

Chochete

von

Hansruedi

12. Februar 2024

Weine

*Yvorne AOC
Clos du Rocher Grand Cru*

&

*Maienfelder Pinot Noir AOC
Martin Tanner*

NOTIZEN

Apéro

CANTADOUX-PFEFFER-CRACKERS MIT FEIGE

Menü

RANDEN-ÄPFEL-RÜEBLI SALAT
MIT HONIG DRESSING

&

KARTOFFEL-SELLERIE-SUPPE
MIT THYMIAN-ÄPFELN

&

RAHMVORESSEN MIT ROSA PFEFFER
LAUCH & KARTOFFELSTOCK MIT BAUMNÜSSEN

&

ORANGEN-KAROTTEN GLACÉ
AUF RÜEBILKUCHEN-MERINGUES-STÜCKCHEN

CANTADOUX-PFEFFER-CRACKERS MIT FEIGE

NOTIZEN

(ca. 4 Personen)

- 12 Stk Crackers Pavesi
- 2 EL Cantadoux Pfeffer
- 1 EL Crème Fraîche
- 2 Stk Feigen getrocknet

ZUBEREITUNG (kurz vor Verzehr zubereiten)

- Cantadoux und Crème Fraîche zu einer Crème verrühren.
- Crackers mit Crème bestreichen.
- Feigen in Schnitze schneiden, darauf verteilen, Schnittfläche nach oben.
- Mit wenig Pfeffer würzen.

RÜEBLIKUCHEN (ANHANG 4)

(für 10 Personen)

5	Eigelb
250 gr	Zucker
250 gr	Rüebli, feingeraffelt
250 gr	Mandeln, gerieben
1	Zitrone, Schalenabrieb und Saft
80 gr	Mehl
1 EL	Backpulver
5	Eiweiss
1	Prise Salz

ZUBEREITUNG

- Eigelb und Zucker schaumigrühren.
- Rüebli, Mandeln und Zitrone dazugeben.
- Mehl und Backpulver mischen und dazusieben.
- Eiweiss mit Salz steifschlagen und darunterziehen.
- Masse in gut gefettete, mit Mehl bestäubte Form füllen.

BACKEN

Bei schwacher Hitze (180°) ca. 50 Minuten backen. Erkalten lassen.

RANDEN-ÄPFEL-RÜEBLISALAT MIT HONIG DRESSING

(für 4 Personen)

1 Stk	kleine Rande roh geraffelt
1 Stk	kleiner Apfel geraffelt
1 Stk	mittleres Rüebli geraffelt
1/2 Stk	Zwiebel geraffelt
1 Stk	gemischter grüner Salat (Trio)
12 Stk	Chicorée Blätter
4 EL	Weissweinessig
2 TL	Senf
2 TL	Honig flüssig
10 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer

VORBEREITUNG SALAT

- Weissweinessig bis Pfeffer als Honig Dressing mischen.
- Rande bis Zwiebel mischen und mit der Hälfte des Honig Dressing vermischen, ziehen lassen.

ZUBEREITUNG

- Gemischter Randensalat mittig auf Teller geben.
- Gemischter Salat mit Chicorée Blätter dazulegen und mit restlicher Sauce drapieren.

SERVIEREN

KARTOFFEL-SELLERIE-SUPPE MIT THYMIAN-ÄPFELN

(für 4 Personen)

300	gr	Kartoffeln mehligkochend
150	gr	Knollensellerie
80	gr	Lauch
2	EL	Butter (1)
1	dl	Weisswein
0.8	L	Gemüsebouillon
1	dl	Rahm
10	Zwg	Thymian
2	Stk	kleiner Aepfel säuerlich, rotschalig
2	EL	Butter (2)
		Salz
		schwarzer Pfeffer aus Mühle

ZUBEREITUNG

- Kartoffeln und Sellerie schälen und in 2cm grosse Stücke schneiden.
- Den Lauch in feine Ringe schneiden.
- Butter (1) in Pfanne erhitzen, Lauch andünsten. Kartoffeln, Sellerie und Weisswein sowie Gemüsebouillon beifügen. Suppe zugedeckt 25 Min. leise köcheln lassen.
- Den Rahm zur Suppe geben und sehr fein pürieren, Suppe soll cremig sein.
- Mit Salz, Pfeffer abschmecken.
- Thymianblättchen zupfen und fein hacken.
- Die Äpfel ungeschält vierteln und Kerngehäuse entfernen, die Äpfel in dünne Scheiben schneiden.
- Butter (2) In einer beschichteten Bratpfanne erhitzen, Apfelschnitze begeben mit ½ Thymian bestreuen und 5 Min. weich dünsten.
- Suppe nochmals aufkochen.

SERVIEREN

- Die Suppe in vorgewärmte tiefe Teller geben
- Thymian Äpfel, vorsichtig in die Suppe legen
- Suppe mit restlichem Thymian bestreuen
- Sofort servieren

KAROTTEN-ORANGEN-GLACÉ (ANHANG 3)

(für 10 Personen)

200	gr	Rüebli
2		Halbblutorangen, Schalenabrieb und Saft
50	gr	Zucker (1)
1,25	dl	Vollmilch
90	gr	Zucker (2)
1	Prise	Salz
2		Eigelbe
2		Eier
7	EL	Puderzucker
180	gr	Crème fraîche
2,5	dl	Vollrahm, steif geschlagen

ZUBEREITUNG

- Die Rüebli schälen und in Scheiben schneiden in Wasser oder im Dampf sehr weichkochen.
- In einem Mixbecher Rüebli sehr fein pürieren und abkalten lassen, beiseitestellen.
- Orangensaft und -schale mit Zucker (1) aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat abkühlen lassen, beiseitestellen.
- Milch in einer Pfanne aufkochen. Zucker (2) Salz, Eigelbe und Eier in einer Metallschüssel mischen, über dem warmen Wasserbad cremig schlagen. Die heisse Milch nach und nach dazu giessen und weitere 5 Minuten schlagen bis die Masse dicklich ist.
- Beiseitegestellten Organgensirup untermischen, zugedeckt 1 Stunde kühl stellen.
- Puderzucker, Crème fraîche und Rahm mischen und unter die Masse ziehen.
- In die Glacémaschine geben.

ORANGEN-KAROTTEN GLACÉ AUF RÜEBLIKUCHEN MIT MERINGUES-STÜCKCHEN

(für 4 Personen)

- 4 Kgl Orangen-Karottenglacé
- 2 Stk Orangen filetieren
- 2 Stk Rüeblkuchen in Stücke zerkleinern
- 2 Stk in Stücke zerkleinern
- 2.5 dl Rahm steif geschlagen

ZUBEREITUNG

MIT KAROTTEN-ORANGEN-GLACÉ (ANHANG 3) & RÜEBLIKUCHEN (ANHANG 4)

- 1 Kugel Orangen-Karottenglacé mittig auf flachem Teller geben.
- 6 Orangenfilet um die Glacé platzieren.
- Kuchenstücke um die Orangen Filet verteilen.
- Meringues Stücke über die Kuchenstücke verteilen.
- 4 Rahmtupfer mit Spritzsack setzen.

SERVIEREN

RAHMVORESSEN MIT ROSAPFEFFER LAUCH & KARTOFFELSTOCK MIT BAUMNÜSSEN

(für 4 Personen)

- 600 gr Kalbsvoren
- 1 Stk Zwiebel mit Bircherraffel gerieben
- 1 Stk Knoblauchzehe fein gehackt
- 1 dl Weisswein
- 1 dl trockener weisser Vermouth
- 2 dl kräftige Fleischbrühe
- 1 EL rosa Pfeffer grob gehackt
- 2 dl Saucenrahm
- Glattblättriger Peterli gehackt für Garnitur
- Salz, Pfeffer, Paprika, Rapsöl
- 1 EL rosa Pfeffer gehackt

ZUBEREITUNG

- Ofen auf 140°C vorheizen.
- Je 1 TL Salz und Paprika, etwas Pfeffer aus der Mühle mit 1 EL Mehl mischen.
- Fleisch portionenweise darin wenden, in einer Bratpfanne im heissen Öl anbraten.
- Ins Bratgeschirr geben und in den Ofen stellen.
- Zwiebeln und Knoblauch beifügen, andämpfen und mit dem Weisswein und Vermouth ablöschen, auf die Hälfte einkochen.
- Den grob gehackten Pfeffer begeben und alles über das Fleisch verteilen.
- Das Fleisch während ca. 1Std. garen lassen (140°C), Bouillon nach und nach dazugiessen.
- Vor dem Servieren den Saucenrahm daruntermischen und nochmals 20 Min. heiss werden lassen.

ZUBEREITUNG

MIT LAUCHGEMÜSE (ANHANG 1) & KARTOFFELSTOCK MIT BAUMNÜSSEN (ANHANG 2)

- 2 EL Lauchgemüse auf Teller geben.
- Kartoffelstock mit Dressiersack auf Teller geben und mit Baumnüssen garnieren.
- Das Fleisch mit Sauce auf den Teller geben und mit Peterli und rosa Pfeffer garnieren.

SERVIEREN

LAUCHGEMÜSE (ANHANG 1)

(für 4 Personen)

- 1 Stk. Lauch (ca.400gr) längs halbiert, gewaschen und in Streifen geschnitten.
Butter
- 0.5 dl Weisswein
- 2 TL Gemüse Extrakt Granulat

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten bereitstellen, Lauch in Butter kurz andünsten.
- Mit Weisswein ablöschen, Gemüse Extrakt Granulat dosiert begeben.
- Nach Bedarf wenig Wasser begeben.
- 5...10 Min. leise köcheln.

KARTOFFELSTOCK MIT BAUMNÜSSEN (ANHANG 2)

(für 4 Personen)

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln, geschält in Stücke
- 1 dl Milch
- 1 dl Rahm
- 30 gr Butter
Salz, Aromat, Muskatnuss
- 30 gr. Baumnüsse für Garnitur in mittlere Stücke zerkleinern
Butter

ZUBEREITUNG BAUMNÜSSE ALS GARNITUR

- Baumnüsse in wenig Butter rösten
- Für Garnitur beiseitestellen.

ZUBEREITUNG KARTOFFELSTOCK

- Kartoffeln in Salzwasser ca. 20...25Min. weichkochen und vollständig abtropfen, bis kein Dampf mehr sichtbar ist. Kartoffeln in ein Passevite geben.
- Milch, Rahm und Butter in die noch heisse Pfanne geben, die Kartoffeln passivieren.
- Die Kartoffelmischung kräftig mit dem Schwingbesen luftig verrühren.
- Nach Bedarf mit Salz, Aromat und Muskat abschmecken.
- Warmstellen.