

Chochete Juni 2016
Rolf Bühler & Daniel Zumbühl

Apéro

Bier-Grissini

Zutaten für vier Personen:

500 g Weissmehl
1,5 TL Salz
0.25 Würfel Hefe (ca. 10 g)
2 TL Malzextrakt
1 EL Olivenöl
2,5–3 dl Bier (Pale Ale/IPA oder Dunkles/Stout)
Griess, Kümmel, Mohn, Sesam, grobkörniges Salz

Zubereitung:

Weissmehl, Salz, Hefe (zerbröckelt), Olivenöl und Bier in einer Schale mischen und von Hand (Hände vorher mit Mehl bestäuben) zu einem weichen, glatten Teig kneten. Verhältnis zwischen Mehl und Bier gegebenenfalls anpassen, bis der Teig die richtige Konsistenz hat.

Den Teig zugedeckt um das Doppelte aufgehen lassen.

Den Teig flachpressen und in ca. 1 cm dünne Streifen schneiden, diese rollen und auf mehrere mit Backpapier belegte Bleche legen. Die Teigrollen mit Bier bestreichen und nach Belieben mit Griess, Kümmel, Mohn, Sesam und grobkörnigem Salz bestreichen.

10–15 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens knusprig backen. In Umluft- oder Heissluftofen zwei bis drei Bleche gleichzeitig einschieben.

Vorspeise

Lachsterrine mit Bier-/Senfsauce

Lachsterrine

Zutaten für vier Personen:

250 g Ricotta
Saft von ¼ Zitrone
1 Messerspitze geriebener Meerrettich
Salz und Pfeffer
300 g Lachstranchen
2 geräucherte Forellenfilets
Klarsichtfolie
Avocados

Zubereitung:

Ricotta in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft, Meerrettich, Salz und Pfeffer würzen.

Lachstranchen bündig auf einer Klarsichtfolie ausbreiten und mit einem Drittel der Ricottamasse mittig quer bestreichen.

Forellenfilets längs halbiert auf die Ricottamasse geben, wiederum bestreichen und belegen. Mit der übrigen Masse decken.

Den Lachs zunächst von links und rechts einklappen, dann unten und oben einklappen und die Klarsichtfolie satt mit der Terrine verschliessen. Mehrere Stunden kühl stellen, so dass die Masse gut eindickt.

Nach dem Kühlstellen mit einem leicht angefeuchteten Messer schöne Tranchen schneiden und mit der Bier-/Senfsauce sowie Avocados anrichten.

Bier-/Senfsauce

Zutaten für vier Personen

3 EL Dijon-Senf
2 EL dunkles Bier
1 TL Weissweinessig
1 Messerspitze geriebener Meerrettich
1 Messerspitze Zucker

Zubereitung:

Senf mit Bier, Essig, Meerrettich und Zucker vermischen.

Hauptgang

Coq à la Bière mit Gemüse und Gnocchi

Coq à la Bière und Gemüse

Zutaten für vier Personen

8 Pouletschenkel
225 g kleine Champignons
16–20 Silberzwiebeln (ohne Stiel)
4 Rüebl
Bouquet garni (Sellerie, Petersilie, Thymian, Majoran, Estragon und Lorbeer)
1 EL Mehl
2 EL Öl
25 g Butter
5 cl Crème fraîche
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 EL gehackte Petersilie
30 cl dunkles Bier
5 cl Gin

Zubereitung:

Öl und Butter in einer breiten Kasserolle erhitzen.

Die Rüebl in Stifte schneiden.

Die Silberzwiebeln und Rüeblstifte sautieren, bis sie gerade braun werden, dann mit einer Bratenschaufel herausnehmen.

Die Pouletschenkel in demselben Fett über mässiger Hitze bräunen, dann die Hitze zurücknehmen und mit dem Gin flambieren.

Die Pouletschenkel mit Mehl bestäuben und eine bis zwei Minuten unter häufigem Umrühren garen. Silberzwiebeln, Bier, Champignons, Bouquet garni, Salz und Pfeffer darübergeben.

Im Ofen bei mittlerer Hitze etwa 40 bis 45 Minuten braten und regelmässig mit etwas Bier begiessen.

Bouquet garni herausnehmen, überschüssiges Fett abschöpfen und die Crème fraîche einrühren. Nochmals im Ofen kurz erhitzen und abschmecken. Mit Petersilie bestreuen und servieren.

Gnocchi

Zutaten für vier Personen:

1 kg Kartoffeln
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss
Weissmehl
1 EL Polenta
30 g glatte Petersilie, geschnitten

Zubereitung:

Kartoffeln weichkochen, schälen, ausdampfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken bzw. pürieren. Mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss gut würzen.

Die Polenta und so viel Mehl darunterarbeiten, bis ein weicher Teig entsteht (ca. 150–200 g). Den Teig in fingerdicke Rollen formen, leicht bemehlen und in zwei Zentimeter lange Stücke schneiden. Diese mit Gabelzacken etwas rillen.

Etwa vier Liter Wasser aufkochen, salzen und die Gnocchi darin ziehen lassen, bis sie obenauf schwimmen.

Sofort herausheben, abtropfen lassen und mit 1 dl Bier sowie der Petersilie vermengen.

Dessert

Beeren-Super-Bowl

Zutaten für eine Person:

60 g Erdbeeren
1 EL Puderzucker
1 Kugel Zitronensorbet
½ dl helles Bier

Zubereitung:

Erdbeeren in Würfeli schneiden, mit dem Puderzucker mischen und in ein Glas geben.

Die Kugel Zitronensorbet darauf anrichten, das Bier möglichst vor dem Gast darüber giessen (Champagner-Effekt!) und mit einem Bisquit zur Dekoration servieren.