



Jean-Jacques Rousseau Chuchi Biel

Chochete vom Montag, den 3.04.2017

Schulküche Friedweg, 18.30 Uhr

Tageschef: Hans Stiegler

Apéro: **Scones mit Kartoffeln, Käse und Speck**

Entrée 1: **Tomatencremesuppe mit Käse-Chips**

Entrée 2: **Gersten-Spinatsalat mit Rauchlachs**

Hauptgang: **Kalbshaxen an Balsamico-Rahmsauce
Gebratene Polenta-Schnitten**

Dessert: **Himbeertörtchen mit Caramelcreme**

Kaffee mit und ohne

Apéro: Scones mit Kartoffel, Käse und Speck.

(Rezept gibt ca.30 Stück.)

Zutaten:

- 200 gr. Mehl, ½ TL. Salz. 1 EL Backpulver.
- 80 gr. Sbrinz, fein gerieben.
- 100 gr. Kartoffeln in der Schale gekocht, fein geraffelt.
- 10 Rohessspeck-Tranchen, in feine Streifen geschnitten.
- 2 Knoblauchzahn, gehackt, 1 Chilischote, fein gehackt.
- 1 Bund Petersilie, fein gehackt, etwas Pfeffer.
- 1 Ei, 1 dl. Milch. (1 Ei zum Bepinseln.)

Zubereitung:

1. Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen.
2. Käse, Kartoffeln, Speck, Knoblauch, Chili und Petersilie dazu mischen.
3. Ei und Milch verrühren, zur Mehlmischung geben und zu einem Teigballen zusammenfügen.
4. Aus dem Teig Baumnussgrosse Portionen auf ein Blech mit Papier geben, mit Ei bepinseln. In der Mitte des auf 210c.vorgeheizten Ofens ca. 15-20 Minuten goldbraun backen. Warm servieren. (Dekor Petersilie)

Tomatencremesuppe mit Käse-Chips

(Rezept für 8 dl. Suppe)

Zutaten:

- 100 gr. geriebener Parmesan
- 5-6 entsteinte schwarze Oliven fein geh.
- 1 EL. Oregano, fein geschnitten
- 1 EL. Butter
- 1 Knoblauchzehe, geschnitten
- 1 Prise Zucker
- 1 dl. Gemüsebouillon
- 2 dl. Vollrahm, Salz und Pfeffer.
- 500 gr. Tomaten, in Stücken

Zubereitung:

1. **Käse-Chips:** Käse, Oliven und Oregano mischen.
Eine beschichtete Bratpfanne warm werden lassen.
Häufchen von je 1 Esslöffel Käsemischung in die Pfanne geben, portionenweise beidseitig je ca. 2 Min. goldgelb backen. Chips sorgfältig herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.
2. **Suppe:** Butter in einer Pfanne warm werden lassen.
Knoblauch, Tomaten und Zucker ca. 5 Min. Andampfen. Bouillon dazu giessen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 15 Min. weich köcheln, pürieren.
3. Rahm dazu giessen, aufkochen, würzen, anrichten. Chips dazu servieren.

Gersten-Spinatsalat mit Rauchlachs

(Rezept für 10 kleine Gläschen)

Zutaten:

130 gr. Rollgerste, Salz
2 EL. Apfelessig, 2 EL. Zitronensaft
1 TL. Senf mittelscharf, Pfeffer
4 EL. Olivenöl
150 gr. Spinat jung
100 gr. Rauchlachs
50 gr. Crème fraiche, einige kleine Dill.

Zubereitung:

1. In einer Pfanne die Gerste mit Wasser bedecken, salzen, aufkochen, dann zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten bissfest garen. Die Gerste in ein Sieb abgiessen, kurz kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. In eine Schüssel geben.
2. Essig, Zitronensaft, Senf, Salz und Pfeffer verrühren, dann nach und nach das Öl gut unterschlagen. Die Sauce über die Gerste geben und alles zugedeckt 1 Stunde durchziehen lassen.
3. In einer Pfanne Wasser zum Kochen bringen. Inzwischen den Spinat waschen und wenn nötig grobe Stiele entfernen. Das kochende Wasser salzen, den Spinat hineingeben und nur gerade 10 Sekunden zusammenfallen lassen. In ein Sieb abgiessen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.
4. Den Rauchlachs in dünne Streifen oder Würfel schneiden.
5. Unmittelbar vor dem Servieren den Spinat und den Lachs unter die Gerste mischen. Den Salat wenn nötig nachwürzen. In kleine Gläschen verteilen. Die Crème fraiche mit etwas Salz und Pfeffer verrühren. Salat mit einem Crème-fraiche-Tupfer, Rauchlachs und Dill garnieren.

Kalbshaxen an Balsamico-Rahmsauce,

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 20 Minuten + ca. 60 Minuten schmoren.

Zutaten:

1 grosse Karotte, 1 grosse Zwiebel,
1 EL. Mehl, 0,5 TL. Salz, 0,25 TL. Pfeffer, 0,25 TL. Paprika ,
4 Kalbshaxen à ca. 200 gr.
2 EL. Sonnenblumenöl oder ?
4 dl. Kalbsfond, 3 Nelken,
3 EL. Aceto balsamico
4 EL. Vollrahm, Majoran für die Garnitur.

Zubereitung:

Karotte und Zwiebel in Würfel schneiden. Mehl, Salz, Pfeffer und Paprika mischen. Kalbshaxen darin wenden. In einem Bräter im Öl rundum kräftig anbraten. Gemüse dazugeben und kurz mitbraten.

Mit 1 dl. Fond ablöschen und diesen bei guter Hitze einkochen lassen.

Nelken und restlichen Fond dazugeben. Haxen zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 60 Minuten weich schmoren.

Die Garprobe machen: Das Fleisch löst sich mühelos vom Knochen.

Haxen aus der Sauce heben und warm halten. Nelken herauslesen.

Sauce auf ca. 2,5 dl einkochen lassen. Mit dem Gemüse pürieren.

Mit Balsamico und Rahm verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Haxen in der Sauce gut heiss werden lassen.

Mit Majoran garnieren. Dazu Maisgaletten servieren.

Gebratene Polenta-Schnitten,

(Rezept für 5 / 10 Pers.)

Zutaten:

1,1 LT. Gemüsebrühe
200 gr. Polenta
1 1/2 TL. Kräutersalz
4 EL. Hefeflocken (Sbrinz fein)
wenig Muskatnuss und Pfeffer
Olivenöl zum Braten.

Zubereitung:

Polenta in die heisse Gemüsebrühe einrühren, danach den Rest. (5 min. ausquellen lassen)

Nochmals kräftig abschmecken, in eine Form und glatt streichen, ca. 1Std. kühlen.

In Stücke schneiden und in Olivenöl ca. 5 min. braten.

Himbeertörtchen mit Caramelcreme.

(Rezept gibt 10 Stück.)

Zutaten:

Teig:

90 gr. Butter,
90 gr. Mehl,
30 gr. Zucker und etwas Salz.

Caramelcreme:

70 gr. Butter,
200 gr. Zucker,
1 TL. Vanilleextrakt,
1,8 dl. Rahm.
500 gr. Himbeeren,
2 x Crème fraiche, Puderzucker.

Zubereitung:

- 1, Teig:** Butter mit Mehl, Zucker und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und die Zutaten mit den Fingern zerkrümeln. Dabei den Teig nicht zu lange durcharbeiten. 1 EL kaltes Wasser hinzufügen, das Ganze zu einem glatten Teig verarbeiten, zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2,** Backofen auf 180 c. vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Teig in zehn Portionen teilen, Kugeln formen und mit den Fingern zu 8-9 cm grossen runden Tortenböden mit Rand formen. Auf das Backblech legen und in etwa 10 Min. goldgelb backen. Abkühlen lassen.
- 3. Caramelcreme:** Butter mit Vanilleextrakt und Zucker langsam zerlassen und die Mischung auf kleiner Flamme erhitzen, bis ein relativ dunkler Caramel entstanden ist. Rahm erhitzen. Sobald der Caramel die gewünschte Farbe hat, nach und nach den heissen Rahm einrühren. Die Creme noch etwa 1 Minute kochen lassen und glatt rühren. Creme abkühlen lassen (eventuell vorher durch ein Sieb streichen) danach häufig umrühren.
- 4,** Tortenböden mit Caramelcreme bestreichen, und danach ca. 2 TL. Crème fraiche darauf setzen. Törtchen mit 3-4 Himbeeren belegen, Rest auf Teller. Mit Puderzucker bestäuben, Garnitur Münze.
