

# **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**

**\*\*\*\*\***

**Zitronenköpfl 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 Blehreinpapier 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 Blehreinpapier 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, Pfanne beiseite stellen
½	EL	Salz	
50	g	Natron(Natriumkarbonat)	kurz auskühlen lassen, geformte Silserbrötli kurz tauchen und wieder auf das Blehreinpapier setzen

## Backen

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

# Seeteufelfilet mit Superfood - Salat

## mit Partybrötli

Vorspeise für 6 Personen



### Vorbereitung

600 g Edamame  
½ TL Salz

Wasser aufkochen  
beigeben und Edamame 5 Min. blanchieren,  
abgiessen und Bohnen aus Hülschen, beiseite  
legen

600 g Rüebli  
2 Frühlingszwiebeln  
2 EL Olivenöl

in Stängeli schneiden  
fein hacken  
erwärmen, Zwiebeln andünsten  
Rüebli mitdämpfen ca. 2 Min.

1 dl Bouillon

ablöschen und Edamame - Bohnen  
1 Min. mitköcheln lassen  
Gemüse durch ein Sieb ableeren, dabei den  
**Gemüsesud auffangen**, beiseite stellen

2 Knoblauchzehen  
2 Basilikumblätter  
1 EL Zitronensaft  
4 EL Olivenöl  
Salz und Pfeffer

grob hacken  
hacken  
  
alles pürieren  
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  
2 EL Zitronensaft

kalt abspülen, trocken tupfen, auf Haushaltspapier  
legen und mit Zitronensaft beträufeln

2 EL Mehl

Filet in 12 Stücke schneiden und im Mehl wenden,  
gut abklopfen

6 EL Olivenöl  
Salz und Pfeffer

erhitzen und Filetstücke 2 – 3 min. goldbraun braten  
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 begeben, mischen
1	EL	Salz	
40	g	Hefe	in Mulde bröckeln
60	g	Butter	in kleinen Stücken auf den Rand legen
6	dl	Milchwasser <b>halb/halb</b>	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 ausgewallt, 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	alle Zutaten gut verquirlen
2 ½	dl	Kaffeeahm Pfeffer, Paprika	
wenig		Muskat	zum Würzen Kreuz einschneiden und mit kochendem Wasser überbrühen, kurz auskühlen lassen, dann Haut abziehen, Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden
2		Fleischtomaten	
1		Bund Schnittlauch	fein schneiden und mit den Tomaten zum Guss geben, Füllung gleichmässig verteilen
50	g	Emmentaler	darüber verteilen <b>Achtung !!!</b> 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
<b>Marinade</b>		
10	EL	Rapsöl
5	TL	Senf
5		Knoblauchzehen
1	TL	Paprika süß
1	TL	Thymian
1	TL	Rosmarin
1		Zitrone
		schwarzer Pfeffer

abspülen, trocken tupfen, mit Marinade einstreichen

pressen

fein gehackt  
Schale abreiben

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 begeben und zugedeckt ca. 3 Min. köcheln lassen
2	dl	gebundene Bratensauce	begeben und weiter köcheln bis Sauce leicht dicklich ist
1	dl	Saucenrahm	begeben und nochmals aufkochen, abschmecken
evtl. 1	TL	Maizena	Wenn Sauce zu dünn mit Maizena abbinden mit kaltem Wasser anrühren und begeben zum Abbinden
<b>Tipp</b>			Sauce in Glas abfüllen und im Dampf regenerieren

# Gemüsevariationen im Steamer

für 20 Personen

## Vorbereiten

- |      |               |   |
|------|---------------|---|
| 4    | Zucchini      | 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 begeben 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<br>Reibkäse | würzen<br>darüber streuen  |
| 1 ½ - 2 dl | Halbrahm<br>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<br>Salzwasser | beigeben                                       |



## Dampfgaren

Dampfgaren bei 97° ca. 50 Min.



# Zitronen – Köpfl 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 Köpflrand lösen und stürzen, mit Rahm und Beeren garnieren

