

Culiomania 9.11.19

Meinisberg

Apéro

Harvey-Wallbanger.

Der Legende nach erhielt dieser Drink seinen einprägsamen Namen in den 50er-Jahren von einem kalifornischen Surfer namens Harvey, der, nachdem er von einem Wettbewerb ausgeschlossen worden war, in [Pancho's Bar am Manhattan Beach von Los Angeles](#) aus Frust seinen Kopf wieder und wieder gegen die Wand geschlagen haben soll. Vielleicht war die Story aber auch einfach eine Erfindung für die grossangelegte Werbekampagne des Liquer-Herstellers Galliano ... wie auch immer: Der «italienische Screwdriver», wie er ebenfalls genannt wird, sollte mehr getrunken werden!

Rezept:

4,5 cl Wodka

9 cl frisch gepresster Orangensaft

1,5 cl Galliano

Wodka und Orangensaft in ein mit Eiswürfeln gefülltes Highball-Glas geben und vorsichtig umrühren.

Den Galliano obenauf «schwimmen» lassen. Mit einem Orangenschnitz und einer Maraschino-Kirsche garnieren.



-dazu geschälte Mandeln und Oliven reichen.

1. Gang – die Eigenkreation

Flusskrebis oder Scampi, leicht warm,
auf einem Beet mit Stangensellerie, gelbe oder rote Beete, Apfel
Büffelmozzarella
Dressing mit Haselnussgeschmack
Ein Schokoladenstück dazu?

2. Gang - Quitteneintopf



Zutaten für 8 Portionen

4 EL	Butter
2 Dose	Pelati-Tomaten
8 Stk	Quitten, gross
1 Prise	Salz
2 gl	Wasser
2 gl	Weisswein
4 EL	Zucker
4 Stk	Zwiebeln

Zubereitung

1. Die Quitten gut waschen und ohne zu schälen in Würfelchen schneiden.
2. Die Zwiebeln fein schneiden und in Butter dünsten. Die Quitten auf kleiner Stufe mitdünsten, bis sie weich sind. Zwei Glas Wasser und eine Prise Salz begeben.
3. Nachdem die Flüssigkeit angefangen hat zu köcheln, die Pelati-Tomaten samt Tomatensauce mitkochen.
4. Separat den Zucker mit 2-3 Esslöffeln Wasser karamellisieren, dann in den Quitteneintopf geben und mitkochen.
5. Noch den Weisswein hinzufügen und für 20 Minuten kochen lassen.

3. Gang Fischfilet mit Fenchelsalat



Senf und Honig in einer Schüssel gut verrühren, Balsamico dazugeben und zum Schluss Olivenöl einrühren, mit Salz, Pfeffer und evt. ein wenig Zucker abschmecken. Den Fenchel rüsten und mit einem Gemüsehobel ganz fein hobeln und den Fenchel in eine Schüssel geben. Den Fenchel mit Anis, Salz Pfeffer gut würzen und einkneten. Dann 2/3 der Vinaigrette dazugeben und gut einkneten. Salat für 30 Minuten ziehen lassen.

Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne leicht anrösten und beiseite stellen.

Den Salat nochmals abschmecken, evt. nachwürzen.

Die Rotbarbenfilets quer leicht einschneiden, damit sich die Filets nicht „zusammenrollen“ in der Pfanne. Eine beschichtete Pfanne mit ein wenig Olivenöl erhitzen und die Rotbarbenfilets an beiden Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Nun das Ganze anrichten: Den Fenchelsalat mittig auf den Teller legen und das Rotbarbenfilet auf den Salat drapieren. Mit der restlichen Vinaigrette und frischen Kräutern oder Kresse garnieren.

4. Gang: Pastetli mit Kalbsfilet und Pilzen



Füllung:
600 g Kalbsfilet, in 1,5x1,5 cm
grosse Würfel geschnitten
Bratbutter oder Bratcrème
Salz
Pfeffer aus der Mühle
250 g Champignons, geputzt, in
Scheiben geschnitten
1 Zwiebel, gehackt
2 EL Mehl
1-2 EL Cognac, nach Belieben
1,5 dl Bouillon
1,5 dl Rahm
wenig Salz
Pfeffer aus der Mühle
Thymian
8 Pastetli
Thymian zum Garnieren

Zubereitung:

1. Fleisch in der heissen Bratbutter portionenweise rundum 3 Minuten anbraten, würzen, warm stellen.
2. Champignons und Zwiebel in derselben Pfanne andämpfen, mit Mehl bestäuben, mischen. Mit Cognac, nach Belieben, Bouillon und Rahm ablöschen. Aufkochen, bei kleiner Hitze zur gewünschten Konsistenz einkochen, würzen, mit Thymian bestreuen.
3. Pastetli nach Anleitung auf der Verpackung aufbacken.
4. Fleisch mit der Sauce mischen und in die Pastetli füllen, garnieren. Restliche Füllung separat servieren.

Dessert

Vermicelle-Schnitten

<p>Für den Marronikuchen:</p> <p>90 g weiche Butter</p> <p>100 g Puderzucker</p> <p>1 Päckchen Vanillezucker</p> <p>3 Eigelb</p> <p>120 g geschälte und gemahlene Mandeln</p> <p>3 Eiweiss</p> <p>1 Prise Salz</p> <p>1 Block (250 g) Marronipüree, Bio-Qualität, aufgetaut am Vortag im Kühlschrank</p> <p>Für das Topping:</p> <p>Vollrahm</p> <p>Marronipüree, Bio-Qualität, aufgetaut am Vortag im Kühlschrank</p> <ul style="list-style-type: none">• Vermicelles-Pressen oder Einwegspritzsack, Zahnstocher• Viereckige Backform, meine misst 30x22cm	<p>Das Eiweiss mit einer Prise Salz zu Eischnee steif schlagen. Den Ofen auf 180°C vorheizen und die Form ausbutteren.</p> <p>Butter, Puderzucker, Vanillezucker und die Eigelb (nacheinander) schaumig rühren.</p> <p>Das Marronipüree dazu geben und verrühren, ebenso die Mandeln. Zum Schluss den Eischnee unterheben und vorsichtig zu einer homogenen Masse verrühren. Die Masse glatt in die Form streichen und ca. 30 Minuten backen. Testen Sie mit einem Stäbchen, ob der Teig fertig ist: Es sollte kein roher Teig mehr am Stäbchen kleben bleiben. Herausnehmen und abkühlen lassen. Die Ränder des Kuchens rundherum schmal abschneiden. Den Rahm schlagen und soviel vom Kuchen bestreichen, wie man gerade benötigt. Für vier Schnitten reicht 1 dl Rahm. Dann mit einer Vermicelles-Pressen (oder gelöchertem Spritzsack) das Marronipüree auf die Rahmschicht pressen. Schneiden Sie den Kuchen in Schnitten mit Masse 6x6 cm und bestäuben Sie sie mit Puderzucker.</p> <p>Tipp: Den Kuchen kann man gut 2-3 Tage kühl und gut verpackt aufheben (er schmeckt dann fast noch besser), Rahm und Vermicelles jeweils frisch auftragen. Man kann die Schnitten auch schneiden, wenn der Kuchen nur mit dem Rahm bestrichen ist und erst danach das Marronipüree einzeln auf die Schnitten pressen. Oder man serviert den Marronikuchen ohne Rahm und Vermicelles – ebenfalls Schnitten schneiden und mit Puderzucker bestäuben.</p>
--	--

Walnusseis mit Whisky

Zutaten für circa 6 Portionen:

Für das Eis

600 ml Rahm

240 ml Milch

1 Vanilleschote

½ Teelöffel Salz

180 g brauner Zucker

5 Eigelb

3 Esslöffel Whisky (Single Malt oder Bourbon)

Für die karamellisierten Walnüsse:

200 g Walnüsse

1 Esslöffel Eiweiss

2 Teelöffel Whisky

75 g Zucker

½ Teelöffel Salz

1 Teelöffel Zimt

½ Teelöffel gemahlener Piment

Zubereitung: Vanilleschote halbieren und Vanillemark mit einem spitzen Messer auskratzen. Vanillemark mit Milch, Sahne und Salz unter gelegentlichem Rühren erhitzen. Eigelbe mit Zucker verrühren. Sobald die Milch-Sahne-Masse warm ist, aber nicht kocht, Zucker-Ei-Mischung nach und nach unterrühren und etwas eindicken lassen, ca. 1 Stunde in das Gefrierfach geben. Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Für die Walnüsse Zucker, Salz und Gewürze vermengen. In einer zweiten Schüssel Eiweiss mit Whisky verrühren. Die Walnüsse grob hacken und den Whiskymix darüber geben. Die Zuckermischung unterrühren. Auf dem Backblech verteilen und im heissen Ofen 20-25 Minuten rösten. Die Eismasse in die Eismaschine geben und ca. 60 Minuten gefrieren lassen. Nach 25 Minuten den Whisky dazugeben. Die Walnüsse erst kurz vor Ende der Gefrierzeit dazugeben. *mm*



Pastetli selber machen:

Knusprige Töpfli, die nur auf die richtige Füllung warten: frisch gebackene Pastetli aus

Blätterteigringen. Mit Bratkügeli, Gemüse- oder Pilzsauce füllen.

Ergibt 8 Stück

Zutaten

1 kg	Blätterteig
	Mehl zum Auswallen
	Wasser zum Bestreichen
1	Ei

Zubereitung

Blätterteige nacheinander auf wenig Mehl ca. 5 mm dick auswallen. Backofen auf 220 ° C vorheizen.

Pro Teig je 12 Rondellen à 8 cm Ø ausstechen.

8 Rondellen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Aus den übrigen Rondellen Ringe à ca. 5 cm Ø ausstechen.

Rondellen mit wenig Wasser bestreichen. Je 2 Ringe darauflegen.

Ei verquirlen. Oberseite der Teigringe vorsichtig damit bestreichen (das Ei sollte nicht am Rand herunterlaufen, da sonst die Pastetli nicht mehr gerade aufgehen). In der Ofenmitte ca. 15 Minuten backen.

Pastetli nach Belieben füllen.