

Heute ist unser siebter Kurstag: Samstag, 02.03.13

Hauptthema heute:

Desserts:

Mousse au Chocolat mit Orangenfilets
Bayerische Creme
Vanillesoße / Vanillemilch
Portwein-Zabaione mit Kirschen
Vanille-Parfait mit Brandy
Mürbteigküchle mit Apfelspalten

Und das ist dürfen wir heute außerdem **genießen**:

- Flugentenbrust rosa gebraten
- Tafelspitz vom Rind mit grüner Soße und Bouillon-Kartoffeln

Wie bekannt:

blau = Kochrezepte

braun = Tipps und Infos, jedes Mal ergänzt unter A-Z

Mousse au Chocolat

ergibt 12 – 14 Portionen à 2 Nocken
bei 3 Nocken wohl 10-12 Portionen

6 Eier (L-Größe)
2 Tafeln Bitterschokolade à 200 g
1 Tasse frisch gebrühter, heißer Kaffee
100g Zucker
1 l Sahne

Schokolade zweimal nacheinander erhitzen, dann glänzt sie hinterher wunderschön. Also langsam im Wasserbad schmelzen. Wenn sie flüssig ist, wegnehmen vom Herd, kurz ein wenig abkühlen lassen. Dann ein zweites Mal erhitzen. Bei Mousse au Chocolat kommt heißer Kaffee dazu, so geschieht in diesem Fall das zweite Erhitzen.

Kouvertüre langsam schmelzen, sie sollte nicht unter 30 ° und nicht über 36 ° temperiert werden, weil sie sonst am Rand grießelig wird.

Schokolade in Tropfenform ist gut zu verarbeiten, weil man gut wegportionieren kann und sie schnell schmilzt.

Eier trennen

Zucker zum Eigelb geben.

Schüssel auf Topf mit Wasserbad stellen und mit Schneebesen schaumig schlagen bis sie hell, fast weißlich ist.

Dabei drauf achten, dass der Rand der Schüssel über den Topf übersteht, auch bei der Schokolade. Denn, wenn der Rand der Schüssel zu klein ist, dann kann es sein, dass Kondenswasser in die Schokolade oder die Eimasse läuft. Die Masse würde dann gerinnen.

Mit einem großen Schneebesen kann man hier leichter zum Ziel kommen, weil man mit dem großen Besen mehr Luft unterschlagen kann, mit einem kleineren schlägt man weniger Luft unter, dann müsste man sich mehr anstrengen.

Darauf achten, dass Schaummasse nicht zu heiß wird, sonst würde das im Eigelb enthaltene Eiweiß gerinnen und man hätte eine Art Rührei. Bevor es zu warm wird, über kaltem Wasser weiter schlagen. Wenn die Masse vom heißen Topf wegkommt und gleich anschließend einfach im Raum stehen würde, dann würde sie evtl. stocken. Deshalb kurz über kaltem Wasser schlagen.

Bei allem, was schaumig ist: Schneebesen nicht am Rand der Schüssel abschlagen, denn dann würde durch die Stöße die Luft gleich wieder entweichen. Daher den Schneebesen an der Hand abschlagen.

Sahne schlagen.

Man kann Mousse au Chocolat mit geschlagenem Eiweiß machen. AK bevorzugt geschlagene Sahne.

Sahne für Mousse au Chocolat sollte nicht zu stark geschlagen sein, denn wenn sie dann in die Mousse-Masse kommt, wird sie ja nochmal weiterschlagen und dann könnte es passieren, dass sie ausflockt.

Eine Tasse heißen Kaffee zur Schokolade geben.

Würde die heiße, flüssige Schokolade jetzt direkt zur Schaummasse gegeben, dann würde das enthaltene Lecithin gerinnen und die Mousse würde nicht binden. Daher fehlt hier noch ein verbindender Bestandteil. Zu Schokolade passt gut Kaffee. Daher heißen Kaffee dazu verwenden.

Kaffee langsam in die geschmolzene Schokolade rühren. Diese wird dabei ziemlich fest, mit gründlichem Rühren verflüssigt sie sich aber komplett wieder.

Wenn möglich einen Holzlöffel nehmen statt eines Metalllöffels, weil dann die geschmolzene Schokolade nicht so schnell abkühlt wie am Metalllöffel.

Masse glattrühren, dann zu Ei-Zucker-Schaummasse geben. Mit Schneebesen glatt rühren. Masse soll auf Zimmertemperatur oder kühler sein. Also evtl. kurz in Kühlschrank geben.

Sahne ebenfalls kurz in Kühlschrank geben, dann Sahne zu Schokomousse geben und mit Schneebesen nur leicht unterheben, nicht unterschlagen, denn sonst würde Luft wieder rausgeschlagen.

Nocken abstechen zum Servieren:

Eine kleine Schüssel mit heißem Wasser füllen. Esslöffel immer wieder ins heiße Wasser tauchen und damit Nocken aus der Mousse au Chocolat abstechen und anrichten.

Dazu kann auch gut ein ovaler Eisportionierer verwendet werden.

Unterschied zwischen Mousse und Creme:

Bei Mousse au Chocolat wird keine Gelatine gebraucht, weil in der Schokolade genügend Fett ist, dass alles gebunden wird. Bei einer Creme wird zum Binden Gelatine verwendet.

Für Mousse oder Tiramisu keine Kunststoff-Schüssel verwenden sondern Glas, Porzellan oder Edelstahl, denn Kunststoff leitet Kälte so schlecht, dann dauert es sehr lange, bis Masse durchkühlt und fest wird, damit auch die Salmonellengefahr wesentlich erhöht.

Orangenfilets

Orange filetieren:

Schale mit Messer abschneiden (oben und unten abschneiden, dann Orange aufstellen und ringsherum die Schale abschneiden).

Dann mit Messer in die Filets hineinschneiden und diese auslösen. Filets auf Teller anrichten.

Oder Orange in Achtel schneiden und mit Messer vorne weiße Haut abschneiden (schmeckt leicht bitter) und von der Schale lösen.

Zucker in Pfanne karamellisieren. Mit Orangensaft ablöschen, Orangenspalten dazugeben, Zimtstange und Sternanis dazu. Abkühlen lassen und ein wenig durchziehen lassen.

Orangenspalten mit etwas Flüssigkeit auf Tellern anrichten. Passt zum Beispiel gut als Unterlage, um Nocken von Mousse au Chocolat darauf anzurichten.

Bayerische Creme

kann mit Milch oder Sahne gemacht werden (AK nimmt Sahne).

½ l Sahne zum Erhitzen
6 Blatt Gelatine
125 g Zucker
6 Eigelb
1 Vanilleschote
750 ml Sahne zum Schlagen

Blattgelatine 10 Min. in kaltem Wasser einweichen.

Unterschied Bourbon-Vanille und Tahiti-Vanille:
Tahiti-Vanille ist wertvoller, unsere Muster-Schote kostete 24 €

Vanilleschote kann immer wieder verwendet werden,
in Brühe oder Milch oder ähnlichem kann sie immer wieder mitgekocht werden.

Vanilleschote ausschaben, vom Messer wieder auf die Schote schieben, mit Schote in Sahne geben und langsam erhitzen, damit Vanille-Geschmack sich gut entwickeln kann.

Eier trennen, Eigelb zu Zucker geben. Diese Ei-Zucker-Masse mit dem Rührgerät kalt aufschlagen. So lange schlagen, bis Masse hellgelb bis weiß ist.

Heiße Milch oder Sahne auf Ei-Zucker-Masse geben, nicht umgekehrt, sonst würde es sofort gerinnen.

Heiße Sahne langsam zu Ei-Zucker-Masse rühren. Schüssel auf Wasserbad setzen. Wenn es so bleiben würde, wäre die Masse zu dünn und die Vanille würde nach unten absinken, in der Creme wäre keine Vanille. Deshalb unter leichtem Rühren über Wasserbad erhitzen, dann wird Masse etwas dicker. Masse darf nicht zu heiß werden.

Die Masse wird langsam dicker, weil das im Eigelb enthaltene Eiweiß langsam gerinnt. Auch nachdem die Masse vom Wasserbad genommen ist weiterrühren, weil die Hitze ja noch in der Schüssel ist und dann würde es an der Schüsselunterseite gerinnen.

Test: Kochlöffel aus Masse heben und kurz drüber pusten: Es entsteht eine kleine „wellenförmige Bewegung nach außen“, Zeichen, dass Masse bindet.

Masse vom Herd nehmen und kurz weiterrühren.

Gelatine aus Wasser nehmen und in der Hand ausdrücken.

Mit einem Blatt testen, ob sie sich auflöst (kurz einen Teil eintauchen und schauen, ob sie sich auflöst), wenn ja, einfach so zugeben und unterrühren. Wenn nein, dann erst kurz in ein wenig heißem Wasser auflösen und diese Flüssigkeit zugeben.

Masse abkühlen lassen, soll aber noch leicht warm sein, denn in der Masse ist ja bereits die Gelatine. Geschlagene Sahne draufgeben und leicht unterheben. Danach zum Auskühlen in den Kühlschrank geben.

Rechtshänder: Schüssel nach rechts stellen und links die Schälchen, in die gefüllt werden soll. Dann kann man einfach wegarbeiten ohne immer wieder umzugreifen.

Vanillesoße

½ l Sahne oder Milch zum Erhitzen
125 g Zucker
6 Eigelb
1 Vanilleschote

Vanilleschote ausschaben, vom Messer wieder auf die Schote schieben, mit Schote in Sahne geben und langsam erhitzen, damit Vanille-Geschmack sich gut entwickeln kann.

Eier trennen, Eigelb zu Zucker geben. Diese Ei-Zucker-Masse mit dem Rührgerät kalt aufschlagen. So lange schlagen, bis Masse hellgelb bis weiß ist.

Heiße Sahne langsam zu Ei-Zucker-Masse rühren. Schüssel auf Wasserbad setzen. Wenn es so bleiben würde, wäre die Masse zu dünn und die Vanille würde nach unten absinken, in der Creme wäre keine Vanille. Deshalb unter leichtem Rühren über Wasserbad erhitzen, dann wird Masse etwas dicker. Masse darf nicht zu heiß werden.

Die Masse wird langsam dicker, weil das im Eigelb enthaltene Eiweiß langsam gerinnt. Auch nachdem die Masse vom Wasserbad genommen ist weiterrühren, weil die Hitze ja noch in der Schüssel ist und dann würde es an der Schüsselunterseite gerinnen.

Test: Kochlöffel aus Masse heben und kurz drüber pusten: Es entsteht eine kleine „wellenförmige Bewegung nach außen“, Zeichen, dass Masse bindet.

Masse vom Herd nehmen und kurz weiterrühren.

Masse abkühlen. Fertig ist die Vanillesoße.

Vanillemilch:

Vanilleschote über Nacht in Milch legen, dann wieder rausnehmen, Milch hat Geschmack angenommen.

Zabaione

10 Eigelb
Portwein (Menge siehe unten)
reichlich Zucker

1 Glas Schattenmorellen

(kann direkt im Topf gemacht werden oder in einer Schüssel im Wasserbad.)

Flüssigkeitsmenge (Portwein) für Zabaione definieren:
Pro Ei zweimal die Flüssigkeit, die in eine halbe Eischale passt.

Zabaione wird normalerweise mit Marsala gemacht.
Zu Kirschen passt aber Portwein sehr gut.

Es darf hier gern viel Zucker zugegeben werden, denn Portwein ist recht herb und dann macht sich die Mischung mit dem Zucker gut.

Masse glattrühren und entweder im Wasserbad oder direkt im Topf erhitzen. Masse muss mit Schneebesen ständig geschlagen werden. Masse erhitzen, darf aber nicht kochen. Sollte Masse zu dünn bleiben, dann noch weitere Eigelbe zugeben.
Beim Erhitzen wird die Masse langsam dicklich.

Flüssigkeit von Kirschen abgießen und die Kirschen mittig auf Suppenteller legen.

Zabaione über die Kirschen geben und noch warm verzehren.

Tafelspitz vom Rind mit grüner Soße und Bouillon-Kartoffeln

Tafelspitz putzen, Fett und Haut alles wegnehmen, kann für eine Brühe verwendet werden, soll aber nicht zum Essen dran sein.

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Fleisch in kochendes Wasser geben ohne Salz und ohne Gewürze ohne Gemüse. Wir wollen in diesem Fall nicht die Brühe verzehren sondern ausschließlich das Fleisch. Durch das Kochen in reinem Wasser bleibt der volle Fleischgeschmack erhalten und wird nicht verändert.

Das Fleisch braucht zum Garen zwischen 1,5 und 2,5 Stunden (mit Gabel an dicker Stelle anstechen und prüfen).

Wenn das Fleisch zu lange kocht, dann wird es irgendwann trocken: die Fasern zerfallen.

Tafelspitz zum Servieren schräg schneiden nicht mit der Faser schneiden sondern gegen die Faser, denn sonst schmeckt das Fleisch beim Reinbeißen hart, die Fasern würden beim Essen störend spürbar.

Tafelspitz kann gut am Vortag gekocht werden. Abkühlen lassen. Kaltes Fleisch in Scheiben schneiden (dann werden Scheiben schön glatt). Vor dem Anrichten in eine Schale / feuerfeste Form oder ähnliches, ein klein wenig Brühe dazu und bei 80 ° im Backofen erwärmen. Braucht nur warm werden

Kartoffeln auf flachem Teller anrichten, Tafelspitz-Scheiben über die Kartoffeln legen, etwas Fleur de Sel drüber streuen. Dann die Grüne Soße daneben geben und servieren.

Von Fleur de Sel kann man etwas mehr drauf machen, denn dieses ist relativ weich, mit großen, flachen Salzkristallen, dadurch kommt der Geschmack auf der Zunge nicht so salzig rüber wie z.B. bei Hagelsalz. Und durch die großen Kristalle gibt es ein verblüffend gutes Geschmackserlebnis zwischen Zunge und Gaumen.

Bouillon-Kartoffeln

Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Etwas von der Koch-Brühe in eine Pfanne geben, Kartoffelstücke dazu, leicht köcheln lassen, etwas Salz dazu, Knoblauchpulver, Muskat dazu. Garen. Fertig.

Joghurtsoße:

Naturjoghurt, Salz, Pfeffer, weißer Balsamico, alles vermischen und Mengen nach Geschmack. Kann gut als Basis für Frankfurter Grüne Soße verwendet werden.

Grüne Soße:

Blätter etwas abzupfen, Stiele zum großen Teil weglassen. Alle Kräuter in Bechermixer geben und etwas zusammendrücken, leicht anmixen, etwas Rapsöl dazugeben, durchmischen.

Kann als Pesto vorbereitet werden und länger aufgehoben werden (es sollte immer Öl obenauf sein, damit es luftdicht abgeschlossen ist, dann hält sich Pesto gut).

Pesto mit Joghurtsoße mischen:
Grüne Soße ist fertig.

Wenn es nicht Grüne Soße aus den Kräutern der „Frankfurter Grünen Soße“ sein soll, kann man auch sehr bequem eine grüne Meerrettichsoße machen:

Grüne Meerrettichsoße:

Milch erhitzen, nicht kochen lassen, sonst zieht sie Haut. Von Toastbrot die Rinde abschneiden. Weißbrotwürfel in die heiße Milch geben und eine Viertelstunde aufquellen lassen. (ca. 6 Scheiben Toast auf ¼ l Milch).

Entweder mit Schneebesen durchrühren oder in Mixer geben. Nach Geschmack Wasabi-Puder (Wasabi-Pulver) dazu geben.

Den Wasabi-Puder erst kurz vor dem Servieren zugeben, denn wenn die Soße lange stehen würde, dann verliert sie den Geschmack (genauso wie weiße Meerrettichsoße.)

Flugentenbrust rosa gebraten

Fleisch putzen:

Filet rausnehmen, sonst zieht sich Fleisch auf der Hautseite zusammen und verbiegt sich, so dass eine Seite nicht gebraten werden würde.

Sehnenhaut auf Unterseite wegnehmen, überstehendes Fett / überstehende Haut grade am Fleisch entlang abschneiden.

Geschmacksempfinden ist unterschiedlich: Mancher möchte, dass das Fett ganz ausgebraten ist, mancher möchte ein wenig Fett erhalten. Soll das Fett ausgebraten werden: oben Haut und Fett über Kreuz einschneiden, aber darauf achten, dass nicht ins Fleisch geschnitten wird.

Fleisch würzen mit Salz, Pfeffer, Würzmischung

Pfanne erhitzen, aber nicht zu heiß machen, etwas Öl in die Pfanne geben.

Entenbrust zuerst auf der Hautseite langsam anbraten.

Flugente muss medium sein, damit sie weich ist. Ist sie zu roh, dann ist sie hart. Deshalb wenig Power, langsam braten lassen.

Mit der Hand seitlich fühlen: Fleisch muss auf Druck etwas nachgeben, sich aber fest anfühlen, dann ist es richtig.

Kräuter auf Teller legen (z.B. Thymian, Salbei, Rosmarin), etwas Olivenöl auf Kräuter träufeln, dann Fleisch drauflegen. Etwas ruhen lassen, dann schräg aufschneiden.

Eingeschnittene Entenbrust: Fettkruste wird dünner, weil Fett ausbrät. Durch die eingeschnittene Haut blieb das Fleischstück flacher und ist schneller durch. Bei der Entenbrust ohne eingeschnittene Haut, zieht die Haut beim Braten das Fleisch hoch, das Fleischstück wird dicker und braucht länger. Bleibt saftiger, es bleibt aber auch mehr Fett erhalten.

Falls Sauce vorhanden ist und warmgehalten werden soll:

In Thermoskanne füllen, bleibt bis zu 2 Stunden bequem warm, bildet keine Haut, muss nicht gewärmt werden und bleibt dadurch auch im Geschmack unverändert.

Mürbteigküchle mit Apfelspalten

500 g Mehl
250 g Butter
125 g Zucker
2 Eigelb

Äpfel

Mehl in Schüssel geben, Mulde in die Mitte

Bei Mürbteig ist es ganz wichtig, schnell zu arbeiten, damit der Teig nicht warm wird, dann würde er speckig werden und die Bindung verlieren. Also nur mit Fingerspitzen verarbeiten. Teig sollte relativ matt bleiben. Wenn er anfängt, zu glänzen, hat man zu lange gearbeitet oder die Hände waren zu warm.

Eigelb zugeben.

Teig herstellen durch leichtes Kneten. Teig in Rolle von ca. 8 cm Durchmesser formen, dünne Scheiben schneiden und auf Backblech (am besten mit Backpapier drunter) auskühlen lassen.

Vom restlichen Teig Streusel herstellen.

Äpfel schälen, vierteln, Kernhaus raus, in dünne Scheiben schneiden.

Die Teigscheiben rundum mit Apfelscheiben belegen, mit Zucker bestreuen, mit Vanillezucker bestreuen.

Backofen auf 180 ° vorheizen. Küchlein in Ofen geben, bei Oberhitze auf oberster Schiene in Backofen backen. Dadurch karamellisiert der Zucker auf den Äpfeln, die Äpfel baken etwas zusammen und werden flacher.

Sobald der Zucker karamellisiert ist (Äpfel haben kleine braune Ränder, die Äpfel sind nun oben etwas klebrig) Jetzt rausnehmen und einige Streusel drüber geben. Mit etwas Vanillezucker überstreuen.

In diesem Fall keinen Zimt zugeben, denn die Apfelküchlein sollen zu Vanille-Parfait gegessen werden, da wäre Zimt zu intensiv.

Küchlein nun in auf die mittlere Schiene geben und bei 185 ° mit Umluft weiter backen bis sie toll aussehen und fertig sind.

(„Siggst dann scho“ ☺)

Vanilleparfait genau so herstellen wie beim letzten Mal, doch in die Masse zusätzlich einen guten Schuss Brandy geben.