

VHS-Lahr, Seminar:

Kochen – von Mann zu Mann

21. / 28. Oktober 2015

Ein raffiniertes Drei-Gänge-Menü an zwei Abenden vorgestellt:

Mit diesen Rezepten machen Sie Ihren Gästen so richtig Appetit. Wir kochen klassische Gerichte mit Ideen zum Variieren in der Zusammenstellung. Egal für welche Variation Sie sich auch entscheiden, mit diesen Rezepten können Sie Ihre Gäste im Handumdrehen begeistern!

Tim Santo
Schloßstraße 29
77971 Kippenheim

mobil: 0175 188 46 71
e-mail: tim@santo24.de
web: www.santo24.de

Vorspeise: Bachsaibling an Crostini

Crostini

Crostini werden traditionell aus Weißbrotscheiben zubereitet, zum Beispiel Scheiben einer Ciabatta oder eines Baguettes.

Die Zubereitung des knusprigen Brotes ist einfach. Dafür schneiden Sie das Brot in dünne Scheiben und beträufeln es mit Olivenöl, wahlweise auch Butter. Für einen würzigen Geschmack die Brotscheiben zusätzlich mit der Schnittfläche einer halbierten Knoblauchzehe einreiben, bevor es gebacken wird. Klassisch verwendet man gehackte Tomaten als Belag.

Zutaten für 12 Stück:

- 2 Knoblauchzehen
- 6 reife Strauchtomaten
- 3 Zweige Basilikum
- 80 ml Olivenöl
- Fleur de Sel, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Baguette

Zubereitung:

Die Knoblauchzehen schälen und fein würfeln.

Die Tomaten waschen und den Blütenansatz entfernen. Tomaten vierteln, schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Filets klein würfeln.

Basilikum abbrausen, gut trocken schütteln und die Blätter klein hacken.

Die Tomatenwürfel mit Knoblauch und Basilikum in einer Schüssel vorsichtig unterheben. 30 ml Olivenöl zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles mit einem großen Löffel oder einem Salatbesteck gut mischen.

Das Baguette schräg in 12 Scheiben schneiden.

Die Brotscheiben nebeneinander auf einem Backblech verteilen und mit Olivenöl beträufeln.

Dann auf der mittleren Schiene im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen in 6-8 Minuten goldbraun rösten (Umluft 180 Grad).

Die Tomatenmischung auf die Brotscheiben verteilen und nochmals für 2 Minuten in den Backofen geben. Würzen und noch warm servieren.

Gedünsteter Bachsaibling

Der Bachsaibling (zool.: *Salvelinus fontinalis*) gehört zu den Lachsfischen. Er besitzt einen schlanken, lang gestreckten Körper und einen flachen Kopf. Seine Körperform ist mit der von Forellen zu vergleichen.

Der Bachsaibling gilt als sehr feiner Speisefisch, wird aber wegen der aufwendigen Haltung nur noch selten angeboten.

Sein Fleisch ist fest und eignet sich zum Braten, Blaukochen oder Räuchern. Rezepte für Lachs oder Forelle können ohne Weiteres auf den Bachsaibling übertragen werden. Quelle: www.lebensmittellexikon.de.

Zutaten für 2-4 Personen:

- 1 Stk. Bachsaibling
- 70 gr. Butter
- 1 Stk. Schalotte
- 100 ml Weißwein
- 100 ml Fischfond
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

Den Saibling filieren, in vier Stücke zerteilen. In der Pfanne 70 g Butter schmelzen. Die Schalotte schälen und grob schneiden - in die Pfanne geben und mit Weißwein und Fischfond ablöschen. Die Saiblingsstücke hinein legen und bei ganz sanfter Hitze angaren lassen.

Das Saiblingsfilet von der Haut befreien. Saibling würzen mit etwas Muskatnussabrieb überstäuben und zusammen mit dem Crostino anrichten.

Guten Appetit!

Tim Santo

II. Abend - Hauptteil und süßes Finale:

Hauptgang

Wildschweinerücken am Knochen gegart mit Rotweinjus, Wirsingbällchen und Spätzle

Zutaten für 4 Personen:

- 800 g Wildschweinerücken am Knochen
ca. 1 m Fleischerfaden
digitales Fleischthermometer
Für die Marinade:
2 TL Senf, medium
2 TL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 EL Pfeffer
10 Pimentkörner
4 Wacholderbeeren
1 EL Rosmarinnadeln, gehackt
1 EL Thymianblättchen
- **Für die Sauce:**
1 EL Puderzucker
4 cl Portwein
100 ml Rotwein, trocken
400 ml Wildfond (Glas)
2 TL Senf, medium
Salz
Pfeffer
Evtl. 1 EL schwarzes Johannisbeergelee

Zubereitung:

Vom Wildschweinerücken das Fett auf der Oberseite grob entfernen und das Fleisch in der Mitte, links und rechts entlang des Rückgrats bis auf die Rippenknochen einschneiden. Das Fleisch entlang der Rippen soweit frei schaben, dass es nur noch etwa 1 cm von den Rippenknochen gehalten wird und man es nach außen umklappen kann.

Für die Marinade die Beeren und Körner fein mörsern und zusammen mit einer durchgepressten Knoblauchzehe, Rosmarin und Thymian in den Senf und das Olivenöl einrühren. Mit der Hälfte dieser Paste das innere Knochengerüst und die umgeklappten Fleischstränge bestreichen. Fleisch anschließend wieder an den

Knochen zurück klappen und mit dem Fleischerfaden fest zusammen binden. Den Rücken außen mit der restlichen Marinade einpinseln.

Braten im offenen Topf oder Pfanne in den kalten Backofen schieben, das Fleischthermometer in die Fleischmitte hineinstecken, ohne dass es den Knochen berührt und den Ofen auf 160° Umluft einstellen.

Nach etwa einer Stunde (von Ofen zu Ofen etwas unterschiedlich) ist eine Kerntemperatur von knapp 70° erreicht.

Der Braten sollte jetzt noch etwa 10-15 Minuten im ausgeschalteten offenen Ofen ruhen, damit sich das Fleisch entspannen kann, bevor es angeschnitten wird. Es sollte beim Anschneiden innen noch leicht rosa sein.

In der Zwischenzeit wird die Sauce gemacht. Hierfür den Puderzucker in einem Topf erhitzen, bis er schmilzt. Mit Rotwein ablöschen und einkochen, bis die Flüssigkeit fast verschwunden ist. Wildfond dazu gießen, zum Kochen bringen und auf die Hälfte reduzieren.

Abschmecken mit Senf, Salz und Pfeffer und evtl. mit etwas schwarzem Johannisbeergelee.

Zum Binden der Sauce einige eiskalte Stückchen Mehlbuttermilch einrühren oder Mondamin verwenden.

Die Beilagen, mehr als nur Sattmacher

Spätzle (doppeltes Rezept)

- 650 - 700g Grieß
- 12 Eier
- 14 Eigelbe
- Salz, Muskat

Zubereitung:

Gut durchmengen und exakt schaben...

Spitzkohlbällchen (Menge ergibt sich aus der Größe des Kopfes)

- 1 Spitzkohl / Weisskohl
- Butter
- Sahne
- etwas gemahlene Kümmel
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Aus dem Spitzkohl werden kleine Kohlköpfe..., einmal gesehen - nachkochen kein Problem!

Dessert:

Cranachan, eine schottische Spezialität (für 4 Personen)

- 280ml frische Sahne
- 20g Creme double
- 1 EL Honig, ideal Schottischer Honig
- 1 großer EL Talisker Malt Whiskey oder eine andere Sorte
- 1 gehäufte EL geröstete kernige Haferflocken
- 200g Blaubeeren od. Himbeeren, alternativ TK-Ware verwenden

Zubereitung:

Die Haferflocken in einer Pfanne bei niedriger Hitze unter Rühren leicht anrösten, anschließend auskühlen lassen. Den Honig und den Whisky miteinander verrühren. Die gut gekühlte Sahne in einer Schüssel steif schlagen und die Honig-Whisky-Mischung sowie 2 EL angeröstete Haferflocken unterheben.

Die Himbeeren und die Sahnemasse abwechselnd in hohe Dessertgläser schichten, Ca. 1 Stunde kühl stellen.

Zuletzt mit 1 EL angerösteten Haferflocken dekorieren und jeweils eine Himbeere darauf setzen. Mit Minzblatt verzieren.

Diese Gerichte lassen sich gut vorbereiten und sind à la minute auch für eine Gesellschaft im klassischen Drei-Gang-Menü gut umzusetzen.

*Gutes Gelingen beim Nachkochen...
Tim Santo*