

Kochevent vom 03.11.2021

“Dankeschön für euer Vertrauen
in meine Hobbykochkünste“ ☺



Maggie

Mit:

Maggie Morgenstern

Im Lehenacker 5

4202 Duggingen

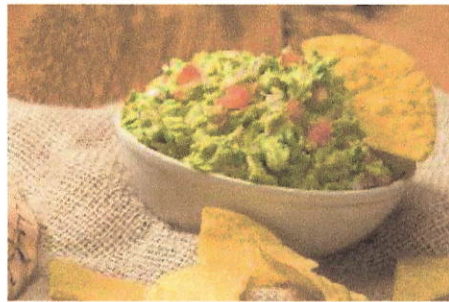
079/339 10 11

maeggie@morgenstern.li

Rezept :



Focaccia mit Guacamole



Zutaten für 4 Personen

Zutaten :

500 g	Halbweissmehl	2	Avocados
1 TL	Salz	2-3 EL	Crème fraiche
1	Päckli Trockenhefe		Zitrone
3 dl	warmes Wasser		Fleur de Sel
2 EL	Olivenöl		
	Rosmarie		
	Fleur de Sel		

Anleitung:

Focaccia :

Halbweissmehl zusammen mit Salz, und Trockenhefe in der Küchenmaschine gut vermischen. Warmes Wasser zusammen mit Olivenöl langsam dazugeben, bis ein schöner Teig entsteht. 2 Stunden ruhen lassen. Teig aus der Schüssel grosszügig auf ein Backpapier legen und auseinanderziehen. Mit Olivenöl bestreichen, Fleur de Sel darüber streuen und mit Rosmarie belegen. 25 Minuten bei 200 C mit ober und Unterhitze backen.

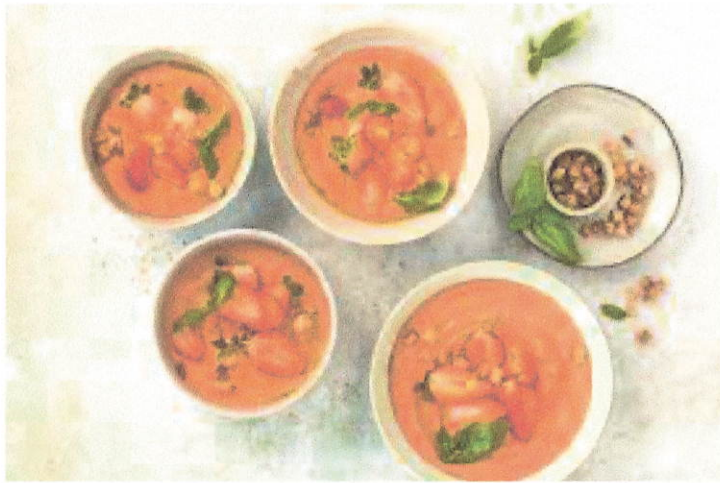
Guacamole:

Avocado aushöhlen und mit Stabmixer pürieren. Zwei -drei Esslöffel Crème fraiche dazugeben. Wenig Zitronensaft und Fleur de Sel. .

Tomaten Fruchtfleisch entnehmen und in kleine Würfel schneiden.

Alles kühl stellen und kurz vor servieren Tomaten dazugeben und gut vermischen.

Rezept :



Scharfe Erdbeer-Melonen-Gazpacho

Zutaten für 4 Personen

Zutaten :

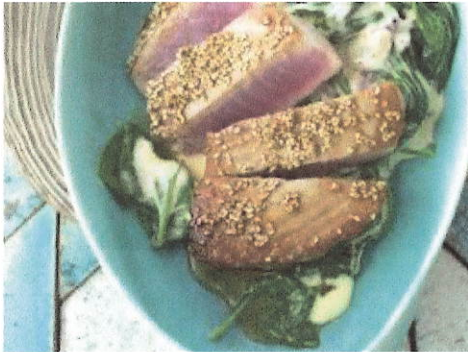
200g	Erdbeeren in Stücken	1 EL	Olivenöl
300g	Fleischtomate	100g	Brot in Würfeli
500g	Wassermelone	50 g	Erdbeeren in Scheiben
50g	Brot in Stücken (z.B. 2 Scheiben Toast)	2 EL	Basilikum zerzupft
1	Schalotte grob gehackt		
1	Knoblauchzehe halbiert		
1	rote Chili in Stücken		
3 EL	Olivenöl		
2 EL	Rotweinessig		
1 TL	Fenchelsamen		
1,5 TL	Salz		
	Pfeffer		

Anleitung:

Gazpacho: Erdbeeren mit Allen Zutaten bis um mit Salz fein pürieren. Zugedeckt mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Croutons: Öl in einer Pfanne erhitzen. Brot ca. 5 Minuten knusprig und Goldbraun braten. Mit Elsbeeren und Basilikum anrichten

Rezept :



Thunfisch im Pfeffermantel auf Wasabikartoffelstock

Zutaten für 4 Personen

Zutaten :

Thunfisch:

500g frisches Thunfischfilet (schmales Stück)

Gemischte Pfefferkörner

Rosa Pfefferkörner\$

Salz

Olivenöl

Kartoffelstock mit Wasabi

500g mehlig kochende Kartoffeln

Milch

Rahm

Salz

Butter

Muskatnuss

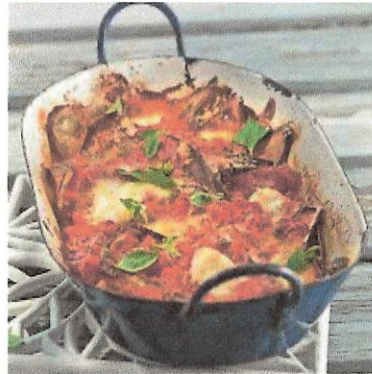
Wasabi

Anleitung:

Thunfisch: Filet kalt abspülen und mit Haushaltspapier trockentupfen. Pfefferkörner zerdrücken und mischen und auf der Arbeitsfläche verteilen. Fisch salzen und in der Pfeffer Mischung wälzen. In mässig heissem Olivenöl kurz anbraten. Im Kühlschrank mindestens 30 Min durchziehen lassen.

Kartoffelstock: Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden und in einer Pfanne leicht gesalzen köcherln. Wenn die Kartoffeln weich sind, abgiessen. Mit Milch, Rahm Butter pürieren und würzen (Salz und Wasabi)
Anrichten mit Thunfisch und Aceto Balsamico dickflüssig.

Rezept :



Rindsfilet Sous vide mit Parmigiana

Zutaten für 4 Personen

Zutaten :

Rindsfilet:

600-800g Filet
Fleur de Sel
Olivenöl
Rosmarin

Parmigiana:

4 Auberginen
Olivenöl
2 Knoblauchzehen
800g gehackte Tomaten
Salz / Italienische Kräuter
150g Mozzarella
100g Parmesan
Basilikum

Anleitung:

Filet: Filet mit Rosmarie vakumieren und bei 50-54 C in Sous vide 2,5-3 Std. ziehen lassen. Anschliessend abtropfen und kurz auf der Grillplatte mit Olivenöl anbraten. In Alufolie kurz vor Servieren ruhen lassen.

Parmigiana: 1. Auberginen im Scheiben schneiden, mit Olivenöl bestreichen und bei 220C Heissluft ca. 20 Minuten im Backofen backen.
2. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Knoblauch dazu pressen und andämfen. Tomaten begeben würzen und aufkochen, würzen. 20 Minuten köcherln.
3. Auberginen in Gratin Form verteilen und schichtweise Tomatensauce, Mozzarella, Parmesan darauf verteilen. 20-30 Minuten backen. Herausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Mit Basilikum dekorieren.

Rezept:



Lauwarmer Appenzeller-Schlorziflade

Zutaten für 4 Personen

Zutaten:

Backform 22-24 cm

200g	Blätterteig	Vanillglace
50g	Haselnüsse gemahlen	Vacherin
500g	Dörrbirnenmasse	
30g	Appenzeller oder Kirsch	
2	Eier	
3 dl	Rahm	
1-2 EL	Zucker	
	Zimt	
	Salz	

Anleitung:

Backform mit Teig auslegen und mit einer Gabel einstechen. Mit gemahlene Nüssen bestreuen.

Die zimmerwarme Dörrbirnenmasse mit dem Appenzeller mischen und auf den Teighoden streichen.

Eier, Rahm Zucker und eine Prise Salz verrühren und den Guss über die Masse giessen.

Bei 200C 30-35 Minuten backen.

Tipp:

Pikant : den Fladen mit Vacherin

Süss: mit Vanillglace servieren

«BASIC BARBECUE SAUCE»



Ergibt ca. 625 ml

Rezept:

500	ml	Ketchup
60	ml	Apfelessig
60	ml	Worcester-Sauce
45	g	Brauner Zucker
2	EL	Melasse
2	EL	Senf
1	EL	Tabasco
1	EL	BBQ-Rup
2	TL	flüssiges Raucharoma
½	TL	schwarzer Pfeffer

Anleitung:

Alle Zutaten in einer Stielpfanne langsam aufkochen

Ca. 15 Minuten köcherln bis sie eindickt und intensiv duftet.

Abfüllen und im Kühlschrank lagern.

Die Sauce hält mehrere Monate. ☺