

## Chocheten vom 19. Oktober 2023



Verantwortlicher: Andi Spichtig  
Helfer: Silvano Stappung  
René Büchi



### Menü:

- Kürbis-Marroni-Suppe
- Parmesanflan mit Salatdeko
- Milchbraten mit Eiernüdeli und Rüepli
- Budino di Ricotta



### Weine:

- Paulus brut rozé 2020
- Paulus Gold Olaszrizling 2022
- Paulus Red Grand Cuvée 2019

## Kürbis-Marroni-Suppe

### Zutaten

2 Portionen  
1 Schalotte, gehackt  
Butter zum Dünsten  
1 TL Zucker  
250 g Kürbis, gerüstet, in kleine Würfel geschnitten  
125 g tiefgekühlte Marroni, aufgetaut  
2,5 - 3 dl Gemüsebouillon  
1 dl Vollrahm  
wenig Zitronensaft  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
2 EL Hüttenkäse



### Zubereitung

Zubereiten: 15min  
Kochen / Backen: 20min  
Auf dem Tisch in: 35min

1. Schalotten in aufschäumender Butter dünsten. Mit Zucker bestreuen und kurz karamellisieren.
2. Kürbis und Marroni beifügen. Mit Bouillon knapp bedecken und zugedeckt weich dünsten. Leicht abkühlen lassen, dann pürieren.
3. In die Pfanne zurückgiessen und mit so viel Bouillon wie nötig zu einer geschmeidigen Konsistenz verlängern. Bis knapp vor den Kochpunkt bringen. Rahm und Zitronensaft dazugeben und würzen.
4. In vorgewärmte tiefe Teller verteilen.
5. Mit Hüttenkäse garnieren und servieren.

# Chelleland Chuchi

## Bauma



## Parmesanflan

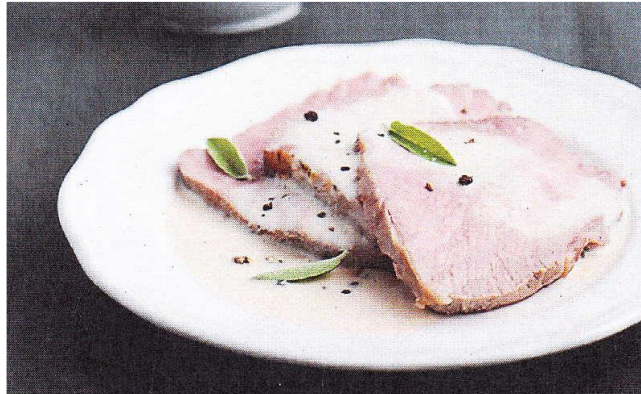
Für 1 normale Kastenform  
**250g Parmesan, gerieben**  
**5 ganze Eier**  
**2 Eigelb**  
**250ml Vollrahm**  
**Wenig Meersalz**  
**Weisser Pfeffer aus der Mühle**  
**Etwas geriebener Muskat**  
**Butter oder Backpapier für die Form**

Ofen auf 150 °C vorheizen. In einer Schüssel Eier, Eigelbe und Vollrahm mit dem Schwingbesen gut verrühren. Geriebenen Parmesan von bester Qualität, wenig Meersalz (da der Käse ebenfalls Salz enthält) und Pfeffer aus der Mühle unterziehen.

Die Form mit Backpapier auslegen oder gut bebuttern, die Masse einfüllen. Eine hohe rechteckige Ofenform zu zwei Dritteln mit Wasser füllen, die Form hineinsetzen und für ca. 40–45 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben. Falls die Oberfläche zuviel Farbe annimmt, mit Alufolie leicht abdecken, sie darf goldgelb, aber nicht stark braun werden. Leicht erkalten lassen und dann stürzen, den Flan gleich wieder umkehren, sodass die Kruste nach oben kommt.

*Ich serviere den Flan gerne mit einem knackigen Salat oder übergiesse die Scheiben mit einer leicht süsslichen passierten Tomatensauce (Seite 106), er schmeckt auch wunderbar zu braisierten kleinen Artischocken (Seite 229).*

## Milchbraten



### ZUTATEN für 4 Personen

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

MARINIEREN: 12 Stunden

SCHMOREN IM OFEN: 75 Minuten

1 ofenfester Bratopf  
Fleischthermometer  
1 EL Senf  
3 EL Vollrahm  
2 Zweige Salbei, fein geschnitten  
2 Knoblauchzehen, gepresst  
wenig Pfeffer  
800 g Kalbsbraten (2.B. Schulter, Nuss)  
1TL Satz  
1 EL Mehl  
1 EL Bratbutter  
4 d1 Vollmilch (UHT)  
2 Knoblauchzehen, halbiert  
1 TL Salz  
2 Zweige Salbei  
1 Lorbeerblatt  
2 TL Maisstärke  
2 EL trockener Wermut  
Satz, Pfeffer, nach Bedarf

### ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten bis und mit Pfeffer gut verrühren. Fleisch darin wenden, zugedeckt im Kühlschrank 12 Stunden marinieren.
2. Ofen auf 150 °C vorheizen, Ofengitter in die unterste Rille einschieben. Marinade abstreifen, Fleisch salzen. Braten mit wenig Mehl bestäuben.
3. Bratbutter im Bratopf heiss werden lassen. Fleisch rundum 3-4 Minuten anbraten. Fleischthermometer an der dicksten Stelle des Fleisches einstecken.
4. Milch in den Bratopf giessen. Zutaten bis und mit Lorbeerblatt begeben. Fleisch im vorgeheizten Ofen 75 Minuten schmoren, dabei das Fleisch von Zeit zu Zeit mit der Milch übergiessen. Die Kerntemperatur soll 70 °C betragen.
5. Braten herausnehmen, vor dem Tranchieren zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Flüssigkeit in eine kleine Pfanne absieben.
6. Maisstärke mit Wermut anrühren, unter Rühren zur Sauce geben, aufkochen, 3-4 Minuten köcheln, würzen. Fleisch tranchieren. mit der Sauce anrichten.

# Chelleland Chuchi

## Bauma

### Schritt für Schritt

Der Milchbraten ist ein grosses, im Ofen geschmortes Stück Kalbfleisch. Er wird danke der Marinade und dem Übergiessen mit Milch geschmacklich ganz besonders fein.



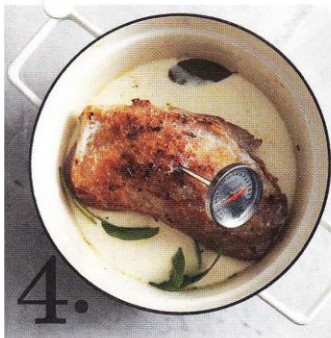
Alle Zutaten bis und mit Pfeffer gut verrühren. Fleisch darin wenden, zugedeckt im Kühlschrank 12 Stunden marinieren.



Ofen auf 150°C vorheizen, Ofengitter in die unterste Rille einschieben. Marinade abstreifen, Fleisch salzen. Braten mit wenig Mehl bestäuben.



Bratbutter im Bratpfopf heiss werden lassen. Fleisch rundum 3-4 Minuten anbraten. Fleischthermometer an der dicksten Stelle des Fleisches einstecken.



Milch in den Bratpfopf giessen. Zutaten bis und mit Lorbeerblatt begeben. Fleisch im vorgeheizten Ofen 75 Minuten schmoren, dabei das Fleisch von Zeit zu Zeit mit der Milch übergiessen. Die Kerntemperatur soll 70°C betragen.



Braten herausnehmen, vor dem Tranchieren zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Flüssigkeit in eine kleine Pfanne absieben.



Maisstärke mit Wermut anrühren, unter Rühren zur Sauce geben, aufkochen, 3-4 Minuten köcheln, würzen. Fleisch tranchieren, mit der Sauce anrichten.

# Chelleland Chuchi

## Bauma



### Budino di ricotta

**400g Ricotta**  
**3 Eier**  
**1 Eigelb**  
**170g Zucker**  
**100g geröstete piemontesische Haselnüsse, grob gemahlen**  
**1 TL Mandelessenz**  
**1 Päckchen Vanillezucker**  
**1 unbehandelte Orange, Schalenabrieb**  
**Einige Spritzer Rum**

Für den Karamell  
**2 EL Zucker**  
**Mindestens 4 EL Wasser**

Backofen auf 160 °C vorheizen. Für den Karamell 2 EL Zucker in einen kleinen Topf geben und unter Rühren zum Schmelzen bringen. Leicht anbräunen lassen. 4 EL Wasser hinzufügen und leicht einkochen, der Karamell soll schäumen. Heiss in eine Kastenform füllen, die Wände der Form durch Drehen ebenfalls mit einer Karamellschicht überziehen und sie in den Kühlschrank stellen.

Unterdessen die Eier, den Zucker und den Ricotta in einer Schüssel kurz mit einem Schwingbesen aufschlagen, Haselnüsse, Mandelessenz, abgeriebene Orangenschale und Vanillezucker zufügen und das Ganze gut verrühren. In die vorbereitete Kastenform geben.

Die Masse im Bain-Marie stocken lassen, dazu eine Ofenform mit Wasser füllen, die Kastenform hineinsetzen, das Wasser sollte idealerweise bis 2 cm unter dem Formrand stehen, und für ca. 80 Minuten in den Ofen schieben. Die Masse sollte gut gestockt sein. Dann die Ofenform herausnehmen, die Kastenform aus dem Bain-Marie heben, die Oberfläche mit etwas Rum beträufeln und den Budino vollständig auskühlen lassen. Erst dann aus der Form stürzen.

*Mit Schlagrahm und grob gehackten piemontesischen Haselnüssen anrichten.*

*Varianten: Die Hälfte der Masse in die genauso vorbereitete Kastenform füllen, dann mit einer dünnen Schicht aus schwarzen Schokoladeflocken bedecken (alternativ mit geriebenen Amaretti oder Instantkaffee) und mit der restlichen Masse auffüllen.*