KOCHCLUB MALFATTI

Menü vom 28. Februar 2017

Partyfood - Night

Angaben Menü für jeweils 20 Stück (Ausnahme Empanadas 10)

Kochgruppe:

Christian
Walti
Beat

Gruppe Uwe, Michi, Serge, Bruno

Filotorteletts mit Hühner Bang Bang
Rote-Bete Rösti mit Forellen-Meerrettich Mousse
Crostini mit Auberginenkaviar

Gruppe Urs, Beat, Chregu

Filotorteletts mit Rindfleischsalat
Marinierte Feta Spiesse
Chilenische Spinat-Käse Empanadas

Gruppe Walti, Chregu, Beat

Artischocken Gorgonzola Crostini
Hühnchen-Spiedini mit Paprika Aioli
Erbsen-Koriander-Hot-Shots mit Crevetten

Jede Gruppe macht pro Variante mind. 10 Stück d.h. jeder hat am Schluss 9 Varianten von Partyfood zum Ausprobieren.

Filotorteletts mit Hühner Bang Bang

(ergibt 20 Stück)

2 EL Sesam
4 EL glatte Erdnussbutter
1 Knoblauchzehe zerdrückt
5 cm frischer Ingwer, gehackt
2 EL Zitronensaft
1 EL dunkle Sojasauce
¼ TL Tabasco
1 Hühnerbrust ohne Haut und Knochen
20 Filotorteletts (Rezept Seite 12)
1 Frühlingszwiebel, schräg in feine Scheiben geschnitten

Den Backofen auf 180° vorheizen.

Den Sesam in einer trockenen Pfanne bei schwacher Hitze 3 Min. rösten. Die Erdnussbutter mit Knoblauch, Ingwer, Zitronensaft, Sojasauce und Tabasco zu einer glatten Sauce rühren.

Das Hühnerfleisch in einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken. Langsam zum Sieden bringen. In ca. 15 Min. sieden – nicht kochen – bis das Fleisch gar ist. Vollständig abkühlen lassen. Abgiessen und das Fleisch schräg in 0.25 cm dicke Streifen schneiden. Die Streifen halbieren. 1 TL Bang Bang Sauce in jedes Tortelett geben. Die Hühnerscheibe drauflegen, mit Sesam bestreuen und mit Frühlingszwiebeln garnieren.

Rote Bete Rösti mit Forellen Meerrettich Mousse

(Ergibt 20 Stück)

Für die Mousse:
150 geräucherte Forelle
125 g Frischkäse
1 EL Meerrettichsauce
1 EL Zitronensaft
Cayennepfeffer
Für die Rösti:
250 g gekochte Rote Bete, gerieben
250 g Kartoffeln, gerieben und ausgedrückt
1 EL Mehl
1 Ei, geschlagen
¼ TL Salz, ¼ TL schwarzer Pfeffer
2 EL Sonnenblumenöl
Paprika zum Garnieren

Für die Mousse Forelle, Frischkäse, Meerrettich und Zitronensaft in den Mixer geben und zu einer glatten Paste verarbeiten. Mit Cayennepfeffer abschmecken.

Für die Rösti Rote Bete, Kartoffeln, Mehl, Ei, Salz und Pfeffer mischen. 1 EL Öl in der Pfanne erhitzen. Die Hälfte Kartoffelmasse 0,5 cm dick auf den Boden verteilen. Die Hitze reduzieren und beide Seiten in 10 Min knusprig und goldbraun backen. Aus der Pfanne nehmen und auf die Küchenpapiere abkühlen lassen. Das restliche Öl erhitzen, darin die restliche Kartoffelmasse braten.

Aus jedem Rösti 10 runde Scheiben ausstechen. Vor dem Belegen vollständig abkühlen lassen. Die Mousse in den Spritzbeutel füllen auf die Rösti spritzen. Mit Paprika bestreuen.

Crostini mit Auberginenkaviar

(Ergibt 20 Stück)

2 mittelgroße Auberginen mit der Gabel eingestochen
1 Knoblauchzehe zerdrückt
Saft von ½ Zitrone
2 EL Olivenöl
1 EL griechisches Joghurt
Salz, Cayennepfeffer
1 Baguette
20 Zweige Minze
1 TL Paprika
Olivenöl für Crostini

Den Backofen auf 180° vorheizen- Baguette in 20 Scheiben schneiden, mit Olivenöl bestreichen. In 10 Min knusprig und goldgelb backen.

Auberginen im Ofen grillen, bist die Haut schwarz ist, aufreißt und das Fleisch sich weich anfühlt. Etwas abkühlen lassen und die verkohlte Haut abziehen. Mit der Hand so viel Feuchtigkeit wie möglich ausdrücken.

Auberginen, Knoblauch, Zitronensaft, Öl und Joghurt in den Mixer geben, zu einem glatten Püree verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vollständig abkühlen lassen.

Den Belag mit dem Löffel auf die Crostini geben. Mit Minze garnieren und mit einer Prise Paprika bestreuen.

Filotorteletts mit Rindfleischsalat

(Ergibt 20 Stück)

200 g Rindshuft, 2,5 cm dick
1 EL helle Sojasauce
1 EL Zitronen Saft
1 EL Fischsauce
¼ TL Zucker
15 g Koriander, Blätter abgestreift
¼ rote Paprika, fein gewürfelt
1 Tomate, entkernt und in Würfel geschnitten
1 TL Sesam
1 TL abgeriebene Zitronenschale
1 rote Chili, in Scheiben geschnitten
20 Filotorteletts (Rezept Seite 12)

Das Steak in der Pfanne 6 Min auf beiden Seiten scharf anbraten. Abkühlen lassen und in 20 Scheiben schneiden.

Die Scheiben in einer Mischung aus den Saucen, Saft, Zucker, Kräuter, Paprika, Tomate, Sesam und Zitronenschale wenden. Die Steakscheiben auf die Torteletts verteilen. Mit Chilischeiben garnieren.

Marinierte Feta Spiesse

(Ergibt 20 Stück)

2 EL Sesam
200 g Feta
1 EL Fenchelsamen
Abgeriebene Schale von 1 Zitrone
1 EL Zitronensaft
2 EL Olivenöl
1 ½ TL zerstoßener schwarzer Pfeffer
15 g Minze fein gehackt
20 Minze Blätter
½ Salatgurke, geschält und entkernt
10 entkernte schwarze Oliven, halbiert
20 kleine Holzspiesse

Sesam und Fenchelsamen in einer trockenen Pfanne bei schwacher Hitze in 3 Min. goldbraun rösten. Abkühlen lassen.

Den Feta vorsichtig im kalten Wasser abspülen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. In 2 cm grosse Würfel schneiden.

Fenchelsamen, Sesam, Zitronen, ÖL und Pfeffer mischen. Feta gründlich in der Mischung wenden. Abgedeckt in den Kühlschrank stellen und ziehen lassen.

Die Gurke in 20 Würfel von 1 cm Kantenlänge schneiden. Feta mit gehackter Minze bestreuen und darin wenden.

Je Minze Blatt, 1 Olivenhälfte, 1 Gurkenwürfel und 1 Feta Würfel auf die Spieße stecken. Gekühlt servieren.

Chilenische Spinat – Käse Empanadas

(**Ergibt 10 Stück**)

2 Kuchenteig rechteckig
3 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
2 – 3 rote Chilischoten
3 EL ÖL
600 g Blattspinat tiefgekühlt
400 Manchego Käse
2 Eigelb
Salz, Pfeffer
½ Bund Thymian

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und schälen. Beides fein hacken. Die Chilis längs aufschneiden, entkernen und klein würfeln. Zusammen mit den Knoblauch- und Zwiebelwürfeln im heißen Öl glasig dünsten. Dann vom Herd ziehen

Den Spinat auftauen und gut ausdrücken. Fein gehackt in einer Schüssel mit der Zwiebelmischung vermengen. Den Manchego ca. 0,5 cm groß würfeln und untermengen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.

Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Papier auslegen

Den Teig portionsweise auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen. Kreise von ca. 10 cm Durchmesser ausstechen und 1 TL Füllung in die Mitte setzen. Zu Halbkreisen zusammenfalten und die Kanten die einer Gabel gut zusammendrücken. Auf das Blech legen.

Das Eigelb verrühren und die Empanadas damit einpinseln und 15-20 Minuten knusprig backen.

Artischocken Gorgonzola Crostini

(Ergibt 20 Stück)

150 g Gorgonzola zerdrückt

Salz, schwarzer Pfeffer

20 kleine Artischockenherzen in Öl, abgetropft und halbiert

2 El fein gehackter Oregano

Den Backofen auf 180° vorheizen- Baguette in 20 Scheiben schneiden.

Mit Käse, Salz und Pfeffer bestreuen. Mit je 2 Artischockenhälften belegen. In 10 Min. knusprig und goldbraun backen. Mit Oregano garnieren und warm servieren.

Hühnchen Spiedini mit Paprika Aioli
(Ergibt 20 Stück)

Für die Aioli
1 rote Paprika, geviertelt und entkernt
1 Tube Mayonnaise (zimmerwarm)
2 Knoblauchzehen
1 EL Zitronensaft
Für die Spiedini:
2 Pouletbrust
2 EL Zitronensaft
1 Knoblauchzehe zerdrückt
1 TL Salz
½ TL schwarzer Pfeffer
4 EL Olivenöl
5 Scheiben Prosciutto
20 Salbeiblätter
4 Scheiben altbackenes Baguette, 2,5 cm
20 kleine Holzspiesse

Für die Aioli die Paprikaviertel grillen und häuten. Die gehäuteten Viertel in den Mixer geben und glatt pürieren. Das Püree mit der Mayonnaise dem Knoblauch und dem Zitronensaft mischen. Bei Zimmertemperatur ca. 15 Min. ziehen lassen.

Für die Spiedini die Pouletbrust in 20 Würfel von 2,5 cm Kantenlänge schneiden. Zitronensaft, Knoblauch, Salz, Pfeffer und 4 EL Olivenöl in einer kleinen Schüssel mischen und das Poulet Stücke darin wenden

Die Prosciutto Scheiben in je 4 Streifen schneiden. Je 1 Salbeiblatt auf die Streifen legen, darauf je 1 Poulet Würfel. Salbei und Prosciutto um das Fleisch wickeln. Mit den restlichen Würfeln ebenso verfahren.

Die Brotscheiben in 20 Würfel schneiden von 2,5 cm Kantenlänge. Je ein Brotwürfel und ein Poulet-Prosciutto Päckchen auf einen Spieß stecken. Das Brot mit dem restlichen Olivenöl bestreichen.

Die Spiedini 5 Min. in einer Grillpfanne braten und warm servieren.

Erbsen Koriander (Thai - Basilikum) Hot Shots mit Crevetten

(Ergibt 20 Shots)

2 kleine Zwiebeln
1 Bund Koriander oder Thai Basilikum
6 EL Öl
2 dl Rahm
300 g tiefgekühlte Erbsen
2 – 4 TL Wasabipaste
Salz, Pfeffer, Zucker
20 rohe Garnelen
20 kleine Gläser oder Kaffee - Tassen

Zwiebel schälen, fein würfeln.

Koriander / Basilikum waschen und trocken schütteln, einige Blättchen zum Garnieren beiseitelegen.

EL Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Rest Koriander samt Stielen zugeben und kurz mitdünsten.

800 ml Wasser, Sahne und gefrorene Erbsen zufügen und aufkochen. Wasabi einrühren. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln.

Inzwischen Garnelen bis auf die Schwanzflosse schälen und am Rücken längs einschneiden. Den dunklen Darm entfernen. Garnelen waschen und trocken tupfen.

Suppe vom Herd nehmen und mit einem Stabmixer sehr fein pürieren. Abschmecken und warmhalten. 5.2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen darin unter Wenden 3–4 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Suppe in Gläsern anrichten. Mit je einer Garnele und übrigem Koriander garnieren.

Filotorteletts

(Ergibt 20 Stück)

75 g Filoteig (Strudelteig als Ersatz)
2 EL zerlassene Butter
Muffinblech / Muffinförmchen

Den Backofen auf 180° vorheizen.

Ein Blatt Filoteig mit Butter bestreichen. Mit einem scharfen Messer Quadrate von 5 x 5 cm Seitenlänge zuschneiden.

Das Muffinblech fetten und mit je 3 gebutterten Filoteigquadraten auslegen.

In 6 bis 8 Min. goldbraun backen. Die Torteletts vorsichtig aus den Formen nehmen und einem Küchengitter vollständig abkühlen lassen.