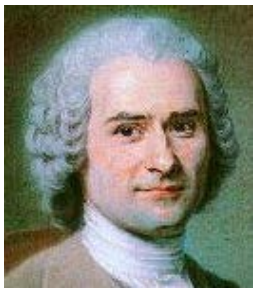

# Jean-Jacques Rousseau Chuchi Biel

Einladung zur Chochete vom
12.05.2014 / 18.30 Uhr

Schulhaus Friedweg

Bruno Schuler
Daniel Zumstein

Speckkuchen mit Kümmel

Safran Cremesuppe mit Kaviar

Fenchel-Carpaccio

Kalbsgeschnetzeltes mit Dörrfruchtsauce

Pfeffer Erdbeeren mit Vanille-Meringue-Rahm

Ab- bzw. Anmeldungen der Confrères und CC's bitte bis Freitag, 9.05.2014, mittags
Tel. P: 032 355 28 18 oder Natel 079 414 74 17

# Speckkuchen mit Kümmel

Teig:
270 g Mehl
¼ Würfel Frischhefe(ca. 10 g)
1½ dl Milch
1 Eigelb
25 g weiche Butter
Knapp 1 TL Salz

Belag:
250 g Mageren Bratspecktranchen
100 g Creme frâche
½ Esslöffel Maizena
1 Ei
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Esslöffel Kümmel

**Teig**

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Die Hefe zerbröckeln und in ½ dl Milch auflösen. In die Mehlmulde giessen. Von der Mitte aus mit etwas Mehl zu einem flüssigen Teig rühren und diesen mit wenig Mehl bestäuben. Zugedeckt 15 Minuten ruhen lassen, bis sich an der Mehloberfläche Risse zeigen.
Eigelb und restliche Milch verrühren. Die Butter in Stücke schneiden. Beide Zutaten mit dem Salz zum Vorteig geben und alles 6-8 Minuten zu einem glatten, elastischen Teig kneten. Zugedeckt weitere 30 Minuten aufgehen lassen

Inzwischen die Bratspecktranchen in Streifen schneiden. In einer beschichteten Bratpfanne bei mittlerer Hitze langsam knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
In einer Schüssel Crème frâiche und Maizena glatt rühren. Das Ei beifügen und alles gut verquirlen. Die Mischung mit Salz und Pfeffer würzen.
Den Kümmel nur sehr grob hacken.
Den Teig nochmals kurz kneten. Dann auf wenig Mehl deutlich grösser als das Blech auswallen. Das Blech damit auslegen und mit dem Teig einen Rand formen.
Den Speck auf dem Teig verteilen und mit dem Kümmel bestreuen, dann die Crème-frâiche-Mischung darüber-geben.
Den Speckkuchen sofort im 200 Grad heissen Ofen auf der untersten Rille etwa 40 Minuten backen.

# Safran-Crèmesuppe mit Kaviar

1 Kleine Schalotte, gehackt
5 cm Lauch, in Ringe geschnitten
5 Petersilienzweige
Butter zum Dämpfen
4 dl Bouillon
Salz, Pfeffer
Einige Safranfäden
1 dl Weisswein, Champagner oder
Bouillon
1 Eigelb
1,5 dl Rahm, steif geschlagen
1 Glas Kaviar
4-8 Parisette- oder Toastbrot-scheiben,
getoastet

Schalotte, Lauch und Petersilie in der Butter andämpfen. Mit Bouillon ablöschen, aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 15-20 Minuten köckeln, absieben, würzen. Wein, Champagner oder Bouillon beifügen.

Eigelb in einer Tasse verrühren, wenig heisse Suppe dazugeben, mischen. Unter ständigem Rühren zur Suppe giessen.

Suppe nicht mehr aufkochen, Hälfte des Rahms darunterziehen.

Suppe in Teller oder Tassen verteilen, mit restlichem Rahm und Kaviar garnieren.

# Fenchel-Carpaccio

2 Esslöffel weisser Balsamico-Essig
Wenig Zitronensaft
Salz, Pfeffer
3-4 El Raps- oder Nussöl

2-3 Fenchel, ca. 800 g, gerüstet,
fein gehobelt

1-2 rote Äpfel, gerüstet,
fein gehobelt

25g Haselnüsse, grob gehackt
Fenchelkraut zum Garnieren

**Sauce:**

Alle Zutaten verrühren.

**Carpaccio:**

Fenchel und Äpfel auf Tellern auslegen, mit der Sauce beträufeln.

Mit Nüssen und Fenchelkraut garnieren.

# Kalbsgeschnetzeltes mit Dörrfruchtsauce

600 g Kalbsgeschnetzeltes
Bratbutter
Salz, Pfeffer, Paprika
1 Schalotte, fein gehackt
100 g gemischte Dörrfrüchte
1 dl Weisswein oder Kalbsfond
2 dl Kalbsfond
2 dl Saucenhalbrahm
1-2 EL Rum, nach Belieben

Fleisch portionenweise anbraten, herausnehmen, würzen.

Schalotte im restlichen Bratfett an-dämpfen.

Dörrfruchte kurz mit-dämpfen.

Mit Wein und/oder Fond ablöschen, auf die Hälfte einkochen. Rahm dazugiessen, sämig einkochen.

Nach Belieben mit Rum verfeinern und abschmecken.

Kurz vor dem Servieren das Geschnetzelte in der Sauce heiss werden lassen, aber nicht kochen.

# Pfeffer-Erdbeeren mit Vanille-Meringue-Rahm

500 g Erdbeeren
1 EL rosa Pfeffer
2-3 EL Zucker
1-2 EL Zitronensaft

**Meringue-Rahm**
2,5 dl Rahm
1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten,
Mark ausgekratzt
2 Meringuen schalen, ca. 25 g,
zerkrümelt
4 EL Pinienkerne, geröstet

Erdbeeren vierteln mit Pfeffer, Zucker und Zitronensaft mischen, in Schalen verteilen.

Rahm mit Vanillemark flaumig schlagen. Meringue-Krümel daruntermischen und auf die Erdbeeren geben, garnieren.