



## 476. Chochete vom 3. Februar 2010, Sonnenhof

---

### **Menü**

#### **Apero**

Schinkengipfeli

\*\*\*\*\*

#### **Diner**

Zwiebelsuppe mit Roquefortbrötchen

Kalbssteak im Teig  
mit verschiedenen Salaten

Amaretti-Quark-Mousse  
auf Himbeersauce

\*\*\*\*\*

#### **Weine**

Roero Arneis Beni di Batasiolo, 2008  
Blend Malbec Ojo de Agua 2007

\*\*\*\*\*

Chefkoch Burki

2	Blätterteig 32 cm
200 gr	Rahmquark
150 gr	Schinken
1	Knoblauchzehe
1 Bund	Peterli
1	Ei



## Zubereitung

Rahmquark, Schinken fein gehackt, Knoblauch gepresst und Peterli fein gehackt in einer Schüssel verrühren. Aus dem Blätterteig 32 Dreiecke schneiden, Ränder mit Eiweiss-Milch-Mischung bestreichen. Füllung darauf verteilen, aufrollen und zu Gipfeli formen. Ca. 20 min in der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens backen

# Zwiebelsuppe mit Roquefortbrötchen

für 4 Personen

400 gr	Zwiebeln
1 EL	Butter
20 gr	Weissmehl
1 ½ dl	Weiss- oder Roséwein
1 l	Gemüsebouillon
	Salz
2 Zweige	Thymian
½	Baguette rustico
20 gr	Butter, weich
60 gr	Roquefort
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle



## Zubereitung

Zwiebeln halbieren und in feine Streifen schneiden. In einer weiten Pfanne in Butter ca. 5 min glasig dünsten. Mehl darüber stäuben und kurz mitdünsten. Mit Wein ablöschen. Bouillon dazugießen, mit Salz würzen. Die Hälfte des Thymians begeben. Suppe 30 min zugedeckt kochen lassen.

Baguette in Scheiben schneiden, Butter und Roquefort mischen.

Kurz vor dem Servieren Backofen auf 200°C vorheizen. Brotscheiben mit Roquefort-Butter bestreichen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte 3-4 min überbacken. Suppe anrichten. Restlichen Thymian darüber zupfen. Brötchen mit Pfeffer bestreuen und dazu servieren.

# Kalbssteak im Teig

für 4 Personen

4	Kalbssteak, je 130 gr
½ TL	Salz
	Pfeffer, frisch gemahlen
2 EL	Sais Pflanzenöl
Füllung:	
50-75 gr	Specktranchen
2	Äpfel
1 EL	Weisswein
Formen:	
4	grosse, dünne Tranchen Schinken oder Rohschinken
300-400 gr	Blätterteig
1	Ei



## Zubereitung

Die Steaks pfeffern und in heissem Öl beidseitig rasch anbraten. Erkalten lassen.

Für die Füllung die Specktranchen sehr fein schneiden, leicht anbraten. Die kleingewürfelten Äpfel beigegeben, 2 min mitdämpfen. Mit dem Weisswein ablöschen, einkochen lassen, herausnehmen, erkalten lassen.

Die Schinkentranchen auslegen. Die Steaks drauflegen, Füllung darüber verteilen. Steaks in den Schinken einschlagen.

Den Blätterteig 2 mm dick auswallen, in 4 gleiche Rechtecke schneiden, Steaks darauf legen. Teigrand mit Eiweiss einpinseln, Steaks einpacken und auf ein Backblech legen.

Nach Belieben mit Teigresten verzieren und Teigpäckli mit Eigelb bestreichen

15-20 min bei sehr guter Hitze (250°C) in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.

Beilage:

Nüsslisalat / Karottensalat mit französischer Sauce (Salz, Pfeffer, Essig, Öl, Sauerrahm)

Randensalat mit Salatsauce (Peterli, Schnittlauch, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, wenig Öl, Kräuternessig)

Varianten:

- Anstelle des Kalbssteaks Schweinssteaks, filet oder Schnitzel verwenden
- Äpfel weglassen oder durch feingehackte Champignons und frische Kräuter ersetzen, Schinkentranchen mit Leberpain bestreichen
- 1 EL Ketchup unter die Füllung mischen

# Amaretti-Quark-Mousse mit Himbeersauce

für 6 Personen

50 gr	eher harte Amaretti
3 EL	Amaretto (Bittermandellikör)
3 EL	frischer Espresso
3 Blatt	Gelatine
150 ml	Rahm
2	Eiweiss
1 Prise	Salz
150 gr	Rahmquark
1 Päckchen	Bourbon-Vanillezucker
½ ZL	Zimt
80 gr	Zucker



## Zubereitung

Die Amaretti grob zerbröckeln und in eine Schüssel geben. Amaretto und Espresso mischen. Die Amaretti damit beträufeln und 20 min ziehen lassen, dabei zwei- bis dreimal mischen.

Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.

Den Rahm steif schlagen.

Die Eiweisse mit dem Salz ebenfalls steif schlagen. Dann den Zucker löffelweise unter Rühren einrieseln lassen und solange weiterschlagen, bis ein fester, glänzender Eischnee entstanden ist.

Rahmquark, Vanillezucker und Zimt verrühren. Die Gelatine tropfnass in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren auflösen. Von der Herdplatte nehmen, 4 Esslöffel Quark darunterrühren, dann diese Mischung unter die restliche Quarkcreme rühren.

Rahm und Eischnee abwechselnd vorsichtig unter die Quarkcreme ziehen, dabei mit der letzten Portion die marinierten Amaretti beifügen. Die Masse in eine Schüssel oder in 6 Portionenförmchen füllen und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden kühl stellen.

Zum Servieren von der Mousse mit einem Löffel, den man immer wieder in heisses Wasser taucht, Nocken abstechen oder - falls verwendet - die Portionenförmchen kurz in heisses Wasser stellen und die Mousse stürzen.

Mit einer Himbeersauce servieren.

### Himbeersauce: (6-8 Portionen)

400 gr Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt) mit Zitronensaft (von ½ Zitrone) und 3-4 EL Zucker in einem hohen Becher mit dem Mixer pürieren. Die Sauce durch ein Sieb streichen und die Kerne entfernen.

Bis zum Servieren kühl stellen.