

Kochen vom 28.7.2025

Organisatoren: Philipp und Etienne

Standort: Chalet im Ejelti bei Philipp



Menu:

Gruss aus der Küche

Gefüllte Poulet Oberschenkel nach Walliser Art

Hohrücken vom Grill mit Gratin Dauphinois, Tomaten vom Grill

Apikosen-Trilogie: Aprikosenschnitze, Aprikosen-Sorbet, Abricotine

Gazpacho Andaluz

1 Kg Tomaten oder Tomatensaft oder Passito
1 grüne Paprika
Ca. 10 cm Gurke (ungeschält)
1 Knoblauchzehe
Etwas Weissbrot oder Toast zum Binden
30-40 ml Weissweinessig
50 ml Olivenöl
Salz
1 Glas Wasser

Vor- und Zubereiten



0 h 20 min



0 h 00 min

- Zunächst die Tomaten, Gurken (ungeschält aber gut gewaschen) und Paprika in etwa 1 cm grosse Würfel schneiden und in einen ausreichend grossen Behälter geben.
- Den Knoblauch etwas zerkleinern und ebenfalls hinzugeben.
- Nun das Olivenöl, das Wasser und den Essig hinzugeben, mit Salz würzen (zunächst eher vorsichtig, mit Salz und Essig kann man auch hinterher noch abschmecken).
- Alles mit einem Zauberstab klein mixen, so lange, bis die Zutaten sehr fein sind.
- Anschließend die Flüssigkeit durch ein Sieb oder eine Flotte Lotte passieren. (In Spanien verwendet man hierfür ein Spitzsieb und einen speziellen Stößel aus Holz).
- Sollte die Gazpacho zu dickflüssig sein, kann man ruhig noch etwas kaltes Wasser hinzugeben.
- Die Gazpacho abschmecken und kaltstellen.

Gazpacho-Tipps:

- Natürlich kann man die Gazpacho beliebig variieren. So kann man durch mehr Paprika oder mehr Gurke den Geschmack in die gewünschte Richtung verstärken.
- Gekühlt hält sich die Gazpacho einige Tage im Kühlschrank.

Gefüllte Poulet Oberschenkel nach Walliser Art (4 Portionen)

50g Aprikosen, 50g Mascarpone, 20g Baumnüsse, Salz, Pfeffer, 10g gehackte Peterli, Olivenöl, 10g Gruyere, 4 Scheiben Trockenfleisch, 1 Scheibe Toastbrot, 50g Rucola, 4 Scheiben Rohschinken, Fleischgewürz

Für die Füllung Aprikosen, Baumnüsse und Toastbrot fein hacken und mit Mascarpone, Reibkäse und Peterli vermischen. Trockenfleisch mit Füllung bestreichen, Rucola dazugeben und einrollen. Knochen vom Poulet-Oberschenkel auslösen. Mit Rucola Rondellen einfüllen. Mit Schinken einpacken und auf dem Grill langsam ca. 30 min. grillieren.

Statt Aprikosen kann man auch Datteln nehmen.

Vor- und Zubereiten



0 h 15 min



0 h 30 min

Hohrücken (Ribeye)

Hohrücken am Stück marinieren (Marinade oder nur Pfeffer und Salz)

Auf dem Holzkohlegrill je nach Gewicht und Garpunkt ca. 2 Std. grillieren, dann ca. 20 min. ruhen lassen.

Vor- und Zubereiten



0 h 10 min



2 h 20 min

Grüne Pfeffersauce (3dl)

1 Zwiebel fein gehackt, 1-2 EL grüner Pfeffer, 2 dl Cognac oder Whisky, 1 dl Kalbsfond (oder Bratenfond, Demi Glace), 2.5 dl Rahm, 1 TL Maisstärke, Salz und Pfeffer, Zitronensaft zum Abschmecken.

Zwiebel fein hacken und in Butter glasig dünsten. Grüner Pfeffer begeben und mit Cognac ablöschen. Jus und Rahm begeben, aufkochen und **ca. 5 min** köcheln lassen. Maisstärke mit etwas kaltem Wasser auflösen und einrühren. Bei mittlerer Hitze ca. 5 min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Vor- und Zubereiten



0 h 10 min



0 h 10 min

Gratin Dauphinois

1 Knoblauchzehe, 800g mehlig kochende Kartoffeln, 1.5TL Salz, wenig Pfeffer, 4dl Milch, 2 x 1.5dl Rahm, Muskatnuss,

- Ofen auf 180 Grad vorheizen. Knoblauch längs halbieren, Form damit ausreiben.
- Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben hobeln, in eine Schüssel geben, würzen. Kartoffeln lagenweise in die vorbereitete Form schichten.
- Milch, Rahm, Salz und Muskat gut verrühren, über die Kartoffeln giessen.
- Backen: **ca. 50 Min.** in der Mitte des Ofens.
- Rahm über den Gratin giessen. Fertig backen: **ca. 20 Minuten.**

Vor- und Zubereiten



0 h 20 min



1 h 10 min