwiebeln dazu geben und mitbraten.
5. Danach das restliche Gemüse und die Pilze dazugeben und weiter braten, bis das Gemüse knackig bissfest ist.

6. Mit der Teriyaki-Sauce ablöschen und alles in der Pfanne durchschwenken.
7. Nun das Gemüse mit dem Fleisch in der Pfanne mischen.
8. Wasser dazugeben und danach **unbedingt** Salzgehalt der Sauce prüfen. Falls notwendig, noch etwas Soya-Sauce hinzugeben.
9. Nouilly-Prat mit der Speisestärke portionenweise dazugeben, bis die Sauce schön sämig ist.

Servieren:

1. Den Reis mit Hilfe einer geölten Tasse im Teller zu Türmchen formen.
2. Fleisch und Gemüse dazugeben und mit einem Korianderzweig garnieren.

Teriyaki-Sauce:

Die Teriyaki-Sauce besteht zu 3 gleichen Teilen aus Sake (Reisschnaps), Soya-Sauce und Rohzucker.
Man mischt die 3 Teile und lässt das Ganze bis zur Hälfte einkochen, fertig.

Beispiel: Für ca. 1 lt fertige Teriyaki-Sauce nimmt man 700 ml Sake, 700 ml Soya-Sauce und 700 g Rohzucker.

Orangenmousse

Orangenmousse

Zutaten
Cantucci Crunch:

- 80 g Guetzli (z.B. Cantucci), grob zerbröckelt
- 1 EL Orangenlikör (z.B. Grand Marnier)
- 150 g Lemon Curd
- 1 EL Zitronensaft

Zutaten
Mousse:

- 1 frisches Ei
- 1 frisches Eigelb
- 2 EL Zucker
- 1 Bio-Orange, abgeriebene Schale und Saft (ca. 1/2 dl)
- 2 Blätter Gelatine, ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft
- 1 EL Orangenlikör (z.B. Grand Marnier)
- 1 frisches Eiweiss
- 1 EL Zucker
- 1 ½ dl Rahm, steif geschlagen

Zubereitung:

1. Guetzli in die Gläser verteilen, mit Orangenlikör beträufeln. Lemon Curd mit Zitronensaft glattrühren, darauf verteilen.
2. Ei, Eigelb und Zucker mit dem Schwingbesen verrühren. Orangenschale und -saft beigeben, im nicht zu heissen Wasserbad so lange schlagen, bis ein fester Schaum entsteht.
3. Gelatine beigeben, unter Rühren auflösen. Orangenlikör darunter rühren, Schüssel aus dem Wasserbad nehmen, in kaltes Wasser stellen und gelegentlich rühren, auskühlen, bis die Masse leicht fest ist, glattrühren.
4. Eiweiss steif schlagen, Zucker beigeben, kurz weiterschlagen. Mit dem Rahm unter die Orangencreme ziehen.
5. Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 8 mm Ø) füllen, auf den mit Lemon Curd bedeckten Cantucci Crunch spritzen. Zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.

Lemon Curd:

Zutaten für 500 g

- 2 Zitronen
- 50 g Butter
- 200 g Zucker
- 4 Eier

Zubereitung:

1. Zitronenschale fein abreiben. Zitronen auspressen. Butter, Zucker, Zitronensaft und -schale in eine Pfanne geben. Aufkochen und etwas abkühlen lassen.

2. Eier in einer Schüssel verquirlen. Zitronenfond unter ständigem Rühren langsam zu den Eiern giessen.

3. Zitronenfond zurück in die Pfanne geben und unter ständigem Rühren erhitzen, bis der Fond eindickt. Nicht köcheln, sonst gerinnt die Masse. Sobald die Masse zu binden beginnt, in heiss ausgespülte Gläser füllen. Auskühlen lassen.

Die Menge von 500 g reicht für 12 – 15 Portionen des obigen Desserts