

# Chelleland Chuchi Bauma

## Menu Weihnachtsessen vom 29. November 2014

Pata Negra Röllchen

Gefüllte Cherrytomaten

Käsewürfel



Zitronengrasssüpli mit Riesencrevette

Winterspargelsalat mit Schwarzwurzeln

Randenforellenträumli



Saibling im Pinot Gris an Kräutersauce



Tamari mariniertes Rindsfilet

Bohnen mit Sesam-Minze-Pesto

Quarkknöpfli



Mangotörtchen mit Passionsfruchtsauce

Weisswein:

Solaris 2014

Pinot Gris Barrique 2013

Cuvée Blanc 2013

Rotwein:

Carmenère Gran Reserva 2012

Pinot Noir Barrique 2013 Pinitum

Weingut Karin und Roland Lenz

Das Bio-Weingut mit dem Ozean dazwischen

Küchenchef: Tom Isler

Helfer:

Markus Schmidhauser

Silvano Stappung

Sabine Hofmann

## Gefüllte Cherrytomaten

Füllung:

2 getrocknete Tomaten

fein schneiden

125g Cantadou Tomate

3 EL Milch

alles zusammen verrühren, bis eine luftige Masse entsteht. In einen Spritzsack mit gezackter Tülle füllen

200 g Cherrytomaten

waschen. Deckel abschneiden mit Grapefruitmesser sorgfältig aushöhlen und mit der Masse füllen, halber Deckel aufsetzen und mit Kräuter dekorieren

## Käsewürfel

150 g Greyerzerscheiben

auf ein Schneidebrett legen

2 KL Feigensenf

150 g Philadelphia

in Schüssel geben

150 g Trockenfleischscheiben

auf Schneidebrett legen

2 Datteln

2 Feigen

2 Dörraprikosen

sehr fein schneiden

Zum Frischkäse geben und gut mischen

Masse auf drei Käsescheiben streichen, Fleischscheibe darauflegen und wieder eine Käsescheibe mit Füllung und Fleisch daraufgeben und mit vierter Käsescheibe zudecken

In Klarsichtfolie einpacken und kühl stellen

In 1,5cm Würfel schneiden

## Pata Negra Röllchen

50 g Oliven

fein schneiden

60 g Mehl

1,5 dl Milch

1 Ei

½ KL Salz

1 KL Cayennechips

alle Zutaten zu einem glatten Teig rühren ca. 30 Min. ruhen lassen. In einer Bratpfanne von ca. 26cm Durchmesser wenig Olivenöl erhitzen. Die Hälfte des Teiges zugeben und unter Schwenken den Teig dünn auslaufen lassen. Teig bei mittlerer Hitze beidseitig goldgelb backen. Restlichen Teig auf die gleiche Weise backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

100 g Frischkäse, natur

½ Bund Schnittlauch

fein schneiden, zusammen mischen und gleichmässig auf den Teig ausstreichen

100 g Pata Negra

belegen

Teig satt aufrollen. Kühl stellen und in 7mm Röllchen schneiden und auf Platte legen

## Winterspargelsalat mit Schwarzwurzeln

### Sauce:

1	Orange	Schale fein abreiben, Saft auspressen
2 EL	weisser Balsamico	
2 EL	körniger Senf	
3 EL	Olivenöl	zu einer sämigen Sauce vermischen abschmecken
	Salz, Pfeffer	
1 Bund	Schnittlauch	in Röllchen schneiden, beifügen

### Schwarzwurzeln:

800 g	Schwarzwurzeln	unter fliessendem Wasser schälen, in 3cm lange Stücke schneiden, dicke Wurzelstücke der Länge nach halbieren, sofort in mit Zitronensaft gemischtes Wasser legen, damit sie schön weiss bleiben
2 EL	Olivenöl	erwärmen, Schwarzwurzeln auf Küchenpapier gut abtropfen lassen, im Olivenöl 3 Minuten anbraten
2 dl	Weisswein	
2 dl	Gemüsebouillon	ablöschen
2-3	Safranfäden	beifügen und die Schwarzwurzeln zugedeckt weich kochen Die Schwarzwurzeln aus der Pfanne heben und zur Sauce geben. Die übrige Kochflüssigkeit auf 3 EL einkochen lassen und ebenfalls zur Sauce geben
150g	Nüsslisalat	gut waschen und trocken schleudern
8 Tranchen	Speck	in einer Bratpfanne knusprig braten Den Schwarzwurzel- und den Nüsslisalat auf Tellern anrichten, dabei den Nüsslisalat mit der restlichen Sauce von den Schwarzwurzeln beträufeln und mit Specktranchen garnieren
2 Tranchen	Pumpernickel	Sterne ausstechen und zu Salat legen

## Randenforellenträumli

100 g	Forelle, geräuchert	grob hacken
2 EL	Crème fraîche	
1 KL	Senf	
	Salz, Pfeffer	
wenig	Zitronensaft	mischen und in vier Gläser verteilen. Mit Hilfe eines Korkzapfen gut andrücken.
3 Blatt	Gelatine	in viel kaltem Wasser einweichen
450 g	Randen	ungeschält ca. 50 Minuten weich kochen. ¼ der Randen schälen und in feine Würfelchen für die Garnitur beiseite legen.
1	gekochte Rande	schälen, in feine Scheiben schneiden und Sterne ausstechen. Restliche Randen schälen und mit den Sternenresten pürieren.
15 g	Ingwer	fein dazuraffeln
150 g	Frischkäse	zugeben und gut mischen mit Schwinbesen
		Gelatine tropfnass in einer Pfanne bei kleiner Hitze schmelzen. Pfanne vom Herd nehmen. Wenig Randenpüree beifügen, mischen. Zum restlichen Püree rühren.
1,5 dl	Vollrahm	steif schlagen, sorgfältig darunterziehen
	Salz, Pfeffer	Masse gut abschmecken und in die Gläser einfüllen Kühl stellen.
1 EL	Olivenöl	
	Salz, Pfeffer	Randenwürfeli marinieren.
100 g	Forelle, geräuchert	grob hacken
	Radieslisprossen	Mit Randenwürfeli, Forellenstückli und Sprossen dekorieren. Randenstern einschneiden und auf Glasrand aufsetzen.

Tipp: Vorgekochte Randen verwenden.

## Zitronengrassüpli mit Riesencrevette

### Suppe:

1	Zwiebel	fein schneiden
1 EL	Butter	erwärmen, Zwiebel andünsten
3 EL	Risottoreis	beifügen, mitdünsten
3	Zitronengrassstengel	zerquetschen, einschneiden beifügen
7 dl	Gemüsebouillon	ablöschen, 30 Minuten auf kleinem Feuer zugedeckt köcheln lassen Zitronengrassstengel entfernen Suppe mit Stabmixer fein pürieren
1	Zitrone	Zesten schälen, diese kurz im heissem Wasser blanchieren Zitrone filetieren, 5 Zitronenfilets schneiden, beifügen
1 dl	Wasser	
2 dl	Rahm	zugeben und aufkochen
2	Kaffir-Limettenblätter	zerquetschen, beifügen, 10 Minuten köcheln lassen, Blätter entfernen und Suppe erneut aufmixen
	Salz, Pfeffer	abschmecken

### Riesencrevetten:

4	Riesencrevetten	mit Salz und Pfeffer würzen während 1-2 Minuten anbraten
---	-----------------	---

### Anrichten:

Suppe in heisse Gläser abfüllen mit Zitronenzesten garnieren und Riesencrevette auf Glasrand aufsetzen

## Saibling mit Pinot Gris an Kräutersauce

4 Saibling ohne Haut entgräten  
in Gratinform legen

### Marinade:

2 dl Pinot Gris  
wenig Zitronensaft  
4 EL Olivenöl  
1 kleiner Bund Peterli, gehackt  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
1 EL Senf  
Salz, Pfeffer

alle Zutaten mischen und über die  
Fischfilets giessen

2 Tomaten in kleine Würfel schneiden und über  
Fischfilets verteilen  
mit Alufolie zudecken

Fischfilets bei 180°C. 10 Minuten  
Im Ofen garen

### Sauce:

2 dL Fischfond  
1 dl trockener Vermouth

auf die Hälfte einkochen

2 dl Rahm

beigeben und nochmals etwas  
einkochen

½ Bund Peterli  
Salz, Pfeffer

fein schneiden, zugeben  
abschmecken

Sauce nach Belieben mit Mehlbutter  
binden

Auf Teller geben und Fischfilets  
darauflegen und mit Dill garnieren.  
Dazu servieren wir Taglierini.

## Tamari-mariniertes Rindsfilet

### Marinade:

150 ml Tamarisauce  
70 ml Apfelessig  
1 rote Chilli, entkernt  
1 Knoblauchzehe

in einem hohen Becher pürieren und in Gratinform geben

600 g Rindsfilet

in Gratinform legen und mit Marinade bestreichen. Zudecken. 2 Tage darin marinieren und alle 12 Stunden wenden. 2 Stunden vor Kochbeginn aus Kühlschrank nehmen.

Ofen auf 80°C. einheizen, Teller und Backblech vorwärmen

2 EL Traubenkernöl oder wenig FÄT

erhitzen, Rindsfilet rundherum 6Min. anbraten und auf ein Kuchengitter legen. Temperatursonde einstecken und Kuchengitter auf Backblech stellen. Garen bis die Kerntemperatur 52° anzeigt ca. 45 Minuten

Falls zu früh fertig, Backofen öffnen und auf 60°C. abkühlen. Rindsfilet eine Stunde bei 60°C. warm halten.

Rindsfilet aus dem Ofen nehmen und in Alufolie einpacken. Ofen auf 200°C. aufheizen, Rindsfilet ohne Folie 5 Minuten erhitzen. In feine Tranchen schneiden und servieren.



## Bohnen

500 g	Bohnen, geputzt	im Salzwasser bissfest kochen, sofort kalt abspülen, der Länge nach halbieren
2 EL	Tamarisauce	
2 EL	Sherry	
4 EL	Sonnenblumenöl	
1 EL	Sesamöl	
2 EL	Sherryessig	
1 KL	Chili-Knobliöl	mischen und Bohnen marinieren

## Sesam-Minz-Pesto

1	Pfefferminzblätter	
½ Pack	Basilikumblätter	
1	Knoblauchzehe, gepresst	
1 EL	Sesamöl	
6 EL	Sonnenblumenöl	
1 EL	Sherryessig	
½	Chilli, entkernt	
1 Prise	Rohrzucker	
1 Prise	Salz	
1 EL	Sesam, geröstet	alle Zutaten zusammen pürieren

## Quarknöpfli

300 g	Mehl	
3	Eier	
1 dl	Milch	
150 g	Halbfettquark	
	Salz, Pfeffer, Muskat	mit einer Kelle zu einem glatten Teig verklopfen und zugedeckt eine Stunde ruhen lassen
2 Liter	Wasser	aufkochen
1 EL	Salz	würzen Teig portionenweise durchs Knöpflibrett streichen Kochzeit: 3-5 Minuten Knöpfli gut abtropfen lassen Zugedeckt warm stellen Evtl. in Butter anbraten

## Mangotörtchen mit Passionsfruchtsauce

ergibt 5 Stück

Chromstahlröhren ø 6cm auf Folie stellen

### Mangotörtchen:

70 g	Haselnussbutterguetzli	in Plastickbeutel geben und mit Wallholz zerkleinern, in Schüssel geben
30 g	Schokolade-Späne	beifügen
40 g	Butter	schmelzen, zufügen, mischen In Chromstahlröhren einfüllen und mit Zapfen festdrücken
2,5 dl	Vollrahm	
20 g	Zucker	
1 KL	Vanillepulver	
15 g	Gelatine-Fix Dr. Oetker	Zucker, Vanille und Gelatine-Fix miteinander mischen
		Rahm eine Minute schlagen. Zucker/Gelatine-Fix- Mischung während des Schlagens einrieseln lassen. Sobald es wie Schlagrahm ist, in Chromstahlröhren verteilen und 30 Minuten kühlstellen
150 ml	Mangopüree	in Schüssel geben
1 EL	weissen Rum	zusammen mischen
15 g	Gelatine-Fix Dr. Oetker	während des Rührens Gelatine-Fix einrieseln lassen In die Dessertringe verteilen und nochmals 1 Stunde kühlstellen

### Passionsfruchtsauce:

3	Passionsfrüchte	auskratzen, in Pfanne geben
25 g	Zucker	beifügen
1 EL	Wasser	zugeben, aufkochen, 5 Minuten köcheln und auskühlen lassen

Passionsfruchtsauce auf Teller verteilen Mangotörtchen mit Messerrücken vom Ring lösen. Ring mit Hilfe eines Haushaltspapieres kurz unter heisses Wasser halten. Törtchen löst sich und sofort auf Teller stürzen. Mit Schokolade-Spänen und Schokoladesternen Mangotörtchen dekorieren.

Tipp: Schokoladesterne von Dr. Oetker als Dekoration verwenden.

## Brutti ma buoni

300 g	Haselnüsse	auf Blech geben, bei 200°C 10 Min rösten, etwas auskühlen lassen 160g fein mahlen, 140g grob mahlen
200 g	Zucker	
½ KL	Vanillepaste	mit den Nüssen mischen
4	Eiweisse	sehr steif schlagen Nussmischung in Portionen sorgfältig darunterziehen

Ofen auf 150°C aufheizen

Formen und Backen:

Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf Backblech setzen.

25 Minuten backen und auf Kuchengitter auskühlen lassen