



# Chochete vom 12. Januar 2015

von Hans Golling



Amuse Bouche <Housi>

Schwarzwurzelsuppe  
mit Portulaköl

Wasabi-Lauchsalat mit Rauchlachs

Szegediner Gulasch  
Kartoffelknödel

Winterlicher Bratapfel mit Portwein

Wein

**Mouton Cadet, AC Baron Philippe Rothschild, Bordeaux 2006**

**Gran Feudo, Navarra (Tempranillo/Grenache), 2006**

**Banyuls Vintage, Gerard Bertrand, Südfrankreich, 2008**

## AmuseBouche <Housi>

<b>Zutaten</b>	<b>7 Personen</b>	<b>Zubereitung</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 6 – 8 Toastscheiben</li><li>• 8 – 10 Trockenfleisch; dünne Tranchen</li><li>• 2 Birnen</li><li>• 200 – 250 g Brie</li></ul>		<ol style="list-style-type: none"><li>1. Toastscheiben auf Backblech legen und bei 180 ° ca 2-3 Minuten leicht backen; rausnehmen.</li><li>2. Toastscheiben rechteckig vierteln.</li><li>3. Birnen vierteln und dünne Scheiben auf Toast legen.</li><li>4. Trockenfleischscheiben auf Grösse passend schneiden und auflegen.</li><li>5. Brie-Tranchen passend schneiden und auflegen.</li><li>6. Mit Zahnstocher oder Minispiess zusammen heften.</li><li>7. In der Backofen-Mitte bei 180 ° etwa 3 – 5 Minuten backen.</li><li>8. Heiss servieren.</li></ol>



## Schwarzwurzelsuppe mit Portulaköl

Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none"><li>• 700 g Schwarzwurzel; abgeschält, geschnitten</li><li>• 2 EL Rapsöl</li><li>• 1400 ml Gemüsebouillon</li><li>• 180 ml Rahm</li><li>• Pfeffer und Salz</li><li>• 90 g Portulak (wenn kein Portulak verfügbar, Rucola und Schnittlauch verwenden)</li><li>• 7 EL Olivenöl</li><li>• Pfeffer und Salz</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser sauber abbürsten, von der Schale befreien und in Scheibchen schneiden.</li><li>2. Öl in einer großen Bratpfanne erhitzen. Schwarzwurzeln andämpfen. Gemüsebouillon hinzugießen. Schwarzwurzeln bei geschlossenem Deckel etwa 20 min weich leicht wallen. Pürieren.</li><li>3. Rahm darunter rühren mit Salz und Pfeffer würzen.</li><li>4. Portulak und Öl mit dem Pürierstab zermusen. Salz und Pfeffer würzen.</li><li>5. Suppe in heiße Teller abfüllen, mit dem Portulakoel garnieren.</li><li>6. Frische Pagnol-Brot-Scheiben dazu servieren.</li></ol>
<b>Zeit:</b> <50 Minuten	



## Wasabi-Lauchsalat mit Rauchlachs

<p><b>Zutaten:</b> 7 Personen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1400 g Lauch</li> <li>• 5.25 EL Noilly Prat</li> <li>• 5.25 EL Gemüsebouillon</li> <li>• 2 EL Wasabi</li> <li>• 3.5 EL Essig</li> <li>• 7 EL Olivenöl</li> <li>• 2 Msp. Zitronenpfeffer</li> <li>• 1.5 Msp. Ingwerpulver</li> <li>• 420 g Rauchlachstranchen, Saumon royal</li> </ul> <p><b>Zeit:</b> &lt;45 Minuten</p> <p><b>Nährwerte:</b> 1 Portion enthält</p> <p>Kalorien: 260 kcal    Eiweiss: 17 g  Fett: 16 g    Kohlenhydrate: 10 g</p>	<p><b>Zubereitung:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lauch in 2 cm dicke Ringe schneiden und in eine Pfanne geben. Noilly Prat und Bouillon darüber giessen, aufkochen. Lauch zugedeckt ca. 10 Minuten weich kochen. Lauch herausnehmen, beiseite stellen.</li> <li>2. Wasabi zur Flüssigkeit geben, glatt rühren. Essig und Öl begeben, mit Zitronenpfeffer und Ingwer abschmecken, gut verrühren. Lauch wieder zur Flüssigkeit geben, bis zum Servieren ziehen lassen.</li> <li>3. Lauwarmen oder kalten Lauch mit Lachs anrichten.</li> <li>4. Pagnol-Brot dazu servieren.</li> </ol>
--	--



## Szegediner Gulasch (Krautfleisch) mit Kartoffelknödeln

Zutaten:	7 Personen	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schmortopf</li> <li>• 1200 - 1300 g Würfel von Rinds- und gemischt mit / oder Schweinefleisch.</li> <li>• 600 – 700 g Sauerkraut (frisch oder fertig)</li> <li>• 600 – 800 ml Rinderbrühe oder Gemüsebrühe</li> <li>• je 1 rote und grüne Paprikaschote</li> <li>• 6 – 7 Zwiebeln</li> <li>• 2-3 Knoblauchzehen</li> <li>• 7 – 8 EL Öl oder Bratbutter oder Schweineschmalz</li> <li>• 3 – 4 EL Tomatenmark</li> <li>• 300 g saure Sahne (Crème fraiche)</li> <li>• 4 - 5 EL Weißwein (nach Belieben)</li> <li>• 4 TL edelsüßes Paprikapulver</li> <li>• 2 – 3 TL scharfer Paprika</li> <li>• 3 TL ganzer Kümmel</li> <li>• Salz</li> <li>• Pfeffer frisch gemahlen</li> </ul>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sauerkraut Waschen, abtropfen lassen und ausdrücken</li> <li>2. Das Fleisch in 2.5 - 3 cm große Würfel schneiden, dabei Fett und Sehnen möglichst entfernen. Die Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und in 2 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und würfeln.</li> <li>3. In einem großen Topf 4 EL Öl erhitzen das Fleisch darin rundherum braun anbraten, dann herausnehmen. (ca. 15 Minuten)</li> <li>4. 3 EL Öl zum Bratensatz geben, darin Zwiebeln und Knoblauch bei schwacher Hitze 5 - 8 Min. andünsten.</li> <li>5. Paprikawürfel, Fleisch und Tomatenmark dazugeben, bei starker Hitze ca. 3 Min. unter Rühren anschmoren.</li> <li>6. Sauerkraut abgetropft, dazugeben und leicht Farbe annehmen lassen (ca. 15 Minuten)</li> <li>7. Tomatenmark und Paprikapulver zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Rinderbrühe unterrühren. Bei schwacher Hitze zugedeckt 1 Std. 15 Min. schmoren lassen.</li> <li>8. Die Sahne und nach Belieben den Wein unter das Gulasch rühren und 15 Min. weiterschmoren lassen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und unbedingt mit Kartoffelknödel (oder Kartoffelpüree) als Beilage servieren.</li> </ol>
<p><b>Zeit</b></p> <p><b>150 – 180 Minuten = mindestens 2, 5 Stunden</b></p>		

# Kartoffelknödel

<p><b>Zutaten</b></p> <p>Für 7 Portionen</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 Brötchen</li><li>• 1 Ei Butter</li><li>• 700 g Kartoffeln</li><li>• Salz</li><li>• Muskatnuss</li><li>• 70 g Mehl</li><li>• 70 g Kartoffelstärke</li><li>• 1 Ei</li></ul> <p><b>Zeit</b></p> <p>45 Minuten + Garzeit = 70 – 80 Minuten</p> <p>Nährwerte</p> <p>pro Portion:</p> <p>157 kcal    3 g Eiweiß    2 g Fett    28 g KH</p>	<p><b>Zubereitung</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Brötchen würfeln und in einer Pfanne mit der Butter bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Beiseite stellen.</li><li>2. Kartoffeln waschen und in einem Topf mit kaltem Wasser bedecken. Zugedeckt aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze 20-25 Min. weich garen. Wasser abgießen und die Kartoffeln auf der ausgeschalteten Herdplatte <b>im Topf ausdampfen lassen, bis die Haut rundum trocken ist.</b></li><li>3. Kartoffeln schälen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken oder mit einem Kartoffelstampfer sehr fein zerstampfen. Vollständig abkühlen lassen.</li><li>4. Die Kartoffelmasse mit Salz und etwas Muskat würzen. Mehl und Stärke darüber streuen und mit den Händen locker untermischen. Ei verquirlen und mit einer Gabel untermischen. Alles mit den Händen rasch zu einem Teig zusammendrücken. Evtl. noch etwas Mehl oder Stärke zugeben. Kartoffelteig mit Stärke bemehlten Händen zu 7 Knödeln formen, <b>dabei mit Brotwürfeln füllen.</b></li><li>5. Reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und leicht salzen. Die Knödel in das kochende Wasser geben, zugedeckt aufkochen lassen, dann halb offen bei milder Hitze 15 - 20 Min. garziehen lassen. Wenn die Knödel aufsteigen, am besten mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und sofort servieren.</li></ol> <p><b>Zusatztipps zur Zubereitung</b></p> <p><b>Aus einer kleinen Teigmenge einen Probeknödel formen und diesen ca. 5 Min. wie im Rezept beschrieben garen. Ist dieser zu weich oder fällt auseinander muss noch etwas Mehl unter den Teig gemischt werden.</b></p>
---	---

→ Dazu passt Bier oder ein kräftiger Rotwein



<p><b>Zutaten</b> <span style="float: right;"><b>7 Personen</b></span></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 7 mittelgroße Äpfel,</li> <li>• 8 EL Zucker,</li> <li>• 2 TL Zimt,</li> <li>• 3.5 EL gehackte Rosinen,</li> <li>• 4 EL gehackte Mandeln,</li> <li>• 2 EL gehackte Pistazien,</li> <li>• Butter,</li> <li>• 350 ml Portwein</li> </ul> <p><b>Für die Schokoladensauce:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 210 g dunkle Schokolade,</li> <li>• 70 g weiche Butter</li> </ul> <p><b>Zeit</b></p> <p>60 Minuten</p> <p><b>Nährwert:</b> ca. 400 kcal</p>	<p><b>Zubereitung</b></p> <p>0) Backofen vorheizen auf 220°</p> <p>1) Äpfel waschen, einen Deckel abschneiden(ca. 1-2 cm); das Kerngehäuse großzügig entfernen und die Äpfel so aushöhlen, dass ein etwa 2 cm breiter Rand übrig bleibt.</p> <p>2) Das ausgehöhlte Fruchtfleisch in einem Mörser zerkleinern, mit 1 EL Zucker, Zimt, Rosinen, Mandeln (einige Blättchen zum Dekorieren übrig lassen) und Pistazien vermischen und in die Äpfel füllen. Eine feuerfeste Form mit flüssiger Butter ausstreichen, die Äpfel einstellen, mit dem restlichen Zucker bestreuen, Butterflöckchen aufsetzen, den Portwein darüber gießen und in den vorgeheizten Backofen stellen und ca. 20 bis 25 Minuten bei 220 °C garen.</p> <p>3) Die fertig gebratenen Äpfel in Dessertschalen anrichten.</p> <p>4) Die Schokolade schmelzen und mit der weichen Butter und 4 EL Apfelsaft aus der Backform eine Schokoladensauce herstellen. Mit dem Schneebesen gut durchschlagen und über die Äpfel gießen. Mit den restlichen Mandelblättchen dekorieren und sofort servieren.</p>
--	---

## Zeitplan

---

	<b>Essenszeit</b>	<b>Beginn</b>	<b>Vorbereitungszeit</b>
<b>Amuse Bouche/Apéro</b>	<b>19:00 Uhr</b>	<b>18:30 Uhr</b>	<b>30 Minuten</b>
<b>Suppe</b>	<b>19:30 Uhr</b>	<b>18:40 Uhr</b>	<b>50'</b>
<b>Lauch &amp; Lachs</b>	<b>20:15 Uhr</b>	<b>19:30 Uhr</b>	<b>45'</b>
<b>Szegediner Gulasch</b>	<b>21:00 / 21:15 Uhr</b>	<b>18:30 Uhr</b>	<b>150 – 170'</b>
<b>Kartoffelknödel</b>	<b>21:00 / 21:15 Uhr</b>	<b>19:45 Uhr</b>	<b>70 – 80'</b>
<b>Bratäpfel</b>	<b>22:10</b>	<b>21:00 Uhr</b>	<b>60'</b>