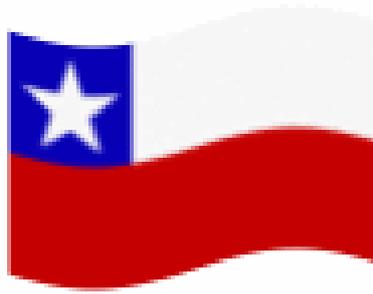


Noche chilena

Chilenischer Abend



Kochabend Beat Brand
17. Juni 2011

El menú

Aperitivo Chileno

PISCO

La entrada

Machas a la Parmesana

Muscheln mit Parmesankäse

Sopa

Sopa frio de aguacate

Kalte Avocado cremesuppe

Plato de fondo

Bistec a lo Pobre

Steak der Armen

Postre

Peras Borrachas

Besoffene Birnen

Los vinos

Vino tinto

SUTIL Reserva

Carmenere
Cochagua Valley
Chile 2007

Vino blanco

LOS VASCOS

Chardonnay
Valle Central
Chile 2010

Rezepte für 4 Personen

Aperitivo

Pisco

- 1 Tasse Limetten-Saft (5-6 Limetten)
- 1 Tasse Zucker
- 3 Tassen Pisco
- 2 Tassen Eiswürfel

Alle Zutaten in Mixer geben und..... mixen! Pisco Sour probieren und je nach Gusto mehr Eis, Zucker, Pisco oder Limettensaft begeben. Das Verhältnis ist entscheidend für den Erfolg! Vor dem Servieren Gläserrand mit Hilfe des Limettensaftes mit Puderzucker „garnieren“ und anschliessend Pisco einschenken.

La entrada

Machas a la Parmesana (Muscheln mit Parmesankäse)

- 24 schwarze Muscheln
- 3 EL geriebener Parmesan
- 125 g Butter
- 2 Zitronen

1. Muschelzunge entfernen und Schale beiseite stellen
2. Muschelzungen waschen um den Sand zu entfernen. Muschelzungen im „Bauch“ aufschneiden und die Innereien entfernen, indem man sie zwischen die Finger klemmt und ausquetscht (erkennbar an grün-schwarzer Farbe). Alle Muschelzungen in Plastiksack legen und mit Kochlöffelstiel mehrmals gegen den Tisch schlagen.
3. Je eine Muschelzunge in eine Muschelschale auf ein Blech legen, ein wenig Butter dazugeben und mit Parmesan bestreuen
4. Im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 5 Minuten backen
5. Muscheln servieren mit Zitronenstück zum beträuffeln



Dieses Bild wurde hochgeladen von CK-User SandaraS

La sopa

Sopa frio de aguacate (Kalte Avocadocremesuppe)

6 Avocados
800 ml Hühnerbrühe
200 ml Milch
125 ml Rahm
1 gehackte Zwiebel
Peterli
Salz, Pfeffer
Saft 1 Zitrone

Die Avocados und die Zwiebel zusammen mit der Hühnerbrühe in einen Mixer geben und klein pürieren. In einen Topf geben. Alle anderen Zutaten dazugeben und durch ein Sieb streichen. Für 1 Stunde kalt stellen. Vor dem Servieren Peterli darüber streuen.

El plato de fondo

Bistec a lo Pobre (Steak nach Art der Armen)

4 Steaks vom Rückenstück oder Filet
1 Kg Kartoffeln
4 Zwiebeln in mittlere Ringe geschnitten
2 Knoblauchzehen
½ TL Zucker
4 (evtl. 8) Eier
Butter
Salz und Pfeffer

1. Kartoffeln putzen, nicht schälen. Mit Tuch abtupfen und in Viertel schneiden. Backofen auf 200 Grad vorheizen und Kartoffelstücke auf einem Blech verteilen. Dann bei 200 Grad im Backofen backen bis die Kartoffeln schön braun aussehen (ca. 30 – 40 Minuten). Mit Butter bestreichen und salzen
2. In einer Pfanne die Zwiebeln in 3 Löffeln Öl 5 Minuten fritieren/braten, Knoblauch und Zucker untermischen und weitere 2 Minuten braten. Die Mischung auf einem mit Küchenpapier belegten Teller geben, mit wenig Salz und Pfeffer würzen und mit Alufolie zum Warmhalten bedecken
3. Steaks mit Öl, Salz und Pfeffer marinieren, rosa braten und warm stellen
4. Eier zu Spiegelei braten und warmstellen
5. Potatoe Wedges, Steak und Zwiebeln auf Teller anrichten und ein Spiegelei (evtl. auch zwei) drauf legen



Dieses Bild wurde hochgeladen von CK-User MReinart

El postre

Peras Borrachas (Besoffene Birnen)

4 reife, feste Birnen
1 Flasche Rotwein
1 Tasse Zucker
1/3 Tasse Rahm
1 Zimtstängel
3 TL Maizena
1 EL Puderzucker

1. Birnen sorgfältig schälen, Blütenstiel dran lassen
2. In einem grossen Topf Wein mit Zucker und Zimtstängel aufkochen. Birnen dann 30 Minuten im Wein köcheln lassen. Birnen sind dann gut, wenn sie sich leicht durchstechen lassen
3. Birnen auf Backblech stellen und im Kühlschrank auskühlen lassen
4. Wein weiter auf hoher Stufe einkochen und die Menge auf 2/3 reduzieren. Maizena dazu geben (in 2 TL Wasser auflösen). Noch einmal ein wenig kochen und dann auskühlen lassen
5. Rahm und Puderzucker unterdessen mixen
6. 3 Löffel Weinsirup auf Teller verteilen, Birne darauf stellen und mit Sauce überziehen.

