



## Chocheten vom 18. April 2013

Küchenchef : Tom Isler  
Helfer : Markus Schmidhauser  
Silvano Stappung

### MENU

#### **Frischkäsegipfeli**

\*\*\*\*

#### **Senfrahmsuppe mit geräucherter Forelle**

\*\*\*\*

#### **Roulade mit Peppadew und Frühlingssalat**

\*\*\*\*

#### **Kalbsfilet mit Kräutern im Baktrennpapier**

**an Proseccosauce**

**Hittnauerchnopfli**

**caramelisierten Cherrytomaten**

\*\*\*\*

#### **Amaretti-Himbeer-Schokoladentraum**

Weisswein : Weingut Gehring Seyval blanc 2011

Rotwein : SUD Primitivo di Manduria DOC  
Feudi di San Marzano 2010

## **Frischkäsegipfeli**

|        |                        |                                                      |
|--------|------------------------|------------------------------------------------------|
| 2Stk   | achteckige Kuchenteige | in je 8 Dreiecke schneiden                           |
| 16     | Tranchen Rohschinken   | diese mit je einer Tranche Rohschinken belegen       |
| 250gr. | Kräuterfrischkäse      | und den Kräuterkäse darauf verteilen                 |
| 1Ei    |                        | Spitzen mit Ei bepinseln                             |
|        |                        | im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 20 Minuten backen |

## **Senfrahmsuppe mit geräucherter Forelle**

|       |                     |                                                                   |
|-------|---------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 1EL   | Butter              |                                                                   |
| 1     | Zwiebel             | fein schneiden, in der Butter glasig dünsten                      |
| 1     | Kartoffel, mehlig   | fein geraffelt, zugeben                                           |
| 1,5dl | Weisswein           |                                                                   |
| 5dl   | Gemüsebouillon      | ablöschen, zugedeckt ca. 30Min. köcheln lassen, fein pürieren     |
| 2,5dl | Rahm                | zugeben, nochmals kurz aufkochen                                  |
| 1EL   | Thomysenf           |                                                                   |
| 2EL   | grobkörniger Senf   |                                                                   |
| 2EL   | Dijon Senf          | in die Suppe mixen                                                |
| 80gr  | geräucherte Forelle | fein schneiden, auf einen Esslöffel geben und zur Suppe servieren |
|       |                     | mit Sprossen dekorieren                                           |

## Roulade mit Peppadew

Ca.6 Scheiben Landrauchschinken auf Klarsichtfolie legen

300gr Frischkäse, z.B Philadelphia

1Bund Schnittlauch geschnitten

Frische Kräuter, gehackt je nach

Saison

Salz und Pfeffer

alles mischen und in den Dressier-Sack geben

12 Peppadew

mit einem Teil des Frischkäses füllen. Rest der Füllung auf den Rauchschinken ausstreichen. Gefüllte Peppadew darauf legen und satt einrollen.

Ca. 1h kühl stellen (evtl. kurz in Tiefkühler)

## Kalbsfilet mit Kräutern im Baktrennpapier

Ofen und Teller vorheizen auf 80°C

- 1 Zweig Estragon
- 4 Zweige Thymian
- 3 Zweige Basilikum
- 1 Bund Kerbel
- ½ Bund italienische Peterli

alle Kräuter fein hacken, mischen  
auf eine Platte geben

600gr Kalbsfilet  
Salz und Pfeffer

Fleisch würzen

- 2 EL Senf

Fleisch rundum bestreichen, in den  
Kräutern wälzen, bis alles gleich-  
mässig „paniert“ ist

Baktrennpapier

- 2 EL Olivenöl

Papier damit bepinseln, Fleisch  
straff ins Papier wickeln, die Enden  
zusammenfalten und mit Bostich  
verschliessen

das Fleischpäckchen auf dem Gitter  
bei 80°C ca. 50 Min. garen, bis die  
Kerntemp. von ca. 58°C erreicht ist

Ofentür öffnen bis Ofentemperatur  
Von 60°C erreicht ist. Das Filet  
Kann 2h warmgehalten werden.  
Filet aus dem Ofen nehmen, Temp.  
auf 200°C erhöhen und Filet 5 Min.  
erhitzen.

## Prosecco-Sauce

|     |                                       |                                                                             |
|-----|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Schalotte fein gehackt                | in Olivenöl dünsten                                                         |
| 2dl | leichter Geflügelfond                 |                                                                             |
| 8   | Pefferkörner zerdrückt                |                                                                             |
| 1dl | Prosecco                              | beigeben und auf die Hälfte reduzieren. Reduktion absieben, in Pfanne geben |
| 1dl | Kalbsfond                             |                                                                             |
| 2dl | Rahm                                  | beigeben, sämig einkochen lassen                                            |
| 1dl | Prosecco od. Champagner               | beigeben und mischen<br>Sauce evtl. mit etwas Mehlbutter Binden             |
|     | Salz und Pfeffer, evtl. Cayennpfeffer | zum abschmecken<br><br>nach Belieben aufschäumen                            |

## Hittnauchnöppli

|       |              |                                                                                                                                                                                                                          |
|-------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 200gr | Mehl         |                                                                                                                                                                                                                          |
| 100gr | Griess       | in Schüssel geben                                                                                                                                                                                                        |
| 1KL   | Salz         | beigeben                                                                                                                                                                                                                 |
| 1½dl  | Wasser       |                                                                                                                                                                                                                          |
| 3     | frische Eier | im Massbecher gut mischen<br>Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren<br>Teig klopfen, bis er glatt ist, Blasen wirft und glatt von der Kehle fällt<br>Zugedeckt bei Zimmertemperatur Ca. 30 Min ruhen lassen |
| 2L    | Wasser       | aufkochen                                                                                                                                                                                                                |
| 1EL   | Salz         | würzen<br>Chnöpfleteig portionenweise durch Chnöpflesieb streichen<br>Kochzeit 3-5 Min<br>Chnöppli gut abtropfen<br>Evtl. im Butter anbraten                                                                             |

## Caramelisierte Cherrytomaten

Ofen vorheizen auf 170°C  
Gratinform ausbuttern

|                         |                            |                                                                               |
|-------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 1                       | Knoblauchzehe              | in feine Scheiben schneiden, in Gratinformboden verteilen                     |
| 250gr                   | Cherrytomaten              | in Gratinform legen                                                           |
| 1EL<br>wenig            | Balsamicoessig<br>Olivenöl | über die Tomaten träufeln                                                     |
| ½KL<br>Salz und Pfeffer | Rohrzucker                 | darüberstreuen<br>würzen                                                      |
|                         |                            | Im Ofen min. eine Stunde caramelisieren lassen. Bei Bedarf Wasser nachgiessen |
| ½Bund                   | Baslikum                   | in feine Streifen schneiden. Vor dem servieren darüberstreuen                 |

## Amaretti-Himbeer-Schokoladentraum

Amaretti 60 Stück

|           |                         |                                                                                     |
|-----------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 200gr     | Mandeln, weiss gemahlen |                                                                                     |
| 200gr     | Zucker                  |                                                                                     |
| 100gr     | Eiweiss                 | schaumig mixen                                                                      |
| 300gr     | Puderzucker             |                                                                                     |
| 2         | Eiweiss                 |                                                                                     |
| 1Fläschli | Bittermandelaroma       | unter weitermixen zugeben                                                           |
|           |                         | Masse mit genügend Abstand auf Blechreinpapier geben und 12 Stunden trocknen lassen |
|           |                         | Backen:<br>200°C. 10-15 Minuten                                                     |
|           |                         | Abkühlen und in Gläser verbrösmeln.                                                 |
| 200gr     | Himbeeren               | auf 6 Gläser verteilen                                                              |

## Schokolademousse:

100gr Kaffeeschokolade Migros

1EL Zucker

2EL Grappa

1EL Espresso

im Wasserbad schmelzen,  
15 Minuten Auskühlen lassen

2dl Rahm

schlagen, aber nicht steif, unter  
die Schokolademasse ziehen und  
in Spritzsack abfüllen und auf die  
Himbeeren dekorativ spritzen.

Mit frischer Himbeere, Pfefferminzblatt und Schokoladeplättchen verzieren.