

CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 17.10.2013 –B15-Event-Vorbereitung

Apéro: Apérogebäck à la Rainerg

Amüse-Bouche: Wild-Terrine

Kalte Vorspeise: Kartoffelkuchem mit Lachstartar

Suppe: Grünerbsensuppe mit Olivenbängeli

Sorbet: Süsssauer-Kürbissorbet

Warme Vorspeise: Kross gebratener Zander auf Curry-Linsen

Hauptgang: Perlhuhnbrust auf Tomatenspätzle und grünen Bohnen

Dessert: Traum von Chili-Schokoladen mit Fruchtgarnitur

Grünerbsensuppe

Für 10 Personen

20	Stk	Schalotten
30	EL	Olivenöl
1600	ml	Noilly Prat
8000	ml	Gemüsebouillon
8000	g	Erbsen (tiefgefroren)
2000	ml	Rahm
1000	g	Burehamme

Für die Suppe:

Schalotten fein hacken. Schalotten im Öl anschwitzen. Mit Noilly Prat ablöschen und etwas einkochen lassen. Bouillon zugeben, aufkochen lassen. Die Erbsen ebenfalls zugeben.

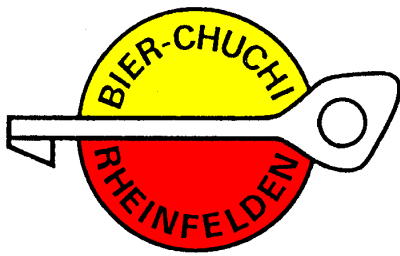
Noch einmal aufkochen und alles 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Rahm zugeben und mit dem Stabmixer sehr fein pürieren.

Anschliessend die Suppe durch ein Sieb passieren.

Suppe abschmecken, aufkochen und heiss servieren.

Für die Garnitur:

Burehamme in Stäbchen schneiden und darüberstreuen.
Mit den Olivenbängeli servieren



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 17.10.2013 –B15-Event-Vorbereitung

Apéro: Apérogebäck à la Rainerg

Amüse-Bouche: Wild-Terrine

Kalte Vorspeise: Kartoffelkuchem mit Lachstartar

Suppe: Grünerbsensuppe mit Olivenbängeli

Sorbet: Süsssauer-Kürbissorbet

Warme Vorspeise: Kross gebratener Zander auf Curry-Linsen

Hauptgang: Perlhuhnbrust auf Tomatenspätzle und grünen Bohnen

Dessert: Traum von Chili-Schokoladen mit Fruchtgarnitur

Olivenbängeli

Für 10 Personen

10	g	Hefe, frisch
175	g	Wasser, lauwarm
5	g	Salz
80	g	Oliven, violett oder grün
30	g	Parmesan, gerieben
1	TL	Thymian, gehäuft, getrocknet
		Maismehl oder Halbweissmehl zum Bestauben

Ergibt etwa 10 Stück

1. Das Mehl in eine Schüssel geben. Die Hefe zerbröckeln und zwischen den Fingerspitzen mit etwas Mehl krümelig reiben. Wasser und Salz beifügen. Alles mischen am besten geht dies mit einer Teigkarte oder einem Gummispachtel, bis sich die Zutaten zu einem Teig verbunden haben. Dann aus der Schüssel nehmen und den Teig auf ganz wenig Mehl so lange kneten, bis er sich sauber löst, glänzt und fest, aber dennoch elastisch ist; dies dauert 6–8 Minuten. Auf wenig weiterem Mehl zu einem Teigball formen, in die leicht bemehlte Schüssel legen, mit einem Tuch decken und etwa 1 Stunde aufgehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
2. Inzwischen die Oliven in groben Stücken vom Stein schneiden oder sind sie bereits entsteint in Streifen teilen. Mit dem Käse und dem Thymian in eine kleine Schüssel geben und mischen.
3. Die Arbeitsfläche mit Maismehl bestäuben; dies gibt den Brotstangen beim Backen eine schöne Farbe. Den Teig darauf mit den Händen zu einem etwa 2cm dicken Rechteck drücken. Mit der Olivenmischung bestreuen und diese mit den Fingern leicht in den Teig drücken. Ein Teig Drittel zur Mitte hin falten, gut andrücken, dann die gegenüberliegende Seite darüber schlagen und ebenfalls andrücken. Den Teig quer in etwa 10 je gut 1 cm breite Streifen schneiden. Auf weiterem Maismehl die Streifen in sich verdrehen, dann sorgfältig hin- und herrollen, damit sie so lang werden wie die Breite des Backblechs. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Mit einem Tuch decken und nochmals 30 Minuten aufgehen lassen.
4. Inzwischen den Backofen auf 250 Grad vorheizen.
5. Die Brotstangen im 250 Grad heißen Ofen auf der zweituntersten Rille einschieben, die Ofenwände mit etwas Wasser besprühen, die Tür schliessen und die Brote während etwa 12 Minuten goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.