

Belgische Küche im Herbst

Kochkurs am 22.11.2024 mit der Europa Union Haan und der VHS Hilden-Haan

Die Rezepte sind für ein Vier-Gänge-Menü mit 20 Personen berechnet.

Lauch-Rucola-Cremesuppe

8 EL Olivenöl, 750 g Lauch, 2 Zwiebeln, 5 Kartoffeln, 2 Äpfel, 100ml Weißwein, 2 l Gemüsebrühe, 300g Rucola, Salz, 300g Ziegenfrischkäse, Piment, Pfeffer, Saft einer Zitrone (von der Schale vorher Zesten scheiden und aufbewahren)

Lauch in dünne Ringe schneiden, gut waschen, in Öl andünsten, Zwiebeln und Kartoffel würfeln und zugeben, einige Minuten anschmoren. Äpfel schälen, würfeln und zugeben. Mit Weißwein ablöschen, Gemüsebrühe angießen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Suppe pürieren. Rucola gut waschen, fein zerschneiden oder hacken und unterziehen. Käse einrühren und bei geringer Hitze schmelzen lassen, dabei nicht mehr kochen lassen. Mit Zitronensaft, Piment, Salz und Pfeffer abschmecken.

Skrei auf Muschelragout mit Herbstpüree

Für das Ragout: 2,5 kg Miesmuscheln in der Schale, alternativ 1,2 kg TK Muschelfleisch, 5 Schalotten, 2 große Fenchelknollen, 50g Butter, 125 ml Wermut, 750 ml Fischfond, 600 ml Sahne, 3 Msp. Safranfäden, Salz, Pfeffer

Für die Skreifilets: 10 Kabeljaufilets mit Haut, Olivenöl, Butter

Für das Püree: 1,5 kg Kartoffeln, 8 Knoblauchzehen, 500 g Rosenkohl, ca. 200 ml Milch, ca. 250 ml Fischfond, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Honig, Zitronenzesten

Muschelragout: Die Muscheln mit Schalen in kaltem Salzwasser waschen, Härte entfernen. Offene und beschädigte Muscheln wegwerfen. Muscheln ca. 3 Minuten in kochendem Salzwasser garen bis sie sich geöffnet haben. Abgießen, austropfen lassen und das Muschelfleisch aus den Schalen lösen. Abgedeckt beiseite stellen. Alternativ das fertig ausgelöste TK Muschelfleisch auftauen und gut abtropfen lassen.

Schalotten fein würfeln, Fenchel putzen und fein würfeln. Fenchelgrün zurücklegen. Schalotten und Fenchel in Butter andünsten, mit Wermut ablöschen und einkochen lassen. Mit Fischfond und Sahne auffüllen, ca. 15 Minuten offen cremig einköcheln lassen. Safran zugeben, den Topf vom Feuer nehmen und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die **Kabeljaufilets** (Skrei im Frühjahr) auf der Fleischseite salzen und pfeffern. Mit der Hautseite in einem Butter-Olivenölgemisch ca. 5 Minuten braten bis die Haut kross ist, Filets wenden und im Ofen auf der unteren Schiene bei 140 Grad Umluft fertig garen.

Püree: Kartoffeln schälen, würfeln und mit den Knoblauchzehen in Salzwasser garen. Währenddessen in einer Pfanne oder Schmortopf die halbierten Rosenkohlsprossen in Öl anschmoren und im geschlossenen Topf bei mittlerer Hitze bissfest garen. Salzen, pfeffern und mit Honig glasieren.

Die Kartoffeln abgießen und gut ausdämpfen lassen. Milch und Fischfond jeweils separat erwärmen. Kartoffeln und Knoblauch durch die Presse drücken oder gut stampfen, dabei mit Milch und Fischfond verrühren, Olivenöl unterziehen und mit Salz, Pfeffer und Zitronenzesten würzen. Zuletzt den Rosenkohl unterheben.

Die Sauce nochmals aufkochen und ggf. noch ca. 3 Minuten einreduzieren, Muschelfleisch zugeben und darin erwärmen. Fenchelgrün fein hacken und zum Muschelragout geben. Auf die Teller verteilen, Skrei/ Kabeljaufilets mit der Hautseite nach oben auflegen und mit dem Püree servieren.

Lachs-Grünkohl-Quiche:

1,3 kg gehackten frischen Grünkohl, 200g Butter, 8 Schalotten, 5 Knoblauchzehen, 2 Pakete Filoteig, 3 Eier, 625g Ricotta, 1250g Lachs frisch, 250g Lachs geräuchert, 8 TL Sahnemeerrettich, Salz, Pfeffer, Muskat, Schwarzkümmelsaat

Gehackten Grünkohl in Salzwasser garkochen, abgießen und gut austropfen lassen. Butter in einer Pfanne schmelzen und bis auf ca. 3 EL in ein Gefäß gießen zur späteren Verwendung. Im Rest die gewürfelten Schalotten und Knoblauch anschmoren. Kohl zugeben und einige Minuten weiter schmoren, abkühlen lassen. Inzwischen den Filoteig in die gut eingefettete Springform legen, dabei die Teigplatten an den Rändern ca. 1/3 überstehen lassen (wird nachdem die Form gefüllt ist nach innen als Deckel eingeklappt). Jedes Blatt dabei mit der geschmolzenen Butter leicht einstreichen.

Kohl und Zwiebelmasse mit Ricotta und Ei gut vermischen. Frischen Lachs würfeln, geräucherten in dünne Streifen schneiden und beides unter die Masse mischen. Mit Pfeffer, Salz, Muskat und Meerrettich würzen.

In die ausgelegte Form füllen, die überstehenden Teigländer nach innen auf die Masse einklappen, dabei auch wieder leicht einfetten. Saat aufstreuen und bei 180 Grad Umluft ca. 40 Minuten backen.

Kerstvlaai

Für eine rechteckige flache Auflaufform: 300 g Honigkuchen oder Lebkuchen, 300 g Spekulatius, 750 ml Vollmilch, 2 Eier, 1 EL Speisestärke, 50 g brauner Zucker, 1 TL Zimt, 3cm frisch geriebener Ingwer, etwas geriebene Muskatnuss, 1 EL Butter

Ei und Eigelb in einer Schüssel locker aufschlagen, Stärke in etwas Milch einrühren und zufügen, gut verrühren. Honigkuchen und Spekulatius fein zerkrümeln und mit Milch, Gewürzen und Zucker in einem Topf gut zusammenrühren. Eiermischung zufügen. Das Ganze bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren ca. 15 Minuten köcheln. Vom Herd nehmen und mit einem Pürierstab mischen bis die Masse sämig ist.

In eine gebutterte rechteckige Form füllen und bei 180 Grad Umluft ca. 40 Minuten backen. Abkühlen, in kleine Portionsquadrate schneiden und mit Kaffee servieren.

Bitte den Teig 2 Mal herstellen und in 2 Formen backen.