

Rezepte für: Chochete Andreas / 7. Oktober 2024

Gougères

\*\*\*

Kürbis-Cappucino-Suppe

\*\*\*

Feigencarpaccio

\*\*\*

Rehrücken mit Orangenschupfnudeln

\*\*\*

Vanille-Mohn-Crème  
mit karamellisierter Williamsbirne

Weine

\*\*\*

Chardonnay Ironstone vineyards,  
Sierra Foothills, Kalifornien

\*\*\*

Cabernet-Sauvignon  
Terrazas de los Andes Mendoza

\*\*\*

Rezeptideen:

**Servierzeit: 19:15**

**Amuse-Bouche:**

Gougères



**Zutaten: 4 Personen**

Brandteig:

- 125 g Milch
- 1 Prise Salz
- 5 g Puderzucker
- 60 g Butter
- 70 g Mehl
- 2 Eier à 55 g
- Ei zum Bestreichen
- Etwas Parmesan

Béchamel:

- 3 dl Milch
- 1 dl Rahm
- 30 g Butter
- 30 g Mehl
- Etwas Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- Muskatnuss
- 10 g Parmesan

**Vor- und Zubereitungszeit: 1 Stunde**

**So wirds gemacht:**

Brandteig:

In einem Topf Milch, Salz, Puderzucker und die in klein geschnittene Butter vermischen und zum Kochen bringen.

Vom Herd nehmen und das Mehl auf einmal dazugeben. Gut mischen und auf mittlerem Feuer so langeiterrühren, bis der Teig glatt ist und einen Kloss bildet und sich am Pfannenboden

ein weisser Belag bildet. Den Teig in eine Rührschüssel geben. Die Eier nacheinander dazugeben und gut in den Teig einarbeiten.

Teig in eine Tülle geben und auf ein Backblech ca 3 cm grosse Kugeln spritzen.

Ei aufschlagen und verquirlen. Mit einem Pinsel die Windbeutel vorsichtig mit dem verquirltem Ei bestreichen. Mit etwas Parmesan bestreuen. Überschüssigen Parmesan vom Backpapier entfernen.

Bei 150°C 30 Minuten backen.

**Béchamel:**

Milch und Rahm in einen Topf erhitzen. Die Butter in einer anderen Pfanne schmelzen. Die Butter über das Mehl giessen und gut vermischen, ohne dass die Butter braun wird.

Die Milch-Rahm-Mischung unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und den Parmesan dazugeben und mischen.

Die Béchamelsauce auf einen tiefen Teller geben, mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.

**Fertigstellung:**

Die Windbeutel auf der Unterseite einstechen und mit dem Spritzbeutel etwas Béchamelsauce einspritzen.

Die Windbeutel bei 170°C für 5 Minuten backen und warm servieren.

**Servierzeit:19:30**

**1. Vorspeise:**

Kürbis-Cappucino-Suppe



**Zutaten: für 4 Personen**

1 Butternusskürbis, ca 1 kg  
2 kleine Äpfel  
2 kleine Kartoffeln  
1 Zwiebel  
1 EL brauner Zucker  
2 EL Butter  
Salz, Pfeffer  
Ca 4 dl Gemüsebrühe  
etwas Milchschaum

**Vor- und Zubereitungszeit: 1h**

**So wirds gemacht:**

Kürbis schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Zwiebel grob hacken. Die Äpfel Waschen, das Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden, ebenso die Kartoffeln.

Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Äpfel, Kartoffeln und Kürbisstücke zugeben und kurz mitbraten. Zucker und Gemüsebrühe dazugeben und für 30 – 40 Minuten köcheln lassen. Die Kartoffel- und Kürbisstücke sollten weich sein

Zum Schluss noch alles gut mit einem Mixstab pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls zu dickflüssig, noch etwas Wasser oder Gemüsebrühe hinzugeben.

Zum Servieren etwas Kürbissuppe in eine Tasse oder Schale geben und obendrauf ein paar Löffel Milchschaum platzieren. Nach Belieben mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen garnieren.

**Servierzeit:20:00**

## **2. Vorspeise:**

Feigencarpaccio



### **Zutaten: für 4 Personen**

18 Feigen  
Ca 30 Scheiben Rohschinken  
1 Tasse Rucola  
Pinienkerne  
Parmesan gehobelt

Dressing:  
Preiselbeeren  
Honig  
Balsamicoessig  
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

**Vor- und Zubereitungszeit: 0.5h**

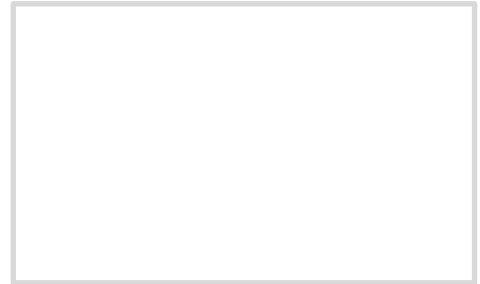
### **So wirds gemacht:**

Die Feigen schälen und in Scheiben schneiden. Auf Teller verteilen. Rucola darauf anrichten. Den Rohschinken in Röschen formen und darauflegen. Mit Parmesan und Pinienkernen dekorieren  
Zum Schluss das Dressing anrühren und darüber träufeln.

**Servierzeit:20:30**

**Hauptgang:**

Rehrücken mit Orangenschupfnudeln



**Zutaten: für 4 Personen**

4 Rehrückenfilets à 100 g

Salz, Pfeffer

2 EL Butter

1 TL Chipotle\*

\*) Chipotle sind geräucherte Jalapenos, sie können ersetzt werden mit geräucherten Paprikapulver und etwas Chili

Für das Petersilienwurzelgemüse:

2 Schalotten                      300 g Petersilienwurzeln

1 EL Butter                        200 g Physalis

50 ml Gemüsefond              2 Zweige Thymian

Salz, Pfeffer

**Vor- und Zubereitungszeit:1h**

**So wirds gemacht:**

Rehrücken von Häuten und Sehnen befreien, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 130 °C vorheizen und das Fleisch in einer Pfanne mit 1 EL Butter rundum scharf anbraten. Auf ein Gitter legen und ca. 10 Minuten im Ofen braten. Herausnehmen und warm ruhen lassen.

Schalotten schälen und in Streifen schneiden. Die Petersilienwurzeln schälen und in schräge 1 cm Stücke schneiden. In einer Pfanne Butter aufschäumen, die Wurzeln und Schalotten ohne Farbe nehmen zu lassen anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, ein wenig Gemüsefond angießen. Zugedeckt mit dem Thymian in 3 bis 4 Minuten weich schmurgeln. Physalis von der Schale lösen und einen Teil der Früchte halbieren, den Rest ganz lassen. Zum Gemüse geben und durchschwenken.

Vor dem Servieren in der Pfanne die restliche Butter erhitzen, Chipotle zugeben und mit dem Fleisch durchschwenken. Fleischstücke halbieren und auf dem Gemüse anrichten.

**Servierzeit:20:30**

**Beilagen:**

Orangenschupfnudeln

**Zutaten:**

1 kg Kartoffeln  
300g Mehl  
1 Eigelb  
Orangenabrieb und ein reduzierter Saft  
Salz, Pfeffer und Muskat



**Vor- und Zubereitungszeit:1 h**

**So wirts gemacht:**

Kartoffeln schälen, klein schneiden und weichkochen. Wenn weich, Wasser abgiessen und ausdämpfen lassen.

Kartoffeln durch eine Presse geben, Mehl und die Gewürze dazugeben und alles zu einem stabilen Teig verkneten. Dabei darauf achten das die Arbeitsfläche auch immer mit etwas Mehl bestäubt wird.

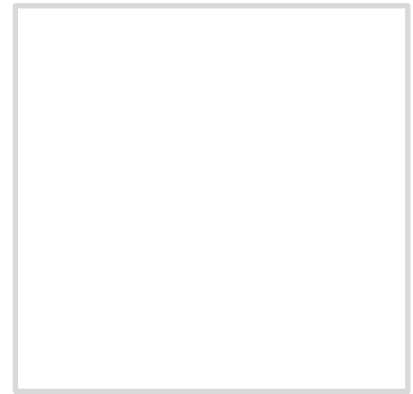
Zum Schluss eine Kugel formen, einzelne Stränge machen und kleine Portionen abstechen. Daraus die Schupfnudel formen.

Im Wasser abkochen und zum Schluss in einer Pfanne leicht anbraten, zum Schluss den reduzierten Orangensaft darunter heben.

**Servierzeit:21:00**

**Dessert:**

Vanille-Mohn-Creme mit karamellisierter Williamsbirne



**Zutaten: für 4 Portionen**

200 g Milch	4 Blätter Gelatine
3 Eigelb	300 g cremig aufgeschlagenen Rahm
45 g Zucker	2 EL gemahlener Mohn
Mark von 1 Vanilleschote	Abrieb von 1 Bio-Orange

Für die pochierten Birnen:

4 Williamsbirnen  
2 Liter Wasser  
200 g Zucker  
Zimt, Gewürznelke, Zitronenschalenstreifen.

Für die Caramellsauce:

140 g Zucker  
150 ml Milch  
150 ml Rahm  
10 g Butter  
Prise Salz

Ausserdem: Schokodekor, frische Melisse

**Vor- und Zubereitungszeit:1h ohne Ruhezeit**

**So wirds gemacht:**

Für die Vanille-Mohn-Creme auf Basis einer klassischen bayrischen Crème die Gelatine in sehr kaltem Wasser einweichen. Eigelb und Zucker verrühren. Milch mit Vanillemark und Orangenschale erhitzen und mit der Eigelbmasse unter permanentem Rühren auf 85 °C erwärmen („zur Rose abziehen“).

In eine Rührschüssel umfüllen, die ausgedrückte Gelatine begeben und den Mohn, unterrühren. Auf Eis kaltstellen, bis die Masse beginnt sulzig zu werden.

Um kleine Klümpchen zu vermeiden, die Masse mit einem Stabmixer durchmischen. Anschliessend erst mit dem geschlagenen Rahm vermengen.



In Silikonformen füllen und am besten über Nacht einfrieren. Am Tag des Servierens auftauen und unter einer Tortenhaube im Kühlschrank etwa 2-3 Stunden auftauen lassen.

Die Birnen schälen und nach Wunsch zuschneiden. In der Zwischenzeit das Wasser mit Zucker, Zimt, Gewürznelke und Zitronenschalenstreifen aufkochen. Die Birnenstücke einlegen und so lange leicht köcheln lassen, bis diese bissfest gegart sind (dauert je nach Grösse der Birnen 5-15 Minuten). Lauwarm servieren.

Für die Caramellsauce den Zucker zu Caramell schmelzen und mit Milch und Rahm ablöschen. Butter und Salz dazugeben und neben der Crème und den Birnen als Tellerdessert anrichten.

Mit Schokodekor und Melisse dekorieren.