



Kochabend vom Freitag 12. Juli 2013 Küchenchef Beat Kummer



Menü (für 4 Personen)

Pizza

Tomaten-Avocado-Mozzarella-Salat

Entrecôte mit Kräuterbutter

Spaghetti-Nestli

Bohnenpäckli mit Speck

Glarner Pastete



Weisswein: Bucaneve Bianco di Merlot
Rotwein: Villa Antinori

Pizza:

2 runde Pizzateig

Tomatensauce

Pizzakäse

Mit den übrigen Zutaten nach Lust und Laune belegen. Pizza bei hoher Temperatur ca. 10 Min. grillieren

Pizzablech mit Backpapier belegen, Teig darauf stürzen und regelmässig mit einer Gabel einstechen. Tomatensauce bis ca. ½ cm an den Rand verteilen. Mit Reibkäse bestreuen.

Tomaten-Avocado-Mozzarella-Salat

4 EL

Aceto balsamico

5 EL

Olivenöl

2

Knoblauchzehen

1 Bund

Basilikum

Salz

Pfeffer aus der Mühle

250 g

Cherrytomaten am Zweig

2

reife Avocados

2 Beutel

Mozzarelline à 160 g

1.

Für die Sauce Essig und Öl verrühren. Knoblauch dazu pressen. Wenig Basilikum für die Garnitur beiseite legen, Rest fein schneiden. Zur Sauce geben und mit Salz und Pfeffer ab schmecken.

2.

Cherrytomaten vom Zweig zupfen und halbieren. Avocados schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Mit Mozzarelline zur Sauce geben. Vorsichtig mischen und 10 Minuten ziehen lassen. In Schalen anrichten und mit Basilikumspitzen garnieren.



Entrecôte mit Kräuterbutter

40 g Kräuter z. B. Sauerampfer, Basilikum, Petersilie, Schnittlauch

2 Sardellenfilets

1 Bio-Zitrone

100 g Butter, weich

100 g Doppelrahm

Salz

Pfeffer

4 Rindsentrecôtes à 180 g

Olivenöl zum Bepinseln

1 TL Paprika

Kräuterbutter

Wenig Kräuter fein schneiden und beiseite stellen. Rest mit den Sardellenfilets fein hacken. Zitronenschale fein abreiben. Butter mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Gehackte Kräuter, Sardellenfilets, Zitronenschale und Doppelrahm darunter mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kühl stellen

Entrecôte

Entrecôtes beidseitig mit Öl bepinseln. Mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen.

Bei starker Hitze beidseitig je 1 Minute grillieren. Am Rand des Grills, etwas weiter von der Glut entfernt, nach Belieben fertig grillieren: ca. 1 Minute = medium, 2–3 Minuten = bien cuit (durch). Vor dem Servieren kurz ruhen lassen. Mit Kräuterbutter servieren. Mit beiseite gestellten Kräutern bestreuen.

Bohnenpäckli mit Speck

400 g Bohnen
80 g Specktranchen
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe gepresst
Bohnenkraut
Bratbutter
Bohnen mit Salz und Bohnenkraut abschmecken.



Die Bohnen vorbereiten und an Enden abschneiden. Entfädeln, waschen und im Salzwasser ca. 8 Min. blanchieren. Abgiessen und kalt abschrecken damit sie schön grün bleiben. Dann die Bohnen portionenweise (ca. 8 Stück) mit Speck umhüllen. Die Butter in der Pfanne schmelzen, die Zwiebel vierteln und mit Knoblauch und Bohnen in die Bratpfanne geben und auf allen Seiten anbraten.

Spaghetti-Nestli

350 g Spaghetti
Salzwasser, siedend
Teigwaren al dente kochen, abtropfen, mit Hilfe einer Gabel und einem Esslöffel zu 16 Nestli drehen, in die vorbereitete Form setzen.
wenig Olivenölarüber träufeln.

Rucola-Sauce

25 g Butter oder Margarine in einer Pfanne warm werden lassen.
2 EL Mehl begeben, unter Rühren dünsten, Pfanne von der Platte ziehen.
3 dl Milch
2 dl Rahm auf einmal dazu giessen, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren.
100 g Rucola, Stiele entfernt, fein gehackt begeben, ca. 5 Min. mitköcheln, pürieren.
0.5 TL Salz
wenig Pfeffer aus der Mühle würzen, über die Spaghetti-Nestli giessen.
8 Cherry-Tomaten, quer halbiert mit den Schnittflächen nach oben auf die Nestli setzen.



Pecorino-Streusel

50 g Pecorino, gerieben
2 EL Paniermehl
1 EL Olivenöl alles in einer kleinen Schüssel mit einer Gabel mischen, bis die Masse krümelig ist, auf dem Gratin verteilen.
Gratinieren:
ca. 15 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.
Tipps:
Statt Rucola Bärlauch verwenden. Pecorino durch Parmesan oder Sbrinz ersetzen.

Glarner Pastete für eine Pastete von 26 cm Durchmesser Zutaten und Zubereitung:

Dörrpflaumenfüllung:

150 g entsteinte Dörrpflaumen oder - zwetschgen in eine Schüssel geben
1/2 Liter Wasser aufkochen, über die Dörrpflaumen geben, ca. 1 Stunde einweichen, Wasser weg giessen, Pflaumen durch Passevite treiben oder im Cutter zerkleinern
1 Esslöffel Zucker
2 Esslöffel Kirsch dazu mischen, Füllung auskühlen.

Mandelfüllung:

150 g geschälte Mandeln
75 g Zucker
1/2 dl Wasser 1/2 Esslöffel Zitronensaft
alles zu einer cremigen Masse rühren

Teig: 1 Blätterteig (450 -500gr) halbieren, 1 Rondelle auf ein Backpapier legen und kühl stellen.
Formen: Erste Teigfondellen mit dem Papier auf die Rückseite eines rechteckigen Backblech legen, die beiden Füllungen auf je eine Hälfte verteilen, ringsum einen 2 cm breiten Rand frei lassen, diesen mit Wasser bestreichen. In die zweite Teigfondelle für den Deckel strahlenförmig acht 3 cm lange Einschnitte anbringen, exakt über die Füllungen legen, Rand andrücken. Mit Löffelstiel den Teigrand an acht Stellen 2 cm weit zur Mitte ziehen (nicht einschneiden), dabei den Teig mit dem Fingern etwas fest-halten, so dass die für dieses Gebäck typische, festungsartige Verzierung entsteht. Backen: Ca. 35 Minuten auf der zweituntersten Rille des auf 200 g vorgeheizten Ofens. Während dieser Zeit den Ofen nicht öffnen, dann ca. 10 Minuten im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen ausbacken. Auf einem Tortengitter auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.

