



Chochete 26.11.2013

Menu:

Apéro: Sardellenschafskäse

Nüsslisalat mit Ei, einmal anders

Randensuppe mit Meerrettichschaum

Carré vom Kalb mit Morchelsauce

Gratin Dauphinois

Spinat

Gorgonzola-Portwein-Crème

Weine:

Champagner Bernard Remy, Brut,

Sélection Schwander

Blanc de Pinot Noir, Federweiss, 2011, Rebgut Goldwand,

M. Wetzel, Ennetbaden

Goldwändler 2010, Sonderabfüllung, Rebgut

Goldwand, M. Wetzel, Ennetbaden

Porto Dow's, 30-jährig

Thema:

Winterlich

Bemerkung:

Chef du jour: Hansruedi



Rezept: Sardellenschafskäse

Art: Apéro

Zutaten:
(4 Personen)

- 180 g Schafskäse
- 8 Sardellenfilets, in Öl eingelegt
- 100 g Rahmquark
- 2 EL Kapern
- 1 TL Paprika, edelsüss
- 1 TL Gin
- 4 grosse Kapern (Garnitur)

Baguette

Vorbereitung: – Brot toasten

Zubereitung:

- Alle Zutaten gut mischen, pürieren, abschmecken
- Kurz ziehen lassen

Bemerkungen: Wenn Masse zu fest, etwas Kapernwasser zugeben

Rezept: Nüsslisalat mit Ei, einmal anders

Art: Vorspeise

Zutaten:
(4 Personen)

- 800 g frischer Nüsslisalat
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Olivenöl
- Fleur de Sel
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Muskatnuss
- 4 sehr frische Eier
- 4 EL Essig (z.B. Apfelessig)
- 1 Ei verquirlt
- 2 EL Mehl
- 2 E Paniermehl

Vorbereitung:

- Zwiebel fein hacken
- Salat waschen und rüsten
- Zwiebel und gepresster Knoblauch in Olivenöl andünsten
- Salat zugeben, kurz schwenken, bis zusammengefallen
- Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
- Grosse Pfanne mit Wasser und Essig aufsetzen (für Eier)

Zubereitung:

- Eier eines ums andere sorgfältig in Tasse aufschlagen
- Vorsichtig ins heisse Essigwasser gleiten lassen
- Pfanne vom Herd ziehen, ca. 3 Min. pochieren
- Vorsichtig mit Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier legen.
- Eier zuerst in Mehl, dann im verquirlten Ei und zum Schluss im Paniermehl wenden
- In Bratpfanne mit sehr heissem Öl kurz Frittieren
- Muss von aussen schön knusprig, das Eigelb innen jedoch noch flüssig sein
- Salat auf Teller verteilen, mit je einem gebackenen Ei belegen

Bemerkungen: Rezept von Christina Hubbeling, nach einer Idee von Vreni Giger (Jägerhof St. Gallen)

Rezept: Randensuppe mit Meerrettichschaum

Art: Vorspeise

Zutaten:
(4 Personen)

- 1 Zwiebel
- 450 g Randen, geschält
- 3 EL Olivenöl
- ½ Orange, nur Saft
- 1 l Gemüsebouillon
- 1 TL Rohrzucker
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL (gestrichen) Muskatnuss
- 1 TL (gestrichen) Nelkenpulver
- 1 Zimtstange
- 3-5 cm frischer Ingwer, gerieben
- Weisser Pfeffer
- Salz

Meerrettichschaum:
1 dl Rahm
1 TL Zitronensaft
Meersalz
frischer Meerrettich, nach Belieben

Vorbereitung:

- Zwiebel hacken
- Randen würfeln

- Gehackte Zwiebel und Randenwürfel im Öl andünsten
- Orangensaft beifügen, etwas einkochen lassen
- Bouillon und restliche Zutaten dazugeben
- Weich kochen (je nach Randensorte 30 - 60 Min.)
- Zimtstange und Lorbeerblatt entfernen

Zubereitung:

- Mit Stabmixer pürieren

- Rahm flaumig schlagen
- Mit Zitronensaft und Salz abschmecken
- Nach Belieben frischen Meerrettich in den Schaum raffeln

Bemerkungen:

Rezept: Carré vom Kalb

Art: Hauptspeise

Zutaten:
(6 Personen) 1 kg Kalbsnierstück
5 EL Olivenöl
20 g Butter
Fleur de Sel
Pfeffer aus der Mühle

Vorbereitung:

- Fleisch vor Verarbeiten 1 Std. bei Raumtemperatur stehen lassen
- Ofen auf 120° vorheizen

Zubereitung:

- Von allen Seiten scharf im Olivenöl anbraten
- In Ofenform geben, mit Salz und Pfeffer gut würzen
- Butterflocken darübergeben
- ca. 45 Min. garen

Bemerkungen:

Rezept: Morchelsauce

Art: Sauce zu Hauptspeise (Carré vom Kalb)

Zutaten:
(6 Personen)

20 g	Morcheln, getrocknet
2 dl	Weisswein
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
2 dl	Gemüsebouillon
3 EL	Olivenöl
1 Becher	Doppelrahm
20 g	Butter
1-2 Msp	Liebig Fleischextrakt (je nach Bedarf)
	Zitronensaft (zum Abschmecken)
	Milch zum Einweichen der Morcheln

Vorbereitung:

- Morcheln in Milch-Wasser-Gemisch 1 Std. einweichen
- Schalotte und Knoblauch schälen, fein hacken
- Morcheln gut reinigen, leicht ausdrücken

Zubereitung:

- Schalotte und Knoblauch im Olivenöl andünsten
- Morcheln zugeben, bei mittlerer Hitze 10 Min. andünsten
- Mit Wein ablöschen, um die Hälfte einkochen
- Bouillon zugeben, ca. 20 Min. sirupartig einkochen
- Rahm zugeben, etwas einkochen lassen
- Etwas kalte Butter unterrühren
- Abschmecken

Bemerkungen:

Rezept: Gratin Dauphinois

Art: Beilage

Zutaten:
(4 Personen)

- 1 kg Kartoffeln, mehlig kochend
- 1 Knoblauchzehe
- Butter zum Einfetten der Form
- Fleur de Sel
- Pfeffer aus der Mühle
- 5 dl Milch
- 2 dl Rahm
- ½ TL Salz
- 1 Msp. Muskatnuss, frisch gerieben
- Butterflöckchen
- 2 dl Rahm (ca.)

Vorbereitung:

- Knoblauchzehe halbieren, Gratinform damit ausreiben
- Kartoffeln waschen, schälen
- Mit Mandoline in dünne Scheiben schneiden
- Scheiben lagenweise in Form schichten
- Die einzelnen Lagen mit Salz und Pfeffer würzen

- Milch mit Rahm mischen, Salzen, Muskatnuss beifügen
- Über Kartoffeln giessen
- Butterflöckchen darüber verteilen

- Ofen auf 180° vorheizen

Zubereitung:

- Gratin 50 Min. gratinieren
- Aus dem Ofen nehmen, nochmals ca. 2 dl Rahm darübergießen
- Ca. 15 - 20 Min im Ofen weitergaren

Bemerkungen:

- Wenn Gratin zu dunkel, mit Folie abdecken
- Flüssigkeit darf nicht vollständig einkochen

Rezept: Christina Hubbeling

Rezept: Gorgonzola-Portwein-Crème

Art: Dessert

Zutaten:
(4 Personen)

200 g	Mascarpone-Gorgonzola
100 g	Gorgonzola
80 g	saurer Halbrahm
3 EL	Portwein
Weisse	Traubenbeeren (Garnitur)
Rote	Traubenbeeren (Garnitur)
	Spritzsack
	Nussbrot

Vorbereitung:

- Rinde von Gorgonzola entfernen
- Käse in Stücke schneiden
- Traubenbeeren in feine Scheiben schneiden

Zubereitung:

- Käse mit 2 EL Porto und dem Halbrahm möglichst fein pürieren
- Mit Spritzsack in Gläser verteilen, für ½ Std. kühl stellen
- Mit Rest von Porto übergießen, mit Trauben garnieren

Bemerkungen: Dazu passt natürlich Portwein