KOCHCLUB MALFATTI

Menü vom 24. Januar 2023

Salat mit gerösteten Feigen und Burrata

Schweinscarrée in Biersauce
Knollenselleriepüree

Safrancrème

Angaben für 4 Personen

Kochgruppe:

Augsburger Beat
Hilfiker Urs
Walti Christian

Salat mit gerösteten Feigen und Burrata

Geröstete Feigen
6 Feigen
6 EL Olivenöl
2 TL Honig
6 Zweige Rosmarin

Salat
400 g Salat (Feldsalat, oder aktuell Nüsslisalat)
4 kleine Burrata
40 g ganze Mandeln
1 Granatapfel

Dressing
2 EL Balsamico-Essig
4 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer

Die Feigen waschen und trocknen und in 4 Teile schneiden
2 EL Olivenöl auf dem Boden einer Ofen- bzw. Gratinform verteilen
Die geviertelten Feigen mit der Haut nach unten in die Gratinform geben
Die restlichen 4 EL Olivenöl über den Feigen verteilen
Die beiden TL Honig über den Feigen verteilen und die Rosmarinzweige darüber verteilen.
Den Backofen (Umluft) auf 180° vorheizen. Die Feigen in der Ofenmitte für 15 bis 20 Minuten rösten.

Den Salat gut waschen und trocknen und in die vier Teller verteilen.
Den Granatapfel entkernen und über den Salat streuen. Die Mandeln grob hacken und ebenfalls auf dem Salat verteilen.

Am Schluss den Burrata in die Mitte des Salats stellen und die Feigenviertel kreisförmig auf dem Salat verteilen.

Schweinscarrée in Biersauce mit Knollenselleriepüree

1 Schweinsnierstück (500-600g)
100-150 g Bauchspeck (Frühstücks- oder Bratspeck)
2 Schalotten
4 dl helles Bier
Salz, Pfeffer
Öl zum Anbraten
1 Zweig Rosmarin
½ TL Kümmel (gemahlen)
2 Stück Wachholderbeeren

Das Nierstück waschen und gründlich trocken tupfen.

Die geschälten und längs geschnittenen Schalotten zusammen mit dem grob geschnittenen Speck in der Bratpfanne im Bratbutter (Öl) anziehen und ganzes Nierstück kräftig darin anbraten.

Salz, Pfeffer, Kümmel und zerdrückte Wachholderbeeren gut vermischen.

Fleisch herausnehmen und mit den vermischten Gewürzen einreiben.

Anschliessend das Fleisch in eine Ofen-Gratinform legen und den Bratensatz, die Zwiebeln und den Rosmarin rundherum verteilen.

Das Bier darübergiessen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 160-180 Grad für 45-60 Minuten braten lassen (Kerntemperatur 64 Grad). Gelegentlich mit dem Braten-Biersaft übergiessen.

Das Schweinscarrée aus der Bratform nehmen und ca. 10 Minuten mit Alufolie abgedeckt ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Sauce aus der Bratform in der Bratpfanne reduzieren und abschmecken.

Das Fleisch in 1,5 – 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Knollenselleriepüree

Beilage für 4-6 Portionen
600 g Knollensellerie
200 g Kartoffeln, mehligkochend
Salz
1 dl Milch
50 g Butter
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Den Sellerie schälen und je nach Grösse in Sechstel oder Achtel schneiden.
Die Kartoffeln ebenfalls schälen und in Stücke schneiden.
Beides in Salzwasser sehr weich garen.

Sellerie und Kartoffeln abschütten, in die Pfanne zurückgeben und auf kleinem Feuer einen Moment trockendämpfen.

In einer zweiten Pfanne Milch und Butter aufkochen. Zur Sellerie-Kartoffel Mischung giessen und alles mit dem Stabmixer gründlich pürieren. Mit Salz und sowie reichlich Pfeffer abschmecken und nur noch heiss werden lassen. Sofort servieren.

Safrancrème

3 EL Ahornsirup
1 Tasse Milch
500 g Quark
230 ml Rahm
3 Msp Safran (Fäden, erwärmt und gemörsert)
1 Stück Vanilleschote (aufgeschlitzt)
1 Stück Zitrone (abgeriebene Schale)

Die Vanilleschote mit Milch erhitzen. Gemörserten Safran in die Milch geben, Deckel darauf und zur Seite stellen.

Rahm steif schlagen.

Quark in eine Rührschüssel geben. Abgeseihte (absieben) Safranmilch, Ahornsirup und geriebene Zitronenschale zum Quark geben. Mit dem Rührgerät schön cremig rühren.

Steif geschlagenen Rahm untermischen und die Crème in Dessertgläser einfüllen.

Tipp: Als Garnitur verwendet man Mandelblättchen, gehackte Pistazien oder Granatapfelkerne.