


Chochete

von

Röbi 

9. Mai 2022



*ruht auf dem Boden des
Kochtopfes.*

(Paul Bocuse)

Amuse-Bouche

Wasabi-Scones mit geräucherter Forelle

Menu

Bunter Spargel- Erdbeersalat garniert

Cremige Frühlingszwiebel супе

**Lammrack an Kräuterjus
mit mediterranem Kartoffelstampf und Aargauer Rüepli**

Warmes Schoggichüechli mit Rhabarberkompott

Weine

«Les Murailles»

Henri Badoux, Aigle

Merlot «Tre Corti»

Fratelli Corti S.A., Balerna

Amuse-Bouche

Wasabi-Scones mit geräucherter Forelle

Rezept für 4-6 Personen

Zutaten Scones	Zutaten Belag
<ul style="list-style-type: none">• 1 dl kalter Rahm• 1.5 dl kalte Milch• 1 TL Wasabipaste• 0.5 TL Salz• 300 gr. Mehl• 2 TL gestrichen Backpulver• 120 gr. Butter• 1 Ei	<ul style="list-style-type: none">• 1 Bund Schnittlauch• 0.75 Bund Dill• 2 Esslöffel frischer geriebener Meerrettich oder Meerrettich aus dem Glas• 250 gr. Frischkäse• 300 gr. geräucherte Forelle• Zwiebelsprossen für die Garniture

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Für die Scones den Rahm mit der Milch, der Wasabipaste und dem Salz verrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel geben und mischen. Die kalte Butter klein schneiden. Dann alles mit den Fingern zu einer bröseligen Masse reiben. Die Rahm-Milch-Mischung beifügen. Die Zutaten rasch zu einem Teig zusammenfügen, dabei nur so lange kneten, bis der Teig zusammenhält.

Den Teig mit den Händen und etwas Mehl 1 cm dick flachdrücken. Mit einem Ausstecher von etwa 2½ - 4 cm Durchmesser Rondellen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Den restlichen Teig zusammenfügen, erneut flachdrücken und ausstechen.

Das Ei verquirlen. Die Scones damit bestreichen.

Die Scones im 200 Grad heißen Ofen auf der mittleren Rille etwa 15 Minuten hellbraun backen. Nach Belieben leicht abkühlen oder ganz erkalten lassen.

Inzwischen für den Belag den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Den Dill hacken. Beides mit dem Meerrettich unter den Frischkäse mischen.

Die Scones noch leicht warm oder ausgekühlt mit der Frischkäsemasse bestreichen und mit Forellentranchen belegen. Nach Belieben mit Kräutern oder Zwiebelsprossen garnieren.

Quelle: Der Silberlöffel

Bunter Spargel- Erdbeersalat garniert

Zutaten für 4 Personen:

- 500 gr. weisser Spargel
- 500 gr. grüner Spargel
- 400 gr. Erdbeeren
- 6 Stk. getrocknete Tomaten (nicht in Öl eingelegt)
- 2 Eier, hart gekocht
- 1 Zitrone
- 0.5 Bund glattblättriger Peterli
- 4 EL Olivenöl
- 4 EL Kräuternessig
- 4 EL Spargelsud
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Zwiebelsprossen
- Etwas Boullion

Zubereitung:

Spargel waschen, rüsten und in mundgerechte Stücke schneiden. Anschliessend in einem Topf mit Salzwasser, Zucker und Olivenöl die Spargel (weiss und grün separat) bissfest kochen und in kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen.

Ein wenig Boullion aufkochen, die getrockneten Tomaten dazugeben, vom Herd nehmen und ca 10 min. stehen lassen.

Die Erdbeeren waschen, rüsten und je nach Grösse halbieren oder vierteln.

Die Erdbeeren und Spargel mischen und auf Teller schön anrichten.

Die aufgeweichten Tomaten fein hacken und über den Salat gleichmässig verteilen.

Olivenöl, Kräuternessig mit Spargelsud verquirlen, mit Salz Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Den fein gehackten Peterli zugeben und vermischen und über den Salat träufeln.

Die Eier grob hacken und über dem Salt gleichmässig verteilen. Etwas Zitronenabrieb frisch über den Salat geben. Nach Belieben noch ein paar Sprossen darüber geben.

Mit Brot servieren.

Kürbissuppe mit knusprigem Speck garniert

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Kürbis, ca 1kg (z.B. Butternuss oder kleiner Knirps)
- 1 Schalotte
- 1 Apfel
- 1 TL Curry
- 1 TL Paprika
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- Bouillon, ca 6 dl
- Rahm, zum Abschmecken und geschlagen für Dekoration
- Kürbiskernöl und geröstete Kürbiskerne
- Salz, Pfeffer
- 8 Streifen Speck

Zubereitung:

Kürbis rüsten, Schalotte fein hacken. In einem grossen Topf das Olivenöl und Butter erhitzen, Schalotten darin glasig gut andünsten ohne dass sie Farbe bekommen. Curry und Paprika dazugeben und leicht anrösten.

Den gerüsteten Kürbis dazugeben und kurz andämpfen. Bouillon dazugeben bis der Kürbis knapp bedeckt ist. Den Apfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden und dazugeben. Sobald der Kürbis weichgekocht ist, pürieren.

Mit Salz, Pfeffer und Rahm abschmecken.

Die Speckstreifen ohne Öl in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze beidseitig anbraten, bis er richtig kross ist. Ca 4-5 min. beidseitig, je nach Belieben.

Die Suppe in vorgewärmte Suppenschalen füllen, mit einem Klecks geschlagenem Rahm, ein paar Kürbiskernen und Kürbiskernöl dekorieren, mit 2 Speckstreifen garnieren und heiss servieren.

Hauptgang

Kalbsbraten aus dem Ofen an Steinpilzsauce

Polentaschnitte und Rosenkohl

Zutaten für 6 Personen:

Für den Kalbsbraten:

- 1 runde Nuss gebunden
- 2 EL Öl
- 4 Zweige Thymian
- 60 g Butter
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Kalbsnuss 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen.

Ofen mitsamt der Ofenform auf 160 °C Umluft oder auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Pfanne mit dem Öl auf höchster Stufe erhitzen. Wenn das Öl heiss ist, d.h. flüssig wie Wasser, Kalbsnuss hineinlegen. Während ca. 4 Minuten rundum anbraten, bis sie schön goldbraun ist. Beim Wenden nie ins Fleisch stechen, damit kein Fleischsaft austritt.

Fleisch in die vorgewärmte Form geben und mit Salz und Pfeffer würzen. An der dicksten Stelle Fleischthermometer hineinstecken, sodass die Spitze etwa in der Mitte des Bratens ist. Butter und Thymianzweige auf das Fleisch legen und die Form in die Mitte des vorgeheizten Ofens schieben. Thermometer auf Zieltemperatur 60 °C einstellen. Achtung: Das Fleisch kommt schon bei 56 °C aus dem Ofen!

Fleisch im Ofen alle 15 Minuten mit zerflossener Butter aus der Form übergossen.

Bei 56 °C aus dem Ofen holen und zugedeckt ruhen lassen, bis eine Kerntemperatur von 60 °C erreicht ist. Dadurch verteilt sich der Fleischsaft schön im ganzen Fleisch.

Bratenschnur entfernen, Fleisch aufschneiden und sofort servieren.

Für die Steinpilzsauce:

- 30 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht, ausgedrückt
- 1½ TL Mehl
- 1,5 dl Bouillon
- 1,5 dl Saucenrahm
- Salz, Pfeffer, Thymian
- Thymian zum Garnieren

Zubereitung:

Pilze in derselben Pfanne andünsten, Mehl darüber streuen, mischen. Mit Bouillon ablöschen, Thymian dazugeben und auf kleiner Hitze ca 15 Minuten köcheln. Mit Saucenrahm verfeinern und abschmecken.

Quelle: <https://swissmilk.ch/>

Für die Polentaschnitte:

- 8 dl Wasser
- 1 EL Gemüsebouillonpulver
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Muskat, gemahlen
- 200 g Maisgriess, fein
- 1 EL Butter (1)
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 150 g Käse, gerieben
- Butter (2)

Zubereitung:

Butter (1) in einer Pfanne erwärmen. Zwiebeln dazugeben und glasig dämpfen. Wasser dazugeben und aufkochen, Gemüsebouillon, Pfeffer und Muskat dazu geben. Unter ständigem Rühren den Maisgriess einstreuen.

Hitze reduzieren und bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis ein fester Brei entstanden ist. Ein wenig auskühlen lassen, dann den Käse zum Maisbrei geben und mischen.

Eine Form mit Backpapier oder Klarsichtfolie auslegen. Maisbrei einfüllen, austreichen und erkalten lassen.

Kurz vor dem Anrichten die Polenta aus der Form auf ein Schneidebrett stürzen.

In 2-3 Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

In einer beschichteten Bratpfanne Butter (2) erhitzen. Polentaschnitten portionenweise goldgelb braten und fürs Anrichten bereitstellen.

Rosenkohl:

- 500 g Rosenkohl, ev. TK
- 50 ml Olivenöl
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Chili
- 1 TL Honig
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 TL Paprikapulver
- 1 großen TL Salz
- Pfeffer nach Belieben

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Rosenkohl rüsten und halbieren, In einer Schüssel das Olivenöl, Honig und die Gewürze mischen, in dünne Scheiben geschnittene Zwiebel und Knoblauch dazugeben. Den Rosenkohl untermischen, so dass sie gut mit der Marinade benetzt sind und auf ein Blech geben.

12-15 Minuten backen bis der Rosenkohl bissfest gar ist.

Quelle: <https://knusperstuebchen.net/>

Dessert

Marroni-Schoggi-Mousse mit Apfel-Birnen-Kompott

Zutaten für 4 Personen:

Für das Marroni-Schoggi-Mousse:

- 100 gr. Schokolade, Crémant
- ½ dl Vollrahm
- 220 gr. Tiefgekühltes Marroni-Püree, aufgetaut
- 2 dl Vollrahm
- Geschlagenen Rahm, Pfefferminze und Beeren zum Anrichten

Zubereitung:

Gehackte Schokolade mit ½ dl Rahm in eine dünnwandige Schüssel geben. Über einem leicht siedendem Wasserbad schmelzen und glattrühren.

Marroni-Püree in einer Schüssel glattrühren. 2 dl Rahm steif schlagen und unter das Marroni-Püree mischen.

Schokolade dazugeben und vorsichtig unterziehen und zugedeckt kaltstellen.

Für das Apfel-Birnen-Kompott:

- 2 Äpfel
- 2 Birnen
- ½ Zitrone
- 1 Zimtstange
- 50 gr. Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 dl Wasser

Zubereitung:

Die Äpfel und Birnen schälen, vierteln, entkernen und quer in Spalten schneiden. In einem Topf mit abgeschälter Schale von ½ Zitrone, 2 El Zitronensaft, Zimtstange, Zucker, Vanillezucker und 2 dl Wasser aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 10–12 Min. köcheln lassen. Dabei ab und zu vorsichtig umrühren.

Früchte aus der Flüssigkeit nehmen. Die Flüssigkeit weiter einkochen, so dass sie karamellisiert und die gewünschte dickflüssige Konsistenz aufweist. Falls notwendig Wasser dazugeben.

Anrichten:

Ca 2 Nocken des Marroni-Schoggi-Mousse und die Äpfel und Birnen auf einen Teller anrichten. Ein wenig vom Sirup über die Früchte geben. Mit geschlagenem Rahm, einem Pfefferminzblatt und Beeren dekorieren.

Quelle: inspiriert durch eine Beilage in der Schweizer Illustrierten