



## *Jean-Jacques Rousseau Chuchi Biel*

Chochete vom Montag, den 20. Januar 2020

\*\*\*\*\*

Schulküche Friedweg, 18.30 Uhr

Tageschef: Walter Stocker  
Schatten: Stephan Aeschlimann

EM und CC Anmeldungen, Aktive Abmeldungen bis: 17.01.2020, 18.00 Uhr  
bei Walter Stocker

Natel P: 079 / 331 71 18

E-Mail: [walter.h.stocker@bluewin.ch](mailto:walter.h.stocker@bluewin.ch)

Apéro: **Focaccia mit Gorgonzola und Birne  
Flammkuchen - Schnecken**

Entrée: 1: **Blumenkohl – Maroni – Suppe mit Parmesan**

Entrée: 2: **Randencarpaccio**

Hauptgang: **Pollo alla romana**

Dessert: **Ciafoutis - Apfelschnitten**

Kaffee mit und ohne

## Mini-Focaccia mit Gorgonzola und Birne

Zutaten für 4 Personen

250 g	Mehl
0.5 TL	Salz
0.25 Würfel	Hefe (ca. 10 g)
1.5 dl	lauwarmes Wasser
2 EL	Olivenöl
80g	Gorgonzola (kräftig) in Stückchen
2-3	Birnen in Ringen

### Zubereitung

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, im lauwarmen Wasser auflösen und mit dem Öl dazugießen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Teig in eine Rolle von 5cm aufrollen und in ca. 1.5cm dicke Scheiben schneiden. Etwas flach drücken und mit einem Birnenring und einem Stück Gorgonzola belegen.

Im auf 200°C vorgeheizten Backofen ca. 15 – 20 Minuten backen.

## Flammkuchen - Schnecken

Zutaten für 4 Personen

200g	Crème fraîche
180g	Hinterschinken in Tranchen, fein gehackt
2	Schalotten, fein gehackt
1	Bund Schnittlauch, fein geschnitten
¼ TL	Salz
	Wenig Pfeffer
1	ausgewallter Flammkuchenteig (ca. 24 x 30 cm)

### Zubereitung

Crème fraîche mit Schinken, Schalotte und Schnittlauch verrühren, würzen. Flammkuchenteig entrollen, Füllung darauf verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 1 cm frei lassen. Teig von der Längsseite her aufrollen. Wenn genügend Zeit vorhanden ist, die Rolle 2h anfrieren. Sonst Rolle mit einem scharfen Messer ohne Druck in 1.5 - 2 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

### Backen

Ca. 20 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen.



## **Blumenkohl – Maroni – Suppe mit Parmesan**

Zutaten für 4 Personen

2 TL Olivenöl  
1 Zwiebel, klein gehackt  
1 Blumenkohl (ca.600g)  
5dl Milch  
5dl Gemüsebouillon  
2dl Rahm  
200g gekochte Maroni  
50g Parmesan

### Zubereitung

Olivenöl in einen großen Topf geben und die Zwiebel kurz andünsten  
Blumenkohl waschen und in feine Röschen schneiden  
Eine Marone in feine Streifen schneiden und zur Seite stellen  
Gemüsebouillon, Milch und Rahm in den Topf geben und zum köcheln bringen  
Blumenkohlröschen und Maronen zugeben und 20 Minuten kochen  
Ein paar kleine Blumenkohlröschen zur Seite stellen  
Parmesan in den Topf geben und alles fein pürieren  
Suppe in Schälchen füllen, mit den restlichen Blumenkohlröschen und Maronenstreifen garnieren und servieren



## **Randencarpaccio**

### Zutaten

---

**2-3** kleinere Randen  
**1** Frühlingszwiebel  
**2** EL Apfelessig  
**1** Zitrone  
**2-3** EL Olivenöl  
**1** TL Meerrettich  
**1/2** TL Prise Rohrzucker  
Salz & Pfeffer nach Geschmack

### Zubereitung

Den Knollen der Frühlingszwiebel klein hacken. In eine Schüssel geben. Essig, Zitronensaft und Olivenöl mit dem Meerrettich, Rohrzucker und Salz und Pfeffer mischen und kurz ziehen lassen. Dadurch verlieren die Zwiebeln ihren "Biss".

Die Randen mit einem Sparschäler schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden (am besten geht das mit einem Gemüsehobel). Entweder roh auf einem grossen Teller auslegen oder kurz in sprudelnd heissem Wasser blanchieren.

Die Sauce gleichmässig über die Randenscheiben verteilen und zugedeckt eine halbe Stunde (oder bis der Rest der Mahlzeit fertig gekocht ist) in einer kühlen Ecke stehen lassen. Vor dem Servieren nach Geschmack die Frühlingszwiebelstängel fein schneiden und über das Randen Carpaccio streuen.



## Pollo alla romana

Zutaten für 4 Personen

2 rote Paprikaschoten  
4 Pouletschenkel (oder ein ganzes Poulet in 8-Stücke geteilt)  
Feines Meersalz  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
Olivenöl extra vergine  
1 dl Weisswein, trocken  
300g passierte Tomaten  
2 dl Hühner- oder Gemüsebouillon  
2 Zwiebeln in Spalten geschnitten

Zubereitung

**Unbedingt parallel arbeiten, sonst wird die Zeit knapp!!!**

Backofen 1 auf 230°C vorheizen

Backofen 2 auf 180°C vorheizen

Backofen 1

Die Paprikaschoten auf einem Blech rösten bis die Haut schwarz ist (immer wieder wenden).

Aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten zugedeckt abkühlen lassen, dann die Haut abziehen und das Fruchtfleisch in Streifen schneiden und beiseitestellen.

Backofen 2

Die Pouletschenkel salzen und pfeffern. In einem Bräter rundherum goldgelb anbraten. Mit dem Weisswein ablöschen und diesen verdampfen lassen. Die passierten Tomaten und die Bouillon zugeben umrühren und im Ofen (180°C) 45 Minuten offen schmoren.

Inzwischen in einer Bratpfanne die Zwiebelspalten in Olivenöl in ca. 10 Minuten geduldig und sanft weich schmoren. Die beiseitegestellten Paprikastreifen zugeben, salzen, pfeffern und umrühren nach den 45 Minuten zu dem Poulet im Bräter geben, untermischen und nochmals 15 Minuten zu Ende schmoren.

Vor dem Servieren 10 Minuten ruhen lassen.

Beilagen: Tagliatelle



## Clafoutis - Apfelschnitten

Zeitbedarf: 1 Std 30 Min

Zutaten für 4 Personen

- 4 Eier
- 100g Zucker
- 1 Vanilleschote, längs aufgeschnitten, nur ausgekrazte Samen
- 1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
- 180g Dessert Extrafin (Sauermilch)
- 180g Weismehl
- 80g helle Sultaninen
- 50g Baumnusskerne, grob gehackt
- 2 säuerliche Äpfel, in Schnitzchen

### Zubereitung

Eier, Zucker, Vanillesamen und Zitronenschale mit den Schwingbesen des Handrührgeräts verrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Die Hälfte des Zitronensaftes und Dessert Extrafin darunterrühren. Mehl mit den Sultaninen und den Baumnusskernen mischen, daruntermischen. Teig in die vorbereitete Form füllen. Apfelschnitzchen mit dem restlichen Zitronensaft mischen, in den Teig stecken.

Backen Ca. 1 Std. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen und in Schnitten schneiden und mit einer Kugel Vanilleglace servieren.

