



B E A N S

. w i r k o c h e n

Dem Winter sei dank, es darf nochmals richtig deftig sein!

kochabend von hampi und dany

> das Menu <

- > amuse-bouche
- > Salat Nicoise mit pikanten Speckstangen
- > Semmelknödel mit Schwammerlsosse
- > Schweins Hohrücken mit Pfefferkäse und Cognacsauce auf Gemüsebeet
- > Eclair`s

> die Weine <

- > JAMEK Grüner Veltliner 2007 Federspiel Wachau (A)
- > PAGO DEL ORO 2003 Crianza TORO (Esp)

BEANS

ERLEBEN

ANDERS

NATUERLICH

SAUGLATT



Salat nicoise

Das ist sicher das bekannteste provenzalische Rezept. Selbst Asterix und Obelix haben auf ihrer „Tour de France“ in Nizza halt gemacht und sich einen Salat nicoise in eine Amphore einpacken lassen. Neben Nizza haben sie in der Provence nur noch **Marseille** besucht und dort die fast mindestens so berühmte Bouillabaisse mitgenommen.

In den Salat kann man fast alles tun, was im Sommer frisch angeboten wird. Wichtig ist vor allem, dass die Zutaten von bester Qualität sind, sonst gibt es nur einen faden gemischten Salat. Klassischer Weise wird beim Salat nicoise die Schüssel mit Salatblättern ausgelegt und da hinein kommt dann der Salat. Das sieht sehr hübsch aus.

Rezept:

grüner Salat (ein Teil zum Auslegen der Schüssel, ein kleiner Teil kommt in den Salat)
geachtelte Tomatenstücke
dünne rote und gelbe Paprikastreifen
sehr dünne Ringe einer Gemüsezwiebel
gekochte, zarte grüne Bohnen
gekochte, klein gewürfelte Kartoffeln
gekochte, geviertelte Eier
gewässerte Sardellfilets
eingelegter Thunfisch
schwarze, kleine Oliven

Für die Vinaigrette:

1 Tl scharfer Senf
Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker
2 Tl Balsamicoessig
3 El Olivenöl

Und so wird`s gemacht

Die Schüssel mit einigen Salatblättern auslegen. Dann alle anderen Zutaten vorsichtig vermengen und in die Schüssel füllen.

Bei der Vinaigrette das Öl immer erst zum Schluss zufügen und alles gut vermischen. Das geht am besten in einer speziellen Dressingflasche oder in einem Marmeladenglas mit Schraubdeckel. Direkt vor dem Servieren die Salatsoße über den Salat geben. Dazu Baguette oder frisch gebackenes Pizzabrot mit Kräutern der Provence reichen.

pikante Speckstangen

1 Pck. Blätterteig aus dem Kühlregal
8 Scheibe/n Bacon
1 kleine Chilischote(n), frisch und fein gehackt
2 EL Senf
Sambal Oelek
Wenig Salz
Oregano
Pfeffer

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Den Blätterteig in 8 Streifen schneiden. Den Senf mit Sambal Oelek vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Chilischote ganz fein schneiden. Die Blätterteigstreifen mit der Senfmasse bestreichen und die Chilistückchen darauf verteilen. Dann auf jeden Streifen eine Tranche Speck legen und auf der linken und rechten Seite die noch verbleibenden Blätterteigränder "einklappen". Danach die Streifen zur Spirale drehen, mit wenig Oregano bestreuen und im Backofen goldbraun backen.

Passen hervorragend zu einem frischen Salat.

Semmelknödel mit Schwammerlsosse

Zutaten für dieses Rezept (für 4 Portionen Semmelknödel)

evtl. ca. 2 EL Paniermehl
150-250 ml Milch
Etwas Petersilie
½ Zwiebel
1 TL Butter
4-5 Eier
1 TL Salz
10 Semmeln (Brötchen) vom Vortag

Zubereitung der Semmelknödel

1. Semmeln in dünne Streifen schneiden, mit Salz und Eiern in eine Schüssel geben.
2. Die Zwiebel und die Petersilie hacken, mit der Butter in einer Pfanne anschwitzen, die Milch dazugeben, darin erhitzen und dann in die Schüssel geben. Ca. 5 Minuten einen Deckel auf die Schüssel legen, sodass die Semmelstreifen die Milch aufnehmen können.
3. Alles miteinander verkneten und falls der Teig noch zu weich ist, mit ca. 2 EL Paniermehl binden. Sollte er noch zu trocken sein, noch etwas Milch hinzugeben.
4. Den Teig zu 6-8 Knödeln formen.
5. 3 l Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.
6. Die Knödel hinein geben und entweder 20 Minuten kochen – so werden die Knödel lockerer – oder 20 Minuten ziehen lassen – so werden sie kompakter.

Zutaten für dieses Rezept (für 4 Portionen die Schwammerlsosse)

600 g Champignons(weiß oder braun)
1 Zwiebel (mittel groß)Butter (3 Esslöffel)
Etwas Salz
Pfeffer aus der Gewürzmühle
Frisch gehackte Petersilie (2 Esslöffel)
Mehl (2 Esslöffel)
Klare Gemüsebrühe(1/2 Liter)
Trockener Weißwein (1/4 Liter)
Sahne (1/4 Liter)

Zubereitung der Schwammerlsosse

1. Die Champignons putzen und vierteln.
2. Die Zwiebel schälen und klein schneiden.
3. Etwa einen Löffel der Butter in der Pfanne zergehen lassen, dann die zerkleinerte Zwiebel und die Pilze dazugeben. Alles etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten lassen.
4. Zwischenzeitlich in einem separaten Topf die restliche Butter zergehen lassen, Mehl unterrühren und unter stetigem Rühren eine helle Mehlschwitze herstellen.
5. Die Mehlschwitze mit der Brühe und dem Wein aufgießen und alles zusammen kurz aufkochen lassen. Anschließend salzen und pfeffern.
6. Die gedünsteten Champignons unter geben und zusammen mit der Sahne oder Schmand verrühren. Nach Zugabe der Sahne nicht mehr aufkochen.
7. Nun die "Schwammerlsoße" zusammen mit den Semmelknödeln auf einem tiefen Teller anrichten und servieren.

Schweins-Hohrücken mit Pfefferkäse und Cognacsauce

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 30 Minuten

- 1 Schalotte, hacken
- 4 Schweins-Hohrücken à ca. 150 gr
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 bis 2 EL Rapsöl
- 1 TL Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Rosmarinzweig
- 4 EL Cognac
- ca. 80 gr Pfefferkäse, in 4 Scheiben schneiden
- 1,5 dl Rindsfond
- 1 dl Rahm

Zubereitung

1. Backofen samt Kuchenblech oder feuerfesten Platte auf 150 Grad vorheizen. Tournedos mit einer Küchenschnur binden, damit sie schön in Form bleiben.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Öl auf jeder Seite 2 Minuten scharf anbraten. Temperatur reduzieren. Butter, Knoblauch und Rosmarin begeben.

Tournedos mit der Butter-Öl-Mischung immer wieder übergießen und 3 bis 4 Minuten weiter braten. Schalotte dazugeben und kurz dünsten. Mit Cognac ablöschen. Tournedos im Cognacfond wenden.

Auf das vorgewärmte Blech oder Platte geben. Pfefferkäse und auf die Tournedos legen. Im Ofen 45 Minuten fertig garen.

2. Knoblauch und Rosmarin aus dem Cognacfond entfernen. Bratsatz mit Rindsfond auflösen. Rahm begeben. Sauce etwas einkochen. Mit Salz abschmecken.

Die Garstufe der Tournedos lässt sich am besten mit einem Kerntemperaturmesser bestimmen.

Eclair`s man spricht auch vom Liebesknochen
12 Stück

Für das Backblech:

Backpapier oder etwas Fett und Weizenmehl

Brandteig:

125 ml (1/8 l) Wasser
25 g Butter oder Margarine
75 g Weizenmehl
15 g Klassische Speisestärke
2-3 Eier (Größe M)
1 Messerspitze Backin

Zum Aprikotieren:

1-2 EL Aprikosenkonfitüre

Füllung:

200 g kalte Schlagsahne
1 Päckchen Sahnesteif
50 g weiche Nuss-Nougat-Creme (Zimmertemperatur)

Vorbereiten: Heizen Sie den Backofen vor. Fetten und bemehlen Sie das Backblech.

Brandteig: Wasser mit Butter oder Margarine in einem kleinen Topf aufkochen. Topf von der Kochstelle nehmen. Mehl mit Speisestärke mischen, sieben und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Minute unter ständigem Rühren erhitzen (abbrennen) und in eine Rührschüssel geben.

2 Eier nacheinander mit einem Handrührgerät (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in langen Spitzen an einem Löffel hängen bleibt. Backin erst unter den erkalteten Teig rühren. Den Teig portionsweise in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen, 12 etwa 8 cm lange Streifen auf das Backblech spritzen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 20 Minuten

Hinweis: Bitte die Gebrauchsanleitung für Ihren Herd beachten.

Während der ersten 15 Minuten der Backzeit die Backofentür nicht öffnen, da das Gebäck sonst zusammenfällt.

Sofort nach dem Backen von jedem Eclair einen Deckel abschneiden und das Gebäck auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Zum Aprikotieren Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, unter Rühren erhitzen und die Gebäckdeckel dünn damit bestreichen.

Füllung: Schlagsahne mit Sahnesteif steif schlagen und die Nuss-Nougat-Creme esslöffelweise vorsichtig untermischen. Die Nougat-Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, in die Eclairs spritzen und die Deckel wieder auflegen.