KOCHCLUB MALFATTI

Menü vom 26. Februar 2013

Orientalischer Rüeblisalat mit Chicorée

Pouletbrüstli auf Ananasreis

Crème Brûlée mit Mangosalat

Angaben für 4 Personen

Kochgruppe:

Serge Aeby
Peter Brunner
Werner Buchmann

Orientalischer Rüeblisalat mit Chicorée

Zutaten:
2 Kolben Chicoree, gross
1 Stück Orange
4 Zweige Dill
1 Stück Knoblauchzehe, klein
2 Esslöffel Weissweinessig
1 Esslöffel Senf
1 Teelöffel Kurkuma
1 Messerspitze Kreuzkümmel
1 Teelöffel Zucker
4 Esslöffel Olivenöl, oder Rapsöl
5 Stück Rüebli, gross
1 Stück Peperoncino, klein
4 Esslöffel Pinienkerne

Zubereitung:

Für 4 Personen

1. Für die Sauce etwas Orangenschale abreiben und den Saft auspressen. Den Dill fein hacken. Den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Alle diese Zutaten mit Essig, Senf, Kurkuma, Kreuzkümmel, Zucker und Öl verrühren.
2. Für den Salat die Rüebli schälen und grob raffeln. Den Peperoncino der Länge nach aufschneiden, entkernen, in Streifchen schneiden, dann diese ganz fein hacken. Rüebli und Peperoncino in die Orangensauce geben und alles gut mischen. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen.
3. Von den Chicoréekolben jeweils die Blattspitzen 6–7 cm lang abschneiden, sodass man schöne Blätter zum Garnieren erhält. Den Rest der Chicoréekolben in Streifen schneiden.
4. Die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe goldbraun rösten.
5. Die Chicorée-Blattspitzen dekorativ im Kreis auf einer Platte oder auf Tellern anrichten. Den in Streifen geschnittenen Chicorée in die Mitte geben. Den Rüeblisalat darauf anrichten und mit den Pinienkernen bestreuen.

Pouletbrüstli auf Ananasreis

Zutaten
4 Pouletbrüstli (ca. 150 g)
Erdnussöl zum Braten
3 TL Salz wenig Pfeffer
300 g Langkornreis
330 g Ananaswürfel
7dl Hühnerbouillon
60 g gesalzene Erdnüsse
2 dl Kokosmilch
2 EL helle Sultaninen
2 EL pikante Sojasauce

Zubereitung:
Pouletbrüstli in wenig heissem Öl beidseitig je ca. 4 Min. anbraten, würzen, herausnehmen und im Backofen warm stellen.
Reis und Ananas in derselben Pfanne dünsten. Bouillon dazu giessen und aufkochen. Reis zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Min. weich kochen.

Sauce:
Erdnüsse mit Kokosmilch, Sultanien und Sojasauce in einer kleinen Pfanne pürieren. Aufkochen, Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln lassen.

Sauce in einer kleinen Form dazu servieren.

Crème Brûlée

Zutaten:

1 Vanilleschote
250 ml Milch
250 ml Sahne
3 Eigelb
1 Ei
250 gr Zucker
1 Mango

Zubereitung:
Die aufgeschlitzte und ausgekratzte Vanilleschote mit der Milch und der Sahne in einen Topf geben und 10 Minuten leise kochen lassen.

Die Eigelbe mit dem ganzen Ei und 75 g Zucker aufschlagen. Die Vanilleschote aus der Milch nehmen und die warme Milchmischung zur Eimischung giessen. Gut durchrühren und dann durch ein feines Sieb in 4 kleine flache Auflaufformen geben. Diese in eine grosse Form stellen und so viel Wasser angiessen, dass die Formen zu einem guten Teil im Wasser stehen. Im 110 Grad heissen Ofen im Wasserbad etwa 30 Minuten garen. Die Creme soll gerade eben fest werden. Vorsichtig aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

Die Creme grosszügig mit dem restlichen Zucker (175 g) bestreuen und unter dem sehr heissen Backofengrill oder mit dem Bunsenbrenner den Zucker karamelisieren.

Zusammen mit Mangosalat servieren.