



Jean-Jacques Rousseau Küche - Biel

EINLADUNG ZUR CHOCHETE

Montag, 30. Januar 2012 um 18.30 Uhr

Schulhaus Friedweg

Tages-Chef: Schärer Peter

Schatten: Zumstein Daniel

Ab- bzw. Anmeldungen bis Freitag Abend, 27. Januar 2012 (Tel. 079 334 38 65)

Crostini süss-sauer

Zucchinicremesuppe

Bresaola auf gemischtem Salat

Huhn auf Ratatouille

Schokoladenflan mit Zabaglione

Crostini süss-sauer

50 g Sultaninen (10 Minuten in kaltem Wasser eingeweicht und abgetropft)

80 g Kapern - grob gehackt

25 g Pinienkerne - grob gehackt

50 g Prosciutto - in feine kurze Streifen schneiden

25 g Butter

1 TL Zucker

1 1/2 TL Mehl

Saft von einer Orange

3 EL Weissweinessig

1 Baguette in Scheiben geschnitten

Salz und Pfeffer

etwas Petersilie zum garnieren

Die Sultaninen grob hacken und mit Kapern, Pinienkernen und Prosciutto in einer Schüssel vermengen.

Die Butter mit dem Zucker und dem Mehl in einem Topf bei schwacher Hitze unter Rühren zerlassen. Wenn die Mischung zu schäumen beginnt, den Orangensaft und den Essig zugiessen und einige Minuten mitköcheln lassen.

Die Sauce über die Prosciutto-Mischung giessen, alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und vorsichtig vermengen. Das Brot kurz im Backofen antoasten und mit der Prosciutto-Mischung bestreichen. Mit etwas Grün garnieren.

Auf einer Platte anrichten und warm servieren (diese Crostini können auch kalt serviert werden).

Zucchinicremesuppe

25 g Butter
800 g Zucchini in Scheiben geschnitten
1 Zwiebel in dünne Ringe geschnitten
1 Knoblauchzehe zerdrückt
500 ml Hühnerbrühe
200 ml Milch
frisch gehackte, glatte Petersilie
Salz und Pfeffer
etwas Rahm zum garnieren

Die Butter in einem Topf zerlassen, Zucchini, Zwiebel und Knoblauch zufügen und bei niedriger Temperatur 15 Minuten ausdünsten.

Die Brühe zugießen und etwa 15 Minuten weiter köcheln lassen.

Mit einem Mixer glatt pürieren.

Die Milch in einem anderen Topf bis zum Siedepunkt erhitzen und in das Püree einrühren. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Siedepunkt erhitzen.

In vorgewärmte Teller anrichten, mit Petersilie bestreuen und mit Rahmtupf garnieren. Sofort servieren.

Bresaola auf gemischtem Salat

150 g Nüssler und Saisonsalat

2 runde Fenchelknollen, halbiert und in dünne Scheiben geschnitten

150 g Bresaola in dünne Scheiben geschnitten

1 Stangensellerie in dünne Scheiben geschnitten

1 Orange gepresst

50 g Parmiggiano

3 EL Balsamico-Essig

100 ml Olivenöl

Salz und Pfeffer

Teller mit Salatblättern auslegen, einen Fächer aus Fenchel darauf geben.

Bresaola und Sellerie darüber verteilen.

Orangensaft, Essig und Öl in einer Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Salat mit der Sauce reichlich nappieren und Parmiggiano Stückchen darauf verteilen.

Huhn auf Ratatouille

50 g Butter
6 EL Olivenöl
2 Zwiebeln geviertelt
3 Zucchini gewürfelt
2 Auberginen gewürfelt
3 rote oder gelbe Paprika in breite Streifen oder Vierecke geschnitten
4 Tomaten vierteln
1 Hähnchen zerlegt
2-3 Knoblauchzehen
Salz und Pfeffer
Grünzweig für Garnitur

Die Hälfte der Butter und Olivenöl erhitzen, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen und Paprika zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei starker Hitze einige Minuten dünsten. Die Hitze reduzieren, Tomaten zufügen, abdecken und 1 Stunde leicht köcheln.

Die Reste von Butter und Öl in einer anderen Pfanne erhitzen und das Huhn mit dem Knoblauch unter häufigem Wenden rundum goldbraun braten. Salzen und Pfeffern und 30 Minuten schmoren, bis das Fleisch durchgegart ist. Den Knoblauch entfernen.

Das Ratatouille auf Teller anrichten, ein Stück Huhn darauf anrichten und mit Grünzweig garnieren.

Schokoladenflan mit Zabaglione

Schokoladenflan:

100 g weiche Butter und etwas Butter zum Einfetten
3 Eier getrennt
100 g feiner Zucker
100 g schwarze Schokolade in Stücke gebrochen
500 ml Milch
40 g Mehl
20 g Kakaopulver

Den Backofen auf 180 Grad C vorheizen. Förmchen grosszügig mit Butter einfetten.

Die Butter in einer Schüssel schaumig schlagen. Das Eigelb einzeln sorgfältig unterrühren und anschliessend den Zucker unterrühren.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Währenddessen die Milch zum Sieden bringen. Die heisse Milch unter Rühren langsam in die Schokolade giessen. Die Schokoladenmilch langsam in die Eiermasse unterrühren. Die Creme in einen Kochtopf giessen. Das Mehl und Kakaopulver darüber sieben und unter ständigem Rühren 5 Minuten erhitzen. Den Topf vom Herd nehmen und unter gelegentlichem Rühren auskühlen lassen.

Das Eiweiss in einer Schüssel steif schlagen und unter die ausgekühlte Schokoladenmasse ziehen. In die vorbereiteten Förmchen verteilen. Diese auf ein tiefes Backblech setzen. Dieses Backblech bis auf halbe Höhe der Förmchen mit kochendem Wasser füllen. Im Ofen 30 Minuten im Wasserbad garen. Die Förmchen aus dem Wasserbad nehmen und auskühlen lassen. Vorsichtig auf einen Servierteller stürzen.

Zabaglione

4 Eigelb
4 EL feiner Zucker
120 ml trockener Weisswein oder Sekt

Eigelb und Zucker hell und schaumig rühren. Den Wein oder Sekt unter Rühren langsam zugiessen. Die Schüssel auf einen Topf mit siedendem Wasser setzen und bei kleiner Hitze schaumig rühren. Die Schokoladen-Flans mit der Zabaglione anrichten.

Mit einem Rahmtupf und einem Minze- oder Melissenblatt garnieren.