

CHEF

Menü vom 21. September 2010

„Fischabend“

Apéro:

Aubergine mit Thonfüllung

Überbackene grüne Muscheln
(Green Lipped Mussel)

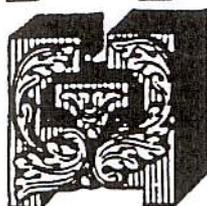
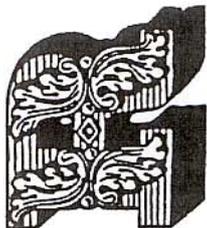
**Gegrillter Seeteufel auf Mandel-Peperoni
mit Reis**

Gratinierte Pfirsiche

Weisswein: Sauvignon Blanc 2008
Marlborough, Neuseeland

Rotwein: Finca Antigua, Grianza 2007
Tempranillo, Merlot, CS, Shiraz
La Mancha, Spanien

*Die Gruppe C wünscht einen gemütlichen Abend
Charly, Andy, Franz und Jürg*



Aubergine mit Thonfüllung

(Menge für 4 Personen)

Zutaten

- 1 grössere, möglichst gerade Aubergine
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Olivenöl
- Zahnstocher

für die Füllung

- 100 g weisser Thon aus der Dose
- 1 EL Mayonnaise
- 1 TL Sojasauce

Zubereitung

- Die Aubergine
 - o schälen und längs in ca. 4 mm dünne Scheiben schneiden.
 - o mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl bestreichen.
 - o im Backofen bei 200°C ca. 10 Minuten backen.
- Das Öl der Dose abschütten und den Thon in eine kleine Schüssel geben.
- Mayonnaise und Sojasauce dazugeben und mit dem Mixer pürieren (= Farce).
- Die Farce auf die Auberginenscheiben streichen, einrollen und mit einem Zahnstocher zusammenhalten.

Überbackene grüne Muscheln

(Menge für 4 Personen)

Zutaten

- 12 - 16 grüne Muscheln (Neuseelandmuscheln, „Green Lipped Mussel“)
- Weissbrot

für die Kräuterbutter

- 125 g Butter, nicht zu hart
- 1 EL Zitronensaft
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 1 EL Petersilie, fein gehackt
- 1 EL Tomatenpüree
- Paniermehl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- Die Muscheln in einer Court-Bouillon 2 Minuten schwellen.
- Die Zutaten der Kräuterbutter mischen, in die Muschelschalen füllen (nicht zu voll), leicht in das Muschelfleisch hineindrücken und mit Paniermehl bestreuen.
- Die Muscheln ca. 5 Min. im Backofen bei 180°C backen.
- Mit Weissbrot sofort heiss servieren.

Grillierter Seeteufel auf Mandel-Peperoni

(Menge für 4 Personen)

Zutaten

½ Bund	glattblättrige Petersilie
6 Zweige	Thymian
2	Knoblauchzehen
½ dl	Olivenöl (1)
3-4 EL	Olivenöl (2)
4	Tranchen Seeteufel, enthäutet, je gut 1 ½ cm dick geschnitten
40 g	Rosinen
2	gelbe Peperoni
2	rote Peperoni
2	mittlere Fleischtomaten
1 EL	Weissweinessig
40 g	Mandelstifte
½ TL	Zucker
-	Salz und Pfeffer aus der Mühle
1	Zitrone
-	Reis

Zubereitung

- Die Petersilie fein hacken. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Alle diese Zutaten mit dem Olivenöl (1) mischen.
- Die Seeteufeltranchen in eine Platte geben und beidseitig mit der Marinade bestreichen. Zugedeckt im Kühlschrank kurz ziehen lassen.
- Inzwischen die Rosinen kurz heiss abspülen, dann in Wasser einweichen.
- Die Peperoni waschen, schälen, halbieren, entkernen und in breite Scheiben schneiden.
- Die Tomaten kurz in kochendes Wasser geben, herausheben, kalt abschrecken, schälen, quer halbieren, entkernen und klein würfeln.
- Den Backofen auf 250° C vorheizen.
- In einer mittleren Pfanne das Olivenöl (2) erhitzen. Die Peperoni beifügen und unter gelegentlichem Wenden etwa 10 Min. dünsten.
- Die Rosinen, die Tomaten, die Mandelstifte, den Essig und den Zucker beifügen. Das Gemüse mit Salz sowie Pfeffer würzen und weitere 10 Min. garen.
- Einen Teil der Marinade von den Fischtranchen abstreifen und beiseite stellen. Den Fisch in die Gratinform legen.
- Die Seeteufeltranchen in der Mitte des Ofens unter den 250° heissen Grill 6 - 7 Min. braten. Dann mit etwas Marinade bestreichen und weitere 6 – 7 Min. grillen.
- Inzwischen die Zitrone in Viertel schneiden.
- Das Peperonigemüse auf vorgewärmte Teller geben, den Fisch darauf anrichten und mit Zitronenvierteln garnieren.

Gratinierte Pfirsiche

(Menge für 4 Personen, Zubereitungszeit: 40 Min.)

Zutaten

4.	grosse reife Pfirsiche
2 EL	abgezogene Mandeln oder Pinienkerne
50 g	Zartbitter-Schokolade
50 g	Kekse (z.B. Mandelmakronen oder Amaretti)
2 EL	Puderzucker
1	kleines Ei

für die Vanillesauce:

1	Vanilleschote
1/8 l	Milch
1/8 l	Rahm
2	sehr frische Eigelbe
4 EL	Zucker

Zubereitung

- Die Pfirsiche kurz mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und häuten. Die Pfirsiche halbieren und entsteinen. Mit der Schnittfläche nach oben nebeneinander in eine feuerfeste Form legen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.
- Die Mandeln, die Schokolade und die Kekse im Blitzhacker zerkleinern oder fein hacken. Mit dem Puderzucker und dem Ei mischen und auf die Pfirsichhälften verteilen.
- Die Pfirsiche in der Mitte des heissen Ofens ca. 20 Min. backen und dann 10 Min. abkühlen lassen.
- Schon während die Pfirsiche backen, für die Vanillesauce die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Mark und Schote mit der Milch und der Rahm in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen.
- Die Eigelbe mit dem Zucker in eine Metallschüssel geben und über einem heissen Wasserbad zu einer hellen Crème aufschlagen. Die Milchmischung ohne Schote nach und nach unterrühren. Die Crème weiterschlagen, bis sie dickflüssig ist.
- Die Vanillesauce in der Schüssel mit Eiswasser kalt rühren. Dann zu den lauwarmen Pfirsichen servieren.