

Kochen mit Gastro - Steamer

12. Juni 2019



Apero: Bier oder Weisswein mit Frischback - Schinkengipfeli

**Seeteufelfilet mit Superfood - Salat
Quiche au Boursin auf Salatbouquet
mit Partybrötli**

**Schweinsnierstück mit Kruste
an Morchelsauce
Wildreis oder Kartoffelgratin
Gemüsevariationen**

Zitronenköpfli an Erdbeersauce

Frischback - Schinkengipfeli

Apero für 12 Personen



Vorbereitung

| | | |
|--------|-------------------|---|
| 100 g | Hinterschinken | im Cutter hacken |
| 1 | Ei | in Schüssel verquirlen |
| 0.5 dl | Halbrahm | Rüebli in Stängeli schneiden |
| 75 g | Rahmquark | Frühlingszwiebeln fein hacken |
| 100 g | Reibkäse | alles miteinander vermischen |
| | | Pfeffer und wenig Muskat abschmecken |
| 12 | Frischbackgipfeli | halbieren, die untere Hälfte mit Schinkenmasse Bestreichen, mit der oberen Hälfte bedecken und auf ein mit Blechreinpapier belegtes Blech legen |

Backen

Heissluft bei 190° - 200° im vorgeheizten Ofen ca. 6 - 8 Min.

Laugenbrötli

ergibt 14 grosse oder 28 kleine Silserli



Teig

| | | |
|--------|-------------|--|
| 500 g | Zopfmehl | in Schüssel geben |
| 1 ½ TL | Salz | mischen |
| 20 g | Butter | mit Teigkarte fein zerteilen |
| 10 g | Hefe | in Mulde bröckeln |
| 3 dl | Milchwasser | beigeben und zu einem weichen Teig kneten, mit feuchtem Tuch abdecken und ums Doppelte aufgehen lassen |



Formen

Den Teig in 14 Portionen teilen und zu Brötchen, Bretzeln oder Gipfel formen, auf ein mit Blechreinpapier belegtes Blech legen, nochmals kurz gehen lassen und vor dem Backen in die Natronlauge tauchen

Lauge

| | | |
|------|-------------------------|--|
| 5 dl | Wasser | alle Zutaten in einer Chromstahlpfanne aufkochen, |
| ½ EL | Salz | Pfanne beiseite stellen |
| 50 g | Natron(Natriumkarbonat) | kurz auskühlen lassen, geformte Silserbrötli kurz tauchen und wieder auf das Blechreinpapier setzen |

Backen

Heissluft bei 200° im vorgeheizten Ofen ca. 15 – 20 Min. oder
Spezialprogramm Gastrosteamer wählen

Seeteufelfilet mit Superfood - Salat

mit Partybrötli

Vorspeise für 6 Personen



Vorbereitung

| | | |
|-------|-------------------|--|
| 600 g | Edamame | Wasser aufkochen beigeben und Edamame 5 Min. blanchieren, abgiessen und Bohnen aus Hülschen, beiseite legen |
| 600 g | Rüebli | in Stängeli schneiden |
| 2 | Frühlingszwiebeln | fein hacken |
| 2 EL | Olivenöl | erwärmen, Zwiebeln andünsten |
| 1 dl | Bouillon | Rüebli midämpfen ca. 2 Min. ablöschen und Edamame - Bohnen 1 Min. mitköcheln lassen |
| 2 | Knoblauchzehen | Gemüse durch ein Sieb ableeren, dabei den Gemüsesud auffangen , beiseite stellen |
| 2 | Basilikumblätter | grob hacken |
| 1 EL | Zitronensaft | hacken |
| 4 EL | Olivenöl | alles pürieren |
| | Salz und Pfeffer | abschmecken, Gemüse beigeben und ca. 20 Min. ziehen lassen |
| 1 | Kopfsalat | waschen und Salat trocken schleudern |
| 30 g | Mandelblättchen | ohne Fettzugabe goldgelb rösten |

Seeteufelfilet zubereiten

| | | |
|-------|------------------|---|
| 800 g | Seeteufelfilet | kalt abspülen, trocken tupfen, auf Haushaltspapier legen und mit Zitronensaft beträufeln |
| 2 EL | Zitronensaft | |
| 2 EL | Mehl | Filet in 12 Stücke schneiden und im Mehl wenden, gut abklopfen |
| 6 EL | Olivenöl | erhitzen und Filetstücke 2 – 3 min. goldbraun braten |
| | Salz und Pfeffer | auf Küchenpapier abtropfen lassen und würzen |

Salatsauce

| | |
|------|-------------------|
| ½ dl | Gemüsesud |
| 1 TL | Senf |
| 2 EL | weisser Balsamico |
| 2 EL | Olivenöl |

gut verrühren



anrichten

| | | |
|------|----------------|---|
| 6 | Salatteller | mit Kopfsalatblätter belegen |
| je 2 | Seeteufelfilet | darauf legen und mit dem Gemüse ausgarnieren, am Schluss Mandelblättchen und Basilikumstreifen und Salatsauce darüber verteilen |

Partybrot

12 – 15 Stücke

Hefeteig

| | | | |
|----|----|-----------------------|---|
| 1 | kg | Mehl | in eine Schüssel geben |
| 1 | EL | Salz | beigeben, mischen |
| 40 | g | Hefe | in Mulde bröckeln |
| 60 | g | Butter | in kleinen Stücken auf den Rand legen |
| 6 | dl | Milchwasser halb/halb | zur Hefe giessen und von der Mitte aus mit dem Mehl vermischen, gut kneten evtl. mit Knetmaschine, zugedeckt mit einem feuchten Tuch 30 – 40 Min. aufgehen lassen |



Formen

Aus dem Teig 12 – 15 Brötli formen und diese zu einem Kranz formen

Backen

Intervallgaren bei 190° im vorgeheizten Ofen
ca. 25 Min. backen oder Spezialprogramm Brötli backen wählen

Quiche au Boursin auf Salatbouquet

48 Stück klein oder 24 grössere

Vorbereiten

| | | |
|-------|----------------------------|--|
| 2 | Blätterteig | rechteckig ausgewalzt, mit Spezialausstecher 48 Rondellen ausstechen und in bebuttertes Muffinsförmchenblech legen, gut einstechen darauf verteilen |
| 50 | g Greyerzer gerieben | |
| 150 | g Boursin aux fines herbes | |
| 4 | Eier | |
| 2 ½ | dl Kaffeerahm | alle Zutaten gut verquirlen |
| wenig | Pfeffer, Paprika | |
| 2 | Muskat | |
| | Fleischtomaten | zum Würzen Kreuz einschneiden und mit kochendem Wasser überbrühen, kurz auskühlen lassen, dann Haut abziehen, Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden |
| 1 | Bund Schnittlauch | fein schneiden und mit den Tomaten zum Guss geben, Füllung gleichmäßig verteilen |
| 50 | g Emmentaler | darüber verteilen Achtung !!! Füllung erst kurz vor dem Backen darauf geben |



Backen

Pizzastufe 200° im vorgeheizten Ofen ca. 15 Min. backen

Schweinsnierbraten mit Kruste

für 15 - 20 Personen

| | | |
|-----------------|-------------------|--|
| 4 kg | Nierstück | abspülen, trocken tupfen, mit Marinade einstreichen |
| Marinade | | |
| 10 EL | Rapsöl | |
| 5 TL | Senf | |
| 5 | Knoblauchzehen | pressen |
| 1 TL | Paprika süß | |
| 1 TL | Thymian | |
| 1 TL | Rosmarin | fein gehackt |
| 1 | Zitrone | Schale abreiben |
| | schwarzer Pfeffer | alle Zutaten mischen und Braten damit einstreichen, einige Stunden ziehen lassen, Braten mit Haushaltspapier abtupfen, in Bräter legen |



Braten

Mit Spezialprogramm Braten mit Kruste oder Heissluft/Umluft 200°C im vorgeheizten Ofen ca. 25 – 30 Min., dann Niedergaren bei 90° ca. 3 Std mit Kerntemperaturmesser 60 – 65°

Morchelsauce

für 4 Portionen



Vorbereiten

| | | |
|-------------|-----------------------|--|
| 15 g | Morcheln | 30 Min. in kaltem Milchwasser einlegen, ausdrücken und in feine Streifen schneiden |
| 1 kl. | Zwiebel | fein hacken |
| 1 EL | Öl | erwärmen, Zwiebel andünsten |
| ½ TL | Paprika süß | mit den Morcheln kurz mitdämpfen |
| | Pfeffer aus der Mühle | |
| wenig | Salz | würzen |
| 1 dl | Weisswein | ablöschen |
| evtl. ½ | Zitrone | Saft auspressen und beigeben und zugedeckt ca. 3 Min. köcheln lassen |
| 2 dl | gebundene Bratensauce | beigeben und weiter köcheln bis Sauce leicht dicklich ist |
| 1 dl | Saucenrahm | beigeben und nochmals aufkochen, abschmecken |
| evtl. 1 TL | Maizena | Wenn Sauce zu dünn mit Maizena abbinden mit kaltem Wasser anrühren und beigeben zum Abbinden |
| Tipp | | Sauce in Glas abfüllen und im Dampf regenerieren |

Gemüsevariationen im Steamer

für 20 Personen

Vorbereiten

| | | |
|------|---------------|---|
| 4 | Zucchetti | waschen, in 4 cm Stücke schneiden und aushöhlen, auf Lochgitter stellen |
| 8 | Rüebli | schälen, in ca. 8 cm grosse Stängeli schneiden, auf Lochgitter legen und 6 Min. vordämpfen, dann in Zuchettiringe stecken und nochmals ca. 4 Min. dämpfen |
| 2 | Blumenkohl | in Röschen teilen, im Dampf garen |
| 1 kg | Spinat frisch | waschen, im Lochsieb 4 Min. dämpfen, gehackte Zwiebeln und Knoblauch in Butter dünsten, Spinat beigeben und kurz dämpfen |



Kartoffelgratin

für 4 - 5 Personen

Vorbereiten

| | | |
|------------|--------------------------------------|--|
| 1 kg | Kartoffeln für Gratin | schälen, in 3mm dicke Scheiben raffeln und in eine bebutterte mit Knoblauch ausgeriebene Gratinform einschichten |
| 1 – 2 EL | Salz, Pfeffer und Muskat Reibkäse | würzen darüber streuen |
| 1 ½ - 2 dl | Halbrahm oder Milch/Rahm | darüber giessen |



Backen

Intervallgaren bei 180°C im vorgeheizten Ofen ca. 35 – 40 Min.

Wildreis

für 4 - 5 Personen

Vorbereiten

| | | |
|-------|-----------------------------|--|
| 250 g | Wildreis | in eine Gratinform oder Chromstahlschale geben |
| 2 dl | Bouillon oder Salzwasser | beigeben |



Dampfgaren

Dampfgaren bei 97° ca. 50 Min.

Zitronen – Köpfli an Beerensauce

für 4 - 5 Gläser

Vorbereiten

| | | |
|-------|-----------------|---|
| 4 – 5 | Souffléförmchen | kalt ausspülen, bereit stellen |
| 5 dl | Milch | |
| 1 | Zitronenschale | abgerieben, zusammen aufkochen |
| 4 | Eier | |
| 80 g | Zucker | in einer Schüssel gut verrühren, langsam die heiße Milch dazu giessen |

Dampfgaren

Dampfgaren bei 80° ca. 40 Min. oder mit Spezialprogramm

Beerensauce

| | | |
|-------|------------------------------|---|
| 250 g | Erdbeeren oder andere Beeren | einige schöne Beeren beiseite legen, die restlichen rüsten, klein schneiden, in Mixglas geben |
| 60 g | Puderzucker | |
| ½ | Zitrone, Saft | dazu geben |
| 1 TL | Honig | alle Zutaten zu den Beeren geben und pürieren |

evtl. 1 – 2 EL Grand Marnier vor dem Servieren beigeben und verrühren

anrichten

Beerenspiegel auf Teller geben, mit einem Messer Köpflirand lösen und stürzen, mit Rahm und Beeren garnieren

