



Der Herbst ist da

Kochabend 18. Oktober 2018

Herbstmenü

Luganighe Fladen

Französische Omeletten mit Zander

Gratiniertes Lamm-Carpaccio mit
Kichererbsen Auberginen Mix

Hefeteig Sterne



Luganighe Fladen

Zutaten: für 16 Stück

1	rechteckig ausgewallter Pizzateig (cirka 550 g)
4 EL	Crème fraîche
½	Lauch, in feinen Ringen
½ EL	Olivenöl
125 g	Luganighe, aus der Haut gedrückt, in Stücken
50 g	Haselnüsse, grob gehackt
¼ TL	Salz
wenig	Piment, z.B. Piment d'Espelette (Chilipulver)

Zubereitung:

Teig mitsamt dem Backpapier auf ein Blech legen. Mit Crème fraîche bestreichen. Lauch mit Öl mischen, mit der Wurst und den Nüssen auf dem Teig verteilen, würzen. Backen cirka 25 Minuten in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, in Dreiecke schneiden.





Französische Omeletten mit Zander

Zutaten: für 4 Personen

Füllung

300 g Zanderfilet ohne Haut
Salz
Pfeffer
etwas Mehl
1 EL Bratbutter
100 g Cherry Tomaten vierteln

Omelette

5 Eier
5 EL Milch
1 EL Schnittlauch
Salz
Pfeffer
wenig Bratbutter
Schnittlauch

Zubereitung:

Zanderfilet in cirka 1 cm grosse Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl Fischwürfel bestäuben. Bratbutter erhitzen, Zanderwürfel cirka 3 Minuten knusprig braten, herausnehmen, im auf 70 Grad Celsius vorgeheizten Ofen warm stellen.

Tomaten vierteln zusammen mit dem Fisch bei 70 Grad Celsius im Ofen warm stellen.

Eier und Milch miteinander gut verrühren. 1 EL Schnittlauch fein schneiden, begeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Bratbutter in beschichteter Bratpfanne erwärmen, die Hälfte der Eimasse in die Pfanne giessen, durch Schwenken der Pfanne, Teig auslaufen lassen, bei mittlerer Hitze cirka 2 - 4 Minuten langsam braten bis die Omelette fest ist (ergibt 2 Omeletten)

Hinweis - Die Omelette wird nicht gewendet, sie soll auf der Oberseite schön feucht bleiben.

Fischwürfel und Tomate auf einer Hälfte der Omelette verteilen, die andere Hälfte darüber schlagen, auf Teller anrichten. Schnittlauch fein schneiden, darüber streuen.

Gwörztüüfel





Gratiniertes Lamm-Carpaccio mit Kichererbsen Auberginen Mix

Zutaten: für 4 Personen

Ofenkartoffel-Kichererbsen-Auberginen-Mix

4	Knoblauchzehen, geviertelt
6 EL	Olivenöl
2 EL	Fine Food Dukkah
2 EL	grobkörniger Senf
1	Handvoll Erdnüsse
400 g	Frühkartoffeln, in dünnen Scheiben
200 g	Auberginen, in dünnen Scheiben
100 g	Kichererbsen aus der Dose, abgetropft
1 TL	Fine Food Murray River Salt Flakes

Lamm-Carpaccio

2 Päckli	Fine Food Rack of Irish Lamb (je cirka 330 g)
1 EL	Butter, flüssig, abgekühlt
1 EL	Sesamöl
1 EL	Fine Food Marushima Shoyu
1 TL	Erdnussbutter
1 TL	Fine Food Miel de Lavande
wenig	Fine Food Piment d'Espelette AOC
wenig	Fine Food Murray River Salt Flakes
¼	Salatgurke, in Scheiben
2 EL	griechischer Jogurt
einige	Pfefferminzblätter

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Schüssel mischen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Garen im Ofen: cirka 30 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Das Fleisch von den Knochen trennen, in hauchdünne Scheiben schneiden, auf ein mit Öl bestrichenes Blech legen. Butter bis und mit Honig verrühren, Fleisch damit bestreichen. Überbacken: cirka 2 Minuten auf der obersten Rille des auf 240 Grad vorgeheizten Grills. Fleisch mit Piment und Salz würzen, sofort anrichten.

Anrichten & Garnieren

Ofenkartoffel-Kichererbsen-Auberginen-Mix auf den Tellern verteilen, auf Lamm anrichten, mit Gurkenscheiben, Jogurt und Minze garnieren.





Hefeteig Sterne

Zutaten:

700 g	Zopf Mehl
1 ½ TL	Salz
6 EL	Zucker
½ Würfel	Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt
80 g	Butter, weich
3 dl	Vollmilch
2	Eier
120 g	Schokoladenaufstrich
120 g	Himbeerkonfitüre
1	Bio Zitrone, nur abgeriebene Schale
1	Ei, verklopft
wenig	Puderzucker

Zubereitung:

Hefeteig

Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Butter, Milch und Ei begeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur cirka 2 Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen, Teig halbieren.

Sterne

Eine Teighälfte vierteln, Teigstücke auf wenig Mehl flach drücken, rund auswallen (cirka 25 cm Ø), die erste Teiggrondelle auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. ⅓ des Schokoladenaufstrichs darauf verteilen, dabei einen Rand von cirka 2 cm frei lassen. Die zweite Teiggrondelle darauf legen, mit weiterem ⅓ des Schokoladenaufstrichs bestreichen. Vorgang noch 1-mal wiederholen. Letzte Teiggrondelle darauf legen, Rand gut andrücken.

Konfitüre mit Zitronenschale verrühren. Mit der 2. Teighälfte die Zubereitung wiederholen, dabei statt Schokoladenaufstrich Konfitüre verwenden. Jeweils ein Glas (cirka 8 cm Ø) in die Mitte der Teige setzen. Teige je in cirka 16 Streifen bis zum Glasrand einschneiden. Je zwei Teigstränge 2-mal um 360 Grad voneinander weg drehen, Enden herzförmig einklappen. Hefeteig - Sterne mit wenig Ei bestreichen.

Backen

Pro Blech cirka 25 Minuten in der unteren Hälfte des auf 180 Grad Celsius vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf ein Gitter schieben, auskühlen. Mit Puderzucker bestreuen.

Gwörztüüfel

