

CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 07.11.2019 – Tisch 1

Quiche mit Muscheln und Whisky

Mariniertes Zanderfilet mit gerösteten
Fenchelsamen und Spinatsalat

Branzino mit Zitronen-Thymian-Butter
und Polenta

Dreierlei von der Mango

Quiche mit Muscheln und Whisky

Für 10 Personen als Apéro (6 Personen als Vorspeise)

Zutaten

225	g	Mehl
1	Prise	Salz
60	g	Butter, in kleinen Stücken
60	g	Schweineschmalz
2	EL	kalt Wasser
750	ml	trockener Weisswein
100	ml	Whisky (Hazelburn gemäss Rezept, Laphroaig geht auch)
1	kg	Miesmuscheln, geputzt
1	Bund	glattblättrige Petersilie, gehackt Blätter von einigen Thymianzweigen

Teig

Backofen auf 200°C vorheizen.

Mehl und Salz in einen Schüssel absieben. Butter und Schweineschmalz dazugeben und in das Mehl einarbeiten, bis eine krümelige Konsistenz erreicht ist. Das Wasser nach und nach dazu giessen und mit einem Messer zu einem weichen Teig verarbeiten. Teig zusammenkneten. In Klarsichtfolie einwickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig etwas grösser als das Tortenblech ausrollen und das Blech vorsichtig mit dem Teig auslegen.

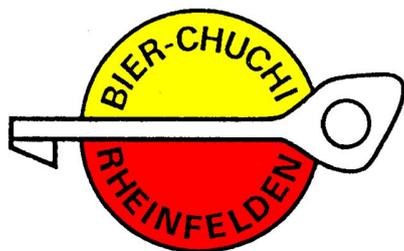
Den Tortenboden mit einer Gabel einstechen. Mit Backpapier auslegen und Backbohnen darauflegen. 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

10-15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis der Boden fest aber nicht braun ist. Aus dem Backofen nehmen, Backpapier und Bohnen entfernen. Hitze auf 180°C reduzieren. 5 Minuten weiter backen, bis der Boden hellbraun und knusprig wird.

Muscheln

Wein und Whisky in einen grossen Topf giessen, geputzte Muscheln dazugeben, die Hälfte des Thymians und ein Viertel der Petersilie beugeben. Bei mittlerer Hitze, zugedeckt aufkochen, bis die Muscheln aufgehen.

Muscheln abtropfen lassen, **Kochflüssigkeit aufbewahren**. Muscheln aus der Schale lösen und beiseitestellen.



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 07.11.2019 – Tisch 1

Quiche mit Muscheln und Whisky

Mariniertes Zanderfilet mit gerösteten
Fenchelsamen und Spinatsalat

Branzino mit Zitronen-Thymian-Butter
und Polenta

Dreierlei von der Mango

Quiche mit Muscheln und Whisky

Für 10 Personen als Apéro (6 Personen als Vorspeise)

Zutaten

40	g	Butter
1	EL	Ölivenöl
5	Stk	Schalotten
5	Zehen	Knoblauch
1	Stk	Zitrone, Saft und geriebene Zeste
6	Stk	Eigelbe
325	ml	Vollrahm
		Salz und Pfeffer

Masse

Butter und Öl in einen Topf geben und die Schalotten und Knoblauch darin, bei mittlerer Hitze anschwitzen lassen. Die Hälfte der Kochflüssigkeit und die Zitronensaft dazu geben, bei starker Hitze reduzieren lassen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Abkühlen lassen.

Eigelb mit dem Rahm verquirlen, die restliche Petersilie, Thymian und Zitronenzeste dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die abgekühlte Reduktion daruntermischen.

Muschel auf dem Teigboden verteilen. Flüssigkeit darüber giessen und im Backofen 15 – 20 Minute bei 180°C, bis die Eier-Mischung fest wird. Aus dem Backofen nehmen und im Blech leicht abkühlen lassen.