

Heute ist unser zweiter Kurstag: Sonntag, 23.09.12

Kartoffeln bilden heute einen Schwerpunkt:

- Kartoffeln als Beilage:
 - Kartoffelpüree
 - Gratinkartoffeln
 - Herzoginkartoffeln
 - Kartoffelplätzchen
 - Schupfnudeln
 - Kroketten
 - Rösti

Unser heutiges **Genuss-Menü**:

- **Feine Kartoffelsuppe mit Thunfisch-Tartar**
- **Heilbutt mit Chilifäden und Orangen-Karamell-Sauce**
- **Schweinebauch mit Zwiebel-Confit und Kartoffel-Sellerie-Püree**

Ihr wisst ja: blau hat mit den Rezepten und dem Arbeiten zu tun,
braun sind Tipps dazu.

Zum Beispiel diese:

Rechtshänder:

Topf, aus dem geschöpft wird, immer nach rechts stellen,
Topf in den geschüttet wird, nach links (geht leichter und schneller).

Frisches Gemüse aufbewahren:

Es gibt Gemüse und Obstsorten, die nicht miteinander können, z.B. Lauch und Äpfel / Lauch und Tomaten / Birnen (wegen der Gase vom Apfel oder Birne)

Also: Die einzelnen Sorten abdecken, zumachen, dann in Kühlung geben.
Viele Lebensmittel sind bei sachgerechter Lagerung (kühl und trocken) sehr lange haltbar, z.B. Sellerie, Karotten oder Lauch im Kühlschrank. Auch wenn beim Lauch das äußere Blatt und die oberen Enden trocken werden: Das ist nur ein natürlicher Schutz. Innen bleibt Lauch frisch.

Kartoffeln: festkochend? / mehlig kochend? Wann nehme ich was?

Festkochende Kartoffeln haben sehr hohen Stärkegehalt, dieser hält dann die Konsistenz.
Für Salzkartoffeln oder Kartoffelsalat eher festkochende Kartoffeln nehmen,
für Kartoffelteige halbfestkochende nehmen,
für Rösti oder Ähnliches: mehlig kochende Kartoffeln.

Kartoffeln kochen:

Kartoffeln immer in kaltem Wasser ansetzen, damit Stärke rauskocht.
Reichlich Salz gleich ins Kochwasser geben.

Pellkartoffeln:

Bei Pellkartoffeln viel mehr Salz dazu als üblich.
Pellkartoffeln für Bratkartoffeln:
Noch heiß schälen (da geht Schale leichter ab).
Dann auskühlen lassen. Danach erst schneiden und braten.

Kartoffeln für Kartoffelteige:

Kartoffeln für Kartoffelteige nicht zu klein schneiden, denn dann nehmen Kartoffeln relativ viel Wasser auf, Teig wird dann relativ nass und ist schlechter weiterzuverarbeiten.

Gar gekochte, heiße Kartoffeln mit Kartoffelpresse durchpressen (Teig wird feiner und gleichmäßiger als beim Stampfen).

Nicht mit Schneebesen rühren sondern mit Kochlöffel: Durch Schneebesen käme viel Luft dazwischen, damit gäbe es wieder Kondensierung. Folge: Es wird zu viel Wasser in den Teig rein gerührt, der Teig wird "klebrig" und ist schlecht zu verarbeiten.

Mit Kochlöffel rühren: Masse wird schön gleichmäßig fest.

Masse sollte noch heiß verarbeitet werden. Dann den Teig vor dem endgültigen Verarbeiten auskühlen lassen. Er wird richtig fest und lässt sich gut weiter behandeln.

Wie erkenne ich, dass Kartoffeln fertig sind?

Wenn ein Messer leicht durchgeht, ohne dass ich drücken und schneiden muss.
Kartoffeln immer gar kochen, "al dente" ist weniger gesund.

AK: „Ich kann es riechen, wenn Kartoffeln gar sind.“

Hintergrund: Der Geruch von Kartoffeln verändert sich, wenn die Kartoffeln gar sind.

Da ist dann ein bestimmter Stärkegehalt vorhanden, dies macht einen einzigartigen Geruch.

Kartoffeln abschütten:

Handtuch vor Deckel legen, richtig stramm drüber halten, Deckel verschiebt sich,
hinten entsteht eine Öffnung, durch die der Dampf abkann, vorne abgießen.

Handgeschnittene Rösti:

Rohe Kartoffeln mit Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden.
Dann mit Messer dünne Streifen schneiden.
Pfanne erhitzen ohne Öl.
Backpapier in Pfanne ohne Öl.
Röstifäden drauflegen, danach erst Öl zugeben.
Dann kondensiert nichts an Kartoffeln und die Rösti werden wunderbar knusprig.

Rösti

von rohen Kartoffeln: ganz langsam braten lassen.
Langsam: wird schön knusprig und goldbraun, nur ganz selten rühren.
Rösti lässt sich gut vorbereiten: vorbraten.
Aber: Nicht in Pfanne oder auf Blech lassen, sondern nach dem Braten kurz auf Papier-Küchentuch, legen, damit überschüssiges Fett weggesaugt wird. Dann auf Gitter legen und aufheben bis Rösti benötigt wird. Dann 5 Minuten in Backofen bei 150 ° Celsius, dann wieder knusprig.

Kroketten:

Gar gekochte Kartoffeln abgießen. Heiß durch Kartoffelpresse geben. Muskat drüber reiben, Salz dazu. Mit Salz vorsichtig agieren, es war ja schon reichlich Salz im Kochwasser.

Etwas Kartoffelmehl auf ein Backbrett oder auf die Arbeitsplatte geben.
Heiße Masse in die Hand nehmen, dann auf Backbrett, / Arbeitsplatte geben und mit den Handballen zunächst leicht auseinander rollen. Dann Hände leicht schräg drüber halten, damit wird gleichmäßige Form erzeugt (sonst Gefahr, dass die Finger „Rillen“ produzieren).
Die Masse jetzt zunächst abkühlen lassen. Sie wird richtig fest und ist dann sehr gut weiterzuverarbeiten.

Nach dem Abkühlen in Krokettengröße in Stücke schneiden.

Ein ganzes Ei verquirlen. Die Kroketten darin wenden.
Anschließend in Semmelbröseln wenden und in Fritteuse frittieren (oder statt Fritteuse in Pfanne mit ganz viel Fett braten (spezielles Fritteusenfett oder Biskin/Palmin oder Sonnenblumenöl).

Kartoffelplätzchen:

Gar gekochte Kartoffeln abgießen. Heiß durch Kartoffelpresse geben. Muskat drüber reiben, Salz dazu. Mit Salz vorsichtig agieren, es war ja schon reichlich Salz im Kochwasser.

Kräuter hacken (wir hatten Petersilie. Je nach entsprechenden Gerichten, evtl. Speck dazu, angebratene Zwiebeln dazu, andere Kräuter statt Petersilie).
Kartoffelmasse wieder heiß verarbeiten, z.B. in dicke Rolle bringen (2 x so dick wie eine Rollenbutter).
Anschließend kalt werden lassen und in Scheiben schneiden.

Öl in die Pfanne, auch wieder beim Braten wenig Fett benutzen (mit Papiertuch Pfanne ausreiben).
Kartoffelplätzchen reinsetzen. und von beiden Seiten braten.

Herzoginkartoffeln:

Gar gekochte, heiße Kartoffeln durchdrücken. Butter dazu, Eigelb dazu, glattrühren.
Cremige Masse herstellen. und in Spritzbeutel füllen und gewünschte Form auf Backblech spritzen.
3 Ringe und Spitze drauf. grade hochhalten, dann werden alle gleich hoch, garen gleichmäßig,
für längliche Formen, „Achten“ spritzen, oder Kringelchen.
Backofen auf 160 ° Oberhitze vorheizen,
Herzoginkartoffeln so lange drin lassen, bis sie eine schöne Farbe haben.

Warum soll die Masse für Herzogin-Kartoffeln cremig sein?

Weil sonst die Kartoffeln beim Backen im Ofen austrocknen.

Faustregel für Backofen:

Je kleiner das Produkt vom Volumen der Masse ist, desto heißer muss der Ofen sein.

Spritzbeutel:

Masse einfüllen,
nachdrücken, bis Masse gleichmäßig verteilt ist.
Beutel oben dreimal umdrehen, damit er richtig zu ist.
Beutelende 2-3mal um Daumen drehen, mit der Krafthand (Rechtshänder mit der rechten) drücken.

Gratinkartoffeln:

Auflaufform ausbuttern.

Zwiebel in sehr kleine Würfelchen schneiden und in Form verteilen.

Große Kartoffeln verwenden.

Diese erst „eckig“ schneiden, dann gern in dicke Scheiben schneiden.

Kartoffelscheiben in Form setzen, Salz, Pfeffer und Muskat dazu.

Mit Sahne aufgießen, dann in Ofen geben, ohne Käse backen.

bei 160 ° Umluftbetrieb.

Kartoffeln mit Messer testen, ob weich (vermutlich ca. 25 Minuten).

Sahne sollte fast vollständig verkocht sein.

Form auf Gitterrost geben, nicht auf Backblech.

Effekt: Form wird gleichmäßiger warm.

Wird Kartoffel-Käse-Gratin gewünscht:

Nicht Käse auf Bratgut streuen kurz vor Fertigstellung. Effekt wäre: Käse wird zu dunkel.

Also: Käse mit etwas Sahne anrühren, dann drüber geben:

Effekt: Sahne fängt an zu kochen, Käse schmilzt und wird braun ohne zu verbrennen.

Wenn ein leichter Knoblauchgeschmack gewünscht wird:

Eine ungeschälte Knoblauchzehe aufschneiden und damit die gebutterte Form ausreiben, ehe die Zwiebelchen reinkommen.

Wird intensiverer Knoblauchgeschmack gewünscht, Knoblauchpaste verwenden.

Knoblauchpaste herstellen:

Knoblauch in Scheiben schneiden, ein klein wenig Salz drüber, etwas ziehen lassen, platt drücken und auf gewünschte Größe zurechtschneiden.

Zwiebeln:

Je kleiner sie sind, umso intensiver der Geschmack.

Schupfnudeln

sind eigentlich aus Knödelmasse.

Kartoffeln kochen, ganz langsam und locker pressen, z.B. auf ein kaltes Backblech, damit sie sehr schnell auskühlen ohne Wasser zu ziehen. Salz und Muskat dran. Mehl dran

Schupfnudelteig: Mehl oder Grieß zu Kartoffeln? Warum „schnell verarbeiten“?

Manche nehmen Grieß, der zieht oft zu viel Feuchtigkeit.

Schupfnudeln müssen schnell verarbeitet werden, sonst zieht das Mehl zu viel Feuchtigkeit und die Masse wird matschig.

1-2 Eigelb dazu., Mehl dazu
(insgesamt gleiche Menge Mehl wie Kartoffel).

Schupfnudelteig: Warum nur Eigelb dazu und nicht das ganze Ei?

Eiweiß enthält zu viel Wasser und hat zu wenig Bindekraft. Das würde zu viel Flüssigkeit geben.

Kartoffelstärke oder Mehl ausstreuen auf Backbrett oder Arbeitsplatte.

Schupfnudelmasse ausrollen: Lange Rolle formen.

Mit Teigschaber in Stückchen schneiden.

Hand leicht beugen („hohle“ Hand machen) und Schupfnudeln rollen.

In fast kochendes Salzwasser geben,

Wasser soll heiß sein, aber nicht sprudelnd kochen. Schupfnudeln sollen nur ziehen.

Sobald sie im Topf nach oben steigen, rausnehmen und abkühlen lassen.

Schupfnudeln: Warum gegarte Schupfnudeln nicht einfach in kaltem Wasser abkühlen?

Nicht in kaltes Wasser zum Abkühlen sondern auseinander legen auf Teller.

Durchs Abkühlen an der Luft ziehen sie eine kleine Haut, damit sind sie später besser zu braten.

Butter in Pfanne erhitzen und Schupfnudeln anbraten.

Wenden / Schwenken in der Pfanne (z.B. Schupfnudeln)

Bratgut beim Schwenken in der Pfanne nicht in die Höhe werfen sondern ziehende Bewegung ausführen.

Varianten von Schupfnudeln:

Mit Rosmarin in einer feuerfesten Form in Backofen bräunen
(z.B. zu Rinderschmorbraten oder zu Wild).

Leckerer Nachtisch:

Zimt und Zucker karamellisieren, Schupfnudeln dazu geben,
Birnenkompott oder Pflaumenkompott dazu.

Oder auch mit scharfer Schokolade, z.B. mit Chili).

Feine Kartoffelsuppe mit Thunfisch-Tartar

Kartoffelsuppe:

Zwiebel in grobe Würfel schneiden, in Butter anbraten, Bacon kleinschneiden und mitbraten.
Lauch in grobe Stücke schneiden und kurz mitrösten.
Rinderbrühe dazugeben, Sahne dazugeben.
Kartoffeln in kleine Stückchen schneiden, damit sie schnell gar werden. Etwas Knoblauchpaste dazu.

Wenn Kartoffeln gar sind: Suppe im Mixbecher zerkleinern.
Einen Schuss Essig dazugeben, damit hat die Suppe etwas mehr Säure-Effekt: Der Geschmack entfaltet sich besser.

Warum Brühe zur Kartoffelsuppe verwenden?

Brühe nehmen, damit auch was im Hintergrund des Mundes schmeckt. Salz schmeckt nur vorne, wenn nur Wasser genommen wird, ist der Geschmack zu schnell verschwunden.

Stabmixer gegen Mixbecher:

Im Mixbecher wird die Masse sämiger und das Mixen geht schneller.

Thunfisch-Tartar

Frischen Thunfisch in Scheiben schneiden (wenn möglich Sashimi-Qualität).
Scheiben von oben über Kreuz anschneiden. Dabei nicht ganz durchschneiden, so dass unten noch unverletzte Fläche der Scheiben bleibt. So lässt es sich leicht händeln und leicht anbraten und außerdem können die Aromen gut aufsteigen in den Schnittflächen.
Etwas Öl in Pfanne, die Pfanne mit Küchentuch ausreiben, es soll nur ein wenig Öl in der Pfanne sein, damit Fisch nicht festhängt.

Von unten ganz kurz anbraten in ganz wenig Öl, mit Pfeffer würzen, in Suppenteller setzen.

Suppe in den Tellern um den Thunfisch herumgießen.

Suppe beim Anrichten in Tellern ausgießen, nicht ausschöpfen:

Suppe nicht einzeln in Teller schöpfen sondern in einen Ausgießbecher geben.
Teller können schnell gefüllt werden.
Das geht schneller und oft kleckerfreier als mit der Schöpfkeller.

Und was für's Auge:

Zwei Farben im Suppenteller (Suppe und Thunfisch) ist langweilig, vier Farben ist zu bunt, drei Farben geben oft den Eindruck: Schöner Anblick.

Außerdem tut ein wenig Säure der Suppe gut.
Also etwas Balsamico-Creme von den Zwiebeln abschöpfen und mit einem Esslöffel um die Suppe geben (dritte Farbe).

Zu Thunfisch (z.B. bei Thunfisch-Steaks) passt auch gut folgende Würzung:

Zum Anbraten Ingwer mit ins Öl, dann Chili und Vanilleschote (beides aus Pfeffermühle) drüber reiben.

Heilbutt mit Chilifäden und Orangen-Karamell-Sauce

Heilbutt:

Heilbutt: mit Salz und grobem Pfeffer würzen, in Mehl wenden, (dann lässt er sich schöner braten).
Öl in Pfanne erhitzen. Fisch anbraten auf nicht zu großer Flamme.
Nur braten bis er von beiden Seiten hellgelb ist, dann ist er innen noch glasig und saftig.

Chili-Fäden auf Fisch setzen.

Fleur de sel so in die Chilifäden reinstreuen, dass Salzkristalle in den Chilifäden hängen bleiben und nicht auf den Fisch durchfallen, sonst ist der Fisch versalzen.
Das Salz soll nur beim Essen in Mund kommen und dort die Geschmacksknospen erfreuen.

Orangen-Karamell-Sauce drum herum träufeln.

Die Komponenten zum Unterscheiden zwischen Zucker und Salz sind auf der Zunge eng beieinander, daher ist bei dieser Karamell-Sauce zum Fisch kaum zu unterscheiden, ob sie süß ist oder nicht.

Orangen-Karamell-Sauce

Zucker in Topf karamellisieren lassen.

Etwas Butter zugeben.

Mit Saft von 1-2 Orangen ablöschen und intensiv rühren bis gleichmäßige, dickflüssige Sauce entsteht.

Optikvariante und leckere Geschmacksvariante zu diesem Gericht:

Rote Bete fertig gekocht in ganz dünne Scheiben schneiden (am besten mit Maschine)
dann unten in Teller legen und den Fisch darauf setzen. Alles andere wie oben beschrieben.

Schweinebauch mit Zwiebel-Confit und Kartoffel-Sellerie-Püree

Zwiebel-Confit:

¼ l Portwein
¼ l Balsamico-Essig
reichlich Zwiebeln
150 g Zucker

Zwiebeln in grobe Stücke schneiden.

Portwein und Balsamico in Pfanne geben,

Zucker dazu

Einkochen lassen

(Kann gern über einige Stunden gehen, Zwiebeln werden aromatisch, bleiben aber dennoch bissfest.)

Nebeneffekt: restliche Flüssigkeit später abschütten und kalt werden lassen:
Das ist eine wunderbare **Balsamico-Creme**

Bei "grobem" Essen (z.B. Schweinebauch) normale Zwiebeln nehmen,
bei "feineren Essen" (z.B. Filet), Schalotten nehmen.

Begriffe:

Chutney = eingekochte Früchte / Gemüse

(meist so weit eingekochte, dass keine Fruchtkonsistenz mehr vorhanden ist, u.U. nicht mehr erkennbar, welche Früchte es waren).

Confit: auch eingekochte Früchte / Gemüse,
aber weniger gekocht, damit Früchte noch „erkennbar“ sind.

Schweinebauch im Ganzen gebraten:

Ganzen Schweinebauch vorbereiten („grüner“ Bauch, also weder geräuchert noch gesalzen).

Rippenknochen und Schwarte abschneiden, damit es gleichmäßiger gart und leichter zu schneiden ist,

Schwarte abziehen.

Drei- oder viermal längs oben auf Schwarte entlangschneiden, nur ganz leicht einritzen, nicht ins Fleisch schneiden. Dann mit Messer unterhalb der Schwarte einstechen und diese vom Fleisch trennen.

Knochen entfernen:

Fleisch unterhalb der Knochen einschneiden bis ans Knochenende. Auf ganzer Länge durchschneiden. An der Oberseite am Knochenende dann oberhalb der Knorpel schneiden, so können Knochen und Knorpel entfernt werden.

Fleisch würzen im Ganzen mit Salz, Würzmischung (siehe Roastbeef im Ganzen gebraten)) und Pfeffer.

Fleisch auf Backblech geben und roh in Backofen schieben bei 160 Grad Oberhitze, untere oder mittlere Schiene, für 1 ½ bis 2 Stunden.

Fleisch würzen:

Salz in die Fingerspitzen nehmen und "werfen", dann verteilt sich Salz gleichmäßig oben anfangen mit würzen, nach unten ziehen, wieder oben usw.
Hand offen halten, dann kann Koch selbst sehen, was er "wirft".

Falls Krustenbraten mit Schwarte gewünscht wird:

Fleisch mit Schwarte vorher ankochen, dabei kein Salz in Wasser, aber z.B. Karotte, Zwiebel, Kräuter mit ins Wasser.

Nach dem Kochen Schwarte über Kreuz einschneiden und dann abkühlen lassen.

Anschließend ca. 1 ½ Stunden braten. Schwarte wird dann kross und dennoch gut zu „beißen“

Kartoffel-Sellerie-Püree

Sellerie in kleine, möglichst gleichmäßig große Würfel schneiden, damit sie gleichmäßig gar werden, , mit Sahne aufgießen, Salz dazu, Muskat, Pfeffer.

Weich kochen, evtl. im Lauf des Kochens noch etwas Wasser dazugeben.

In Mixbecher zu sämiger Masse mixen.

Rohe Kartoffeln in kleine Würfel schneiden, damit sie schnell gar sind (dann „schleimen“ sie nicht).

Wenn Kartoffeln gar sind:

Etwas Sahne aufkochen, etwas Salz, Muskat dazu.

Kartoffeln abgießen, gewürzte Sahne und etwas Butter dazu, mit Rührgerät glattrühren, Selleriemasse dazu und alles gut glattrühren.

Püree ist so bereits fertig und lecker.

Besonderer Touch:

Mit Zester-Reißer einige Orangen- und Zitronenzester ziehen, diese klitzeklein schneiden und unterrühren.

Für Zester-Reißer dürfen Orangen / Zitronen gern schon älter und optisch nicht mehr ganz so schön sein, das schadet dem Zester nicht.

Zwiebeln auf Teller anrichten,
Fleisch drauf setzen,
Sauce daneben,
Kartoffel-Selleriepüree dazugeben.