

# Gourmetchuchi Biel-Bienne

**Einladung zur Chochete vom  
15. Januar 2010**  
Kinderkrippe Zukunftsstrasse Biel

## Menue



Hausgemachte Consommé  
mit Flädli als Einlage.

\*\*\*\*\*

Ravioli mit Kräuterformaggini-  
Nussfüllung auf einem  
Kürbiscoulli

\*\*\*\*\*

Schweinsfilet mit Olivenkruste  
Couscous  
und Gemüsebouquet

\*\*\*\*\*

Käseteller

\*\*\*\*\*

Leichtes Fruchtetiramisu

Tageschef: Heinz Steinmann  
Schatten: Rolf Weber

Abmelden bis Mittwoch 13. Januar 2010



## Consommé ( Kraftbrühe ) ca. 2 liter

### Zutaten:

2.5 lt.	Bouillon
360g	Klärfleisch
1.5dl.	Wasser
50g	Karotten
30g	Knollensellerie
60g	Lauch, gerüstet
1	mittlere Zwiebel
40g	Tomaten
50g	Eiweiss frisch
	Pfefferkörner, weiss
	Salz



### Vorbereitung:

- Kuhfleisch durch die grobe Scheibe des Fleischwolfes treiben, oder grob hacken.
- Zwiebel halbieren, Schnittfläche in einer Bratpfanne zur Farbgebung ohne Fettstoff rösten.
- Gemüse waschen und kleinwürfelig schneiden.
- Kuhfleisch, Gemüse, Eiweiss, Gewürze, Tomatenstücke und Wasser (=Klarifikation) kräftig vermischen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen
- Kalte fettfreie Bouillon bereitstellen.

### Zubereitung:

- Klarifikation in die kalte Bouillon geben und gut verrühren.
- Angeröstete Zwiebeln begeben
- Unter vorsichtigem Rühren mit einer Bratschaufel langsam zum Siedepunkt bringen.
- Nach dem Aufkochen nicht mehr rühren.
- 1 Stunde leicht sieden lassen.
- Sorgfältig durch ein Passiertuch passieren.
- Mit Küchenpapier restlos entfetten und abschmecken.

Kraftbrühen werden oft mit Sherry, Madeira oder Portwein parfümiert.

## **Bouillon      ca. 3 Liter**

### Zutaten:

3kg.	Rindsknochen
300g	Rindfleisch abschnitte
4.5lt	Wasser
18g	Salz
600g	Gemüsebündel ( Lauch, Karotten, Sellerie, Wirz.) Zwiebelhälften in Bratpfanne geröstet. Gewürzsäcklein (Lorbeer, Nelken, Pfefferkörner, Majoran Thymian.)

### Vorbereitung:

- Zersägte Rindsknochen und Fleischabschnitte blanchieren.
- mit heissem Wasser abspülen.

### Zubereitung:

- Die blanchierten Rindsknochen und Fleischabschnitte in kaltem Wasser aufsetzen und zum Siedepunkt bringen.
- Salz begeben, und öfters abschäumen.
- 3 Stunden leicht sieden.
- Während der letzten Stunde Gemüsebündel und Gewürzsäcklein zugeben.
- Vorsichtig durch ein Passiertuch passieren
- Zur weiteren Verwendung rasch abkühlen

## **Flädli für ca. 5 Personen**

### Zutaten:

40g Weissmehl  
1 Prise Salz  
1dl Vollmilch  
30g Vollrahm  
1 Frisches Vollei  
10g Butter  
Petersilie, Pfeffer, Butter zum Ausbacken.

### Vorbereitung:

- Weissmehl sieben
- Butter schmelzen
- Petersilie waschen, zupfen, trockentupfen und fein hacken

### Zubereitung.

- Weissmehl, Salz, Vollmilch, Vollei und flüssige Butter gut verrühren, bis eine knollenfreie Masse entsteht.  
Danach Petersilie begeben.
- Die Masse ca. 15 Minuten ruhen lassen.
- In antihftbeschichteter Pfanne mit wenig Butter dünne Pfannkuchen unter leichter Farbgebung backen.
- Pfannkuchen auskühlen lassen und ca. 3.5cm lange Streifen schneiden.

Pro Personen werden ca. 30g Pfannkuchenstreifen benötigt.  
Verwendung als Suppeneinlage für klare Suppen.

## Ravioliteig

Zutaten:

150g Weissmehl  
150g Knöpflimehl  
3 Eier  
Etwas Olivenöl



Zubereitung:

- Weissmehl und Knöpflimehl zusammen mischen.
- Eier und Olivenöl begeben und das ganze zu einem elastischen Teig kneten.
- Vor Gebrauch 1 ½ Stunden zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. ( Kann auch am Vortag vorbereitet werden, Teig mit Klarsichtfolie einwickeln.)

## Raviolifüllung

Zutaten:

250g Kräuterformaggini  
50g gehackte Baumnüsse  
Salz und Pfeffer



Zubereitung:

- Formaggini mit einer Gabel gut zerdrücken und mit den gehackten Baumnüssen mischen. Achtung die Masse darf nicht zu feucht sein. ( Wenig Paniermehl begeben. )Sonst löst sich der Teig auf.



## Zubereitung Ravioli:

- Ravioliteig dünn auswallen und auf Raviolibrett legen.
- Mit den Fingern den Teig leicht in die Vertiefungen drücken.
- Die Füllung mit einem kleinen Löffel oder Dressiersack in die Vertiefungen füllen.
- Die Zwischenräume mit wenig Wasser bestreichen.
- Das zweite Teigstück sorgfältig darüberlegen und mit einem Nudelholz andrücken.
- Die Ravioli herauslösen und auf ein mit Knöpflimehl bestreutes Blech legen.
- Ravioli im Salzwasser am Siedepunkt garen.
- Ravioli auf den Saucenspiegel anrichten.



## Kürbis-Coulis ca 1/2 lt.

### Zutaten:

- 1/2 Zwiebel
- 500g Kürbis rotfleischig, geschält.
- Noilly-Prat, Salz, Pfeffer.

### Zubereitung:

- Gehackte Zwiebeln in Butter oder Olivenöl dünsten
- Den gewürfelten Kürbis begeben und mitdünsten
- Mit wenig Noilly-Brat ablöschen und einkochen lassen.
- Wenn nötig etwas Wasser begeben und weichkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Mit dem Mixer pürieren.

## Schweinsfilet mit Olivenkruste.

Zutaten:

Pro Person ca. 80-100g Schweinsfilet

Salz, Pfeffer.

150g Oliven gemischt

1El Paniermehl



Vorbereiten:

- Fleisch trocknen ( Würzen erst vor der Zubereitung )
- Oliven fein hacken und mit dem Paniermehl mischen.

Zubereiten:

- Fleisch würzen
- In Bratpfanne kurz sautieren und auf Gastroblech legen.
- Den Bratensatz mit Portwein ablöschen und zur Portweinbasis geben.
- Die Schweinsfilet mit Olivenpaste belegen
- Vor dem Service ca. 5-7 Min. im Steamer regenerieren.

## Couscous

Zutaten:

½ Zwiebel gehackt

200g Couscous

1dl Orangensaft

3dl Gemüsebouillon



Zubereiten:

- Zwiebel in Olivenöl andünsten
- Couscous begeben
- Mit Orangensaft ablöschen-
- Gemüsebouillon begeben und das ganze aufkochen.

- Bei schwacher Hitze garen.
- Mit einer Gabel einmal lockern.

## Gemüse

### Zutaten:

200g Karotten geschält  
 200g Federnkohl  
 Pro Person 1 Scheibe Knollensellerie



### Zubereiten:

- Karotten in ca. 5mm grosse Würfel schneiden.
- in Butter dünsten, etwas Zucker zugeben wenig Wasser begeben, zugedeckt garen
- Die Selleriescheiben im Steamer dämpfen.
- Federnkohl waschen und in leichtem Salzwasser blanchieren.
- Sofort in Eiswasser abschrecken.



### Anrichten:

- Gastrobloch bereitstellen
- Auf die blanchierte Selleriescheibe den Federkohl legen.
- Karotten auf den Federkohl setzen
- Alles Gemüse im Steamer ca. 5 Min. regenerieren.



# Tiramisu

## Zutaten:

100g	Löffelbiskuits
28g	Zucker (1)
5g	Grand Marnier
30g	Eigelb
145g	Mascarpone
25g	Eiweiss
1 El	Zucker (2)
1 Prise	Salz
150g	Vollrahm
500g	Himbeeren TK



## Vorbereitung :

- Vollrahm schlagen und kühl stellen.
- Eiweiss mit Zucker (2) und Salz steif schlagen und kühl stellen.
- Gläser bereitstellen.

## Zubereitung:

- Die Himbeeren mit wenig Wasser aufkochen und durch ein Sieb passieren. Wenn nötig mit Zucker süssen.
- Eigelb und Zucker (2) aufschlagen.
- Mascarpone unter die Eimasse mischen.
- Das steif geschlagene Eiweiss vorsichtig darunterziehen.
- Den geschlagenen Vollrahm unter die Masse heben.
- Die Masse in ein Dressiersack füllen.
- Den Boden des Glases mit etwas Masse bedecken.
- Eine Schicht Löffelbiskuits einschichten.
- Das ganze mit Himbeercoulis beträufeln.
- Den ganzen Vorgang wiederholen. Masse, Biskuits, und Himbeercoulis.
- Zuletzt mit Masse abschließen.