Chochete vom 6.November 2023

Stammheimer - Bier vom Hof
mit Brezeln

*****

Milken im Bierteig
Nüsslisalat
Hopfendressing

*****

Schweinehalsbraten in Hopfenmarinade
im Smoker 10 Std. mit Hopfenpellets gegart
Teigwaren Reis
Randen Würfel

*****

Whisky – Parfait
*****

Milken im Bierteig
Nüsslisalat
Hopfendressing

Milken im Bierteig	Zutaten für 4 Personen
Zutaten: Milken im Bierteig	– 600 gr Kalbsmilke – 150 gr Mehl – O,5 TL Salz – 2 DL Bier – 2 Eigelb . . – 2 Eiweisse
Zutaten: Nüsslisalat Hopfendressing	– 400 gr Nüsslisalat – 1 EL Honig (flüssig) – 2 EL Hopfenessig – 1 EL Zitronensaft – 2 EL Olivenöl – Salz – Pfeffer
Zubereitung:	1. <Milken unter fliessendem kaltem Wasser abspülen und für 1 Stunde in kaltes Wasser einlegen. Wasser abgiessen. 2. Frisches Wasser aufkochen, die Milken zugeben und 3 Minuten leicht köcheln lassen. Milken aus dem Wasser heben und unter kaltem Wasser abspülen. Mit Küchenpapier abtrocknen. Wenn nötig dressieren und von Äderchen befreien

3. Mehl und Salz mischen

4. Bier und Eigelbe verrühren, nach und nach unter Rühren mit dem Schwingbesen dazugiessen, glatt rühren. Der Teig muss zähflüssig sein.

5. Eiweisse steif schlagen, sorgfältig unter den Teig ziehen.

6. Ofen auf 60 Grad vorheizen. Öl auf ca. 175 Grad erhitzen. Milken in den Teig tauchen, abtropfen und portionenweise je ca. 4 Min. goldgelb frittieren. Herausnehmen, auf Haushaltpapier abtropfen, im leicht geöffneten Ofen warm stellen.

7. < Nüsslisalat waschen und trocken schwingen.

8. Honig, Hopfen-Essig, Zitronensaft und Olivenöl gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

9. Den Nüsslisalat mit der Sauce beträufeln

10. Die Milken auf den Salat anrichten

Information

Vorn in der Brust des Rindes sitzt ein weisses Organ von etwa 300 Gramm Gewicht. Die Thymusdrüse – in der Kulinarik Kalbsmilken genannt – unterstützt das Immunsystem bei der Herstellung von Abwehrzellen, solange das Jungtier heranwächst.

Milken enthalten reichlich Kalium und Vitamin C. Milken müssen vor der Zubereitung gewässert werden; sie werden gebraten, grilliert und sind in geschmorter Form auch Bestandteil eines „Ragout fin". In der Charcuterie werden Milken auch als Füllung für Pasteten eingesetzt.

<Schweinehalsbraten vom Smoker>

Braten	Zutaten für 6 Personen
Zutaten:	– 1,4 kg Schweinsschulterbraten mit Schwarte – 1 TL Barbecue-Mix – 4 EL Ketchup , z. B. Hot-Ketchup – 1 dl Bier – 4 Knoblauchzehen> – <Zutat 3> – . . . . – <Zutat n>
Zubereitung:	1. Die Schwarte des Bratens mit einem scharfen Messer über Kreuz nicht zu tief einschneiden. Barbecue-Mix, Ketchup und Bier verrühren. Knoblauch dazupressen. Braten rundum mit etwas Marinade bestreichen. Im Kühlschrank ca. 2 Stunden ziehen lassen. 2. BBQ-Smoker auf ca. 180 °C vorheizen. Braten mit der Fettschicht. Im Smoker garen, bis eine Kerntemperatur von ca. 74 °C erreicht ist. Braten während des Grillierens immer wieder mit Bier Marinade bestreichen. Vor dem Tranchieren 10 Minuten ruhen lassen. Fleisch quer zur Faser in dicke Tranchen schneiden.>

Teigwarenreis	Zutaten für 10 Personen

Zutaten:

- 800 g Teigwarenreis
- 4 Stk Frühlingszwiebeln
- 20 gr Butter

Zubereitung:

3. Teigwarenreis im Salzwasser kochen.

4. Frühlingszwiebeln in kleine Stücke schneiden und im Butter andünsten

5. Alles zusammen dem Teigwarenreis beigeben

Information:

Beim Teigwarenreis handelt es sich um eine leckere, kleine Pasta-Sorte, die sowohl wie Reis als auch ganz normal wie Pasta gekocht werden kann, um eine Reihe von unterschiedlichen Gerichten zuzubereiten. Form und Dicke des Teigwarenreises wurden entwickelt, um die Pasta an die unterschiedlichsten Zubereitungsarten anzupassen, wobei auch die Wünsche der Kleinen berücksichtigt wurden. Diese Vielseitigkeit zeigt sich nicht nur in warmen, sondern auch kalten Gerichten.

Randen-Gemüse	**Zutaten für 4 Personen**
Zutaten:	– 800 g frische Randen (alternativ: vorgekocht und vakuumverpackt) – 2 Stk. Zwiebeln – 1 Knoblauchzehe – 1 EL Butter – Salz & Pfeffer – 250 ml Gemüsebrühe (am besten selbst gekocht) – 2 EL Weissweinessig – 1 Lorbeerblatt – ½ Bd. Dill – 50 g Sauerrahm (10 % Fett)
Zubereitung:	6. Randen schälen, halbieren und in Spalten schneiden. Dabei ggf. Einweghandschuhe und eine Schürze tragen, um nichts ungewollt einzufärben. 7. Zwiebeln und Knoblauchzehe abziehen. Zwiebeln halbieren und in feine Ringe schneiden. Knoblauch hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin 3 Minuten glasig dünsten. Dann Knoblauch und die Randen zufügen, leicht salzen und pfeffern, wenige Minuten mitbraten und alles mit Gemüsebrühe und Weißweinessig ablöschen. Lorbeerblatt zufügen und das Gemüse bei mittlerer Hitze und aufgelegtem Deckel ca. 30 Minuten garen, bis die gewünschte Konsistenz der Randen-Stücke erreicht ist 8. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und hacken. Das Lorbeerblatt aus dem Randen -Gemüse entfernen. Anschließend mit Pfeffer, Salz, Sauerrahm und ggf. weiterem Weißweinessig abschmecken und mit Dillzweigen garnieren. >

Whiskey Parfait

Zutaten für 4 Personen

Zutaten:

- 1,5 Dl Vollrahm
- 3 x 25 Gramm Zucker
- 8 Gramm Vanille Zucker
- 6 cl Stammheimer Singel-Malt Whisky
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Cakeform mit öl bestreichen und mit Klarsichtfolie auslegen
2. Eier trennen (2Eigelb und 2Eiklar)
3. Vollrahm Steifschlagen und kühlstellen
4. 25 gr Zucker und Vanillezucker mit Eigelb schaumig schlagen.
5. Wenn es hell und schaumig ist, den Whisky langsam beigeben
6. 25 gr Zucker mit dem Eiklar steifschlagen.
7. Wenn es steif ist nochmals 25 gr Zucker und 1 Prise Salz beigeben und weiterschlagen, bis das Eiweiss glänzt und sich spitzen bilden..
8. Schlagrahm mit Eigelbmasse angleichen(1/3) danach den Rest mit einem Gummischaber darunterziehen.
9. Das Eiweiss der Masse darunterziehen und sofort in die Form füllen. Im Tiefkühler mindestens 24 Stunden gefrieren lassen.
10. Das Parfait auf eine Platte stürzen und die Folie wegnehmen.
11. In Tranchen schneiden und schön garnieren
12. 2 cl Whisky erwärmen, anzünden und über das Parfait giessen mit Zimt bestäuben

Bemerkungen

Vor dem Servieren das Parfait 5 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen. Die Gefriertemperatur sollte min. -20 °C sein, da sich die Masse sonst vom Whiskey trennen kann. Die Vorkühlung des Whiskeys auf -20 °C verhindert, dass sich die Masse während dem Gefriervorgang trennt. Man kann auch eine grössere Menge vorbereiten und über Monate als Reserve im Tiefkühler lagern.