

Afrikanisches Dinner

Haben Sie
ein spezielles
Rezept?



BLUCHCHICH
WINTERTHUR



Chochete

vom



3. Februar 2009

Chuchichef:

Erwin Reutener



*Choux mit Lachsfüllung vom
Atlantik-Wildlachs*



Afrikanischer Crevettensalat



Nigerianische Erdnuss-Suppe



*Poulet marokkanische Art
mit Couscous*



Ananastorte mit Kapkirschen



Weine aus Südafrika

Mengen-Angaben

für vier Personen



Choux mit Lachsfüllung vom Atlantik-Wildlachs

Zutaten (für 12 Choux)

Brandteig

Milch	2 dl
Butter	50 gr
Salz	1 Prise
Mehl	125 gr

Eier	3 Stk.	KG
------	--------	----

Lachsfüllung

Butter	1 EL	KG
Doppelrahm-Frischkäse	60 gr	KG
Rauchlachs	100 gr	KG
Dill	1/2 TL	KG
Salz, Pfeffer rosa aus der Mühle		KG

Zubereitung

Unter Rühren aufkochen bis zum Siedepunkt; absieben; alles aufs Mal in die Milch stürzen. Mit einem Holzlöffel kräftig rühren, bis sich die Masse als Kloss vom Pfannenboden löst; etwas auskühlen lassen.

Eier einzeln aufschlagen, verquirlen und unter die Masse ziehen, das nächste Ei erst einrühren, wenn sich das erste mit der Masse verbunden hat.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf ein gebuttertes Backblech die entsprechende Anzahl Kugeln spritzen.

Backen Heissluft 190° C 15 Min.

in einer Schüssel schaumig rühren

darunter heben

hacken und beifügen

fein hacken und beifügen

die Füllung abschmecken

Die ausgekühlten Choux halbieren und mit Lachsmousse füllen. – Nach Belieben mit in Streifen geschnittenem Rauchlachs garnieren.

Mengen-Angaben für vier Personen



Afrikanischer Crevettensalat

Zutaten

Babyananas	2 Stk.	
Crevetten klein	300 gr	
Glasnudeln	80 gr	gar
MuErr Pilze	2 EL	gar
Sesamöl	3 EL	
Saft und Zesten von Limetten	3 Stk.	
Glatte Peterli	1/2 Bund	gar
Scampi gross mit Schale	4 Stk.	
Sesamöl	2 EL	
Salz Pfeffer	1 Prise	
Garnitur		
Kapstachelbeeren	4 Stk.	
Sesamkörner geröstet	2 EL	

Zubereitung

in kaltem Wasser einweichen, danach
1 x aufkochen

in kaltem Wasser einweichen, danach kurz im
Butter schwenken

gezupfte Blättchen

Die Babyananas der Länge nach halbieren, das
Fruchtfleisch aushöhlen und in Würfel schnei-
den. Die Ananashälften zum Anrichten des Cre-
vettensalates verwenden.

Die Crevetten mit Salz und Pfeffer würzen, in
Sesamöl braten.

Die Glasnudeln abgießen und mit einer Schere
in zirka 2 cm lange Stücke schneiden. Die Ana-
naswürfel, die Crevetten, die Glasnudeln und die
MuErr-Pilze vermischen. Den Salat mit dem Se-
samöl und dem Zitronensaft marinieren und mit
Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die
Peterliblätter untermischen.

Die Scampis bis auf die Schwanzflosse schälen,
mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl gla-
sig braten.

Die Hälften der Ananas mit dem Crevettensalat
füllen, je einen Scampi darauf anrichten und mit
den Sesamkörnern bestreuen.

Mengen-Angaben für vier Personen



Nigerianische Erdnuss-Suppe

<i>Zutaten</i>		<i>Zubereitung</i>	
Butter	2 EL		
Zwiebeln	2 Stk.	☞	gehackt
Tomaten gross	2Stk.	☞	geschält und gewürfelt
Mehl	2 EL		
kräftige Hühnerbouillon	1 ltr.		
Erdnüsse, feingehackt	2 Tassen	☞	mit Mixer
Milch	3 Tassen		
		Erdnüsse hacken und mit der Milch verrühren, zur Seite stellen.	
		Butter in Pfanne schmelzen, Zwiebeln und Tomaten darin andünsten und danach das Mehl einrühren, kurz schwitzen lassen.	
		Bouillon unter Rühren zugeben, 5 Minuten kochen lassen.	
		Erdnüsse mit der Milch einrühren und mit geschlossenem Deckel 20 Minuten ziehen lassen.	
Garnitur			
Blätterteig ausgewallt	1 Rolle	☞	daraus Garnituren (Motiv Afrika) ausstechen
Eigelb	1 Stk.	☞	bestreichen der ausgestochenen Motive
Rahm	1 TL	☞	angerichtete Suppe mit Rahm dekorieren

Mengen-Angaben für vier Personen



Poulet marokkanische Art mit Cous cous

Zutaten

Pouletschenkel/Brust	8 Stk.
Lorbeerblätter	8 Stk.
Rosmarinzweige	2 Stk.
Knoblauchzehen	3 Stk.
Chianti	1/2 Flasche
Mehl zum Bestäuben	1 TL
Sardellenfilets	6 Stk.
Olivenöl	2 TL
Oliven grün/schwarz	1 Hand voll
Pelati aus Dose	400 gr.

Zubereitung

zerdrückt oder in Scheiben geschnitten

Am Abend vorher: Die Poulet-Teile salzen, pfeffern, mit Lorbeerblättern, Rosmarin und der zerdrückten Knoblauchzehe in eine Schüssel füllen, mit Wein übergießen und im Kühlschrank über Nacht marinieren lassen.

Marinade abgiessen und auffangen, Poulet-Teile trocken tupfen, mit Mehl bestäuben, in ofenfester Form auf dem Herd mit Olivenöl scharf anbraten. Dann beiseite stellen.

In derselben Pfanne Knoblauchscheiben sanft dünsten, Sardellen, Oliven, Tomaten und Marinade dazufügen, auf die Hälfte reduzieren und absieben.

Poulet in die Pfanne zurück und in den Ofen.

Backen Heissluft 190° C 60 Min.

Das Fett, das sich oben auf dem Fonds angesammelt hat, abschöpfen. Fonds umrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lorbeer und Romarie herausfischen; anrichten.

Mengen-Angaben für vier Personen

Couscous

Zutaten

Wasser	7 dl
Öl	3 EL
Couscous	200 gr
Salz	1 Prise
Butter	10 gr

Zubereitung

Das Wasser in einer grossen breiten Pfanne zum Kochen bringen und Salz/Öl zufügen.

Dann vom Herd ziehen und den Couscous einrühren. Zudecken und 5 Minuten quellen lassen.

Die Butter zugeben und die Pfanne nochmals auf die Kochplatte setzen, dabei den Couscous mit einer Gabel auflockern.

Zum Servieren Couscous auf den Teller häufen, Das Poulet darauf geben und zuletzt die Sauce darüber giessen.

Ananastorte mit Kapkirschen



Zutaten

Zubereitung

Tortenboden (26 cm Durchmesser)

Zucker	125 gr
Eigelb	4 Stk.
flüssige Butter	100 gr
Mehl	150 gr
Backpulver	1/2 Beutel
Eiweiss	4 Stk.
Zucker	200 gr
Mandelblättchen	1 Paket
Puderzucker	2 EL

sehr schaumig schlagen
beifügen
dazusieben
beifügen und gründlich mischen
steif schlagen
einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse schön glänzt

Eigelb- und Eiweissmasse halbieren und daraus in zwei Arbeitsgängen zwei Teigböden backen wie folgt: Ein Backpapier zwischen Springformboden und -rand einklemmen, restliches Papier abschneiden. Zuerst die Eigelbmasse auf dem Boden der Springform verteilen (am besten mit einem Löffelrücken), darauf die Eiweissmasse geben und gleichmässig verstreichen. Die Hälfte der Mandelblättchen dicht auf das Eiweiss streuen und den ersten Tortenboden backen.

Backen Heissluft 1. Rille von unten
180° C 15 Min.

Danach den zweiten Boden genau gleich backen. Den schöneren der Böden in 12 Torten-Stücke schneiden und beiseite stellen, den anderen Boden in die Springform geben.

Ananascreme-Füllung

Vollrahm	5 dl
Rahmhalter	2 TL
Ananas	1
Kapkirschen	2 pro Teller

steif schlagen
darunter ziehen
in ganz feine Stücke schneiden und unter den Schlagrahm mischen
garnieren

Die Rahm-Mischung auf dem Tortenboden in der Springform verteilen. Mit den vorgeschnittenen Tortenböden belegen.

Etwas Puderzucker darüberstäuben und erst jetzt den Springformrand entfernen.

Die Teller mit Kapkirschen garnieren