



Chochete vom 5. Februar 2024

Asiatische Sommerrollen

Rindsfiletmedaillon mit Curry-Pak Choi
auf Kartoffelstampf und Erbsen Schaum

Panettone-Pudding

Asiatische Sommerrollen

Zutaten:

- 3 Baby Lattich
- 1 Rüebli, in feine, lange Julienne geschnitten
- ½ Gurke, in feine, lange Julienne geschnitten
- ½ Peperoni
- 70 g Glasnudeln
- 4 Blatt Reispapier
- 8 mittlere Crevetten, gekocht oder gebraten
Ersatzweise Sushi Ebi Crevetten (Optimal Food)
- Thaibasilikum
- Koriander
- Minzeblätter
- Knoblischnittlauch / normaler Schnittlauch
- Chili zum abschmecken

Zubereitung:

Die gebratenen Crevetten längs halbieren
Lattichblätter in längliche Stücke schneiden
Thaibasilikum-, Koriander-, Minzeblätter zupfen
Die Glasnudeln im kalten Wasser ca. 5-7 Minuten einweichen und anschliessend im Wasser 3 Min. kochen. Kalt abschrecken und auf einem Küchentuck trocknen
Das Reispapier kurz durch warmes Wasser ziehen (nicht zu lange sonst klebet es zusammen). Anschliessend auf einer Arbeitsfläche ausbreiten und zuerst mit den Glasnudeln dann mit den restlichen Zutaten füllen und einrollen.
→ für ein Lern-Video der Sommerrolle bitte [hier](#) klicken!

Die fertigen Rollen in mundgerechte, ca. 2-3 cm grosse Stücke schneiden. Auf einem mit 1 Bananenblatt belegten Teller stehend und mit den bevorzugten Dip's servieren.
Tip: Sweet Chili Sauce, Sojasauce mit Wasabi

Zeitaufwand: Mise en place ca. 40 Min., Kochzeit ca. 10 Min.

Tip: Für die Zutaten kann, je nach persönlichem Geschmack, fast alles verwendet werden! (Rotkraut, Chinakohl, Avocado, Radiesli, Pilze, Poulet, Schweinefleisch etc.)

Rindsfiletmedaillon mit Curry-Pak Choi auf Kartoffel-Stampf und Erbsen-Schaum

- Zutaten:**
- 4 Rindsfiletmedaillon je ca. 150 - 180 g
Salz, Pfeffer, Olivenoel
 - 400 g Pak Choi
 - 1 mittlere Schalotte
 - 2 EL rote Currypaste
 - 2 EL Sesam Oel
 - Gemüsebouillon
 - 1 kleine Aubergine
 - 600 g Kartoffeln mehlig
Butter, ev. Rahm
Muskatnuss
Salz
 - 1 kleine Aubergine
 - 50 g Kartoffeln mehlig
 - 50 g Gartenerbsen
 - 50 g Vollrahm
 - 50 g Kochflüssigkeit von den Erbsen

Zubereitung: Für die Chips die Aubergine in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden, mit Mehl bestäuben und im heissen Oel kurz frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Den Pak Choi von den grünen Blättern trennen und in kleine Würfel schneiden. Die gehackte Schalotte im Sesam Oel andünsten, Pak Choi und Curry beifügen und ca. 5 Min. rührbraten. Mit Salz und ev. etwas Gemüsebouillon abschmecken

Kartoffelstampf wisst Ihr ja wie das geht!

Für den Schaum die Erbsen und die Kartoffeln in Gemüsebouillon weich kochen und zusammen mit den beiden Flüssigkeiten vermischen und in den vorgewärmten ISI einfüllen.

Rindsfilet würzen, braten und beiseite stellen.

Anrichten

Auf die vorgewärmten Teller einen Kartoffelstampf-Spiegel anrichten, mit dem Pak Choi ein Bett in die Mitte dressieren und das Filet obenauf setzen. Rund herum einen Ring mit dem Erbsenschaum sprayen

Servieren

Mit Rosmarinzweig und Auberginenchips garnieren

Panettone Pudding

Zutaten:

- 1 Panettone 1000 g
- 6 grosse Eier
- 8 dl Milch
- 2 dl Vollrahm
- 1 Pk Vanille Zucker
- 300 g Zucker (z.B. Peruche von Coop)
- 1 dl Rhum
- Muskatnuss (oder Gewürze) nach Belieben

150 g weisser Zucker* (für Caramel)
ein paar Spritzer Zitronensaft

Zubereitung: Den Zucker* mit ca. 70 g Wasser + Zitronenspritzer zu einem hellen Caramel aufkochen und im Boden sowie seitlich in der Backform gleichmässig verteilen.

Milch, Rahm, Vanille Zucker und Zucker in einer Schüssel aufschlagen. Den in kleine Stücke zerzupften Panettone in die Milchmischung geben und alles zusammen zu einem dicklichen Brei vermischen. Rhum, Muskatnuss und die aufgeschlagenen Eier dazu geben und zu einer dickflüssigen Masse verarbeiten. Falls nötig, mit Milch etwas verdünnen. Den dickflüssigen Teig in die vorbereitete Form einfüllen und den Pudding im Wasserbad bei 160 Grad ca. 60 Min. ausbacken.
Pudding kalt servieren.

Zeitaufwand: Mise en Place ca. 45 Minuten, backen 60 Min.