

Chelleland-Chuchi Bauma

Chochete vom 16. Januar 2014

Chuchi-Chef: Markus Schmidhauser
Helfer: Fredy Gubler
Mano Reichling

Menu

***Birnenhäppchen
Kleine Pilzschnitten***

-

Orangen-Randensalat

-

***Rindssaftplätzli
mit Kartoffelstock***

-

Apfelküchlein mit Vanillesauce

Wein

***Bruckner Chardonnay 2011
Vinissimo, Wila***

***Finca La Mata 2009
Vinissimo, Wila***

Birnenhäppchen mit Weisseschimmelkäse

Rezept für 2 Personen

2 Scheiben	Vollkornbrot
	Birnenschnaps oder Apfelsaft
	Butter
2 Tranchen	Weisseschimmelkäse
50 g	Pfeffer aus der Mühle
2 -3 EL	gemischte Dörrfrüchte, z.B. Birnen, Aprikosen, Rosinen, fein geschnitten

- 1) Die Brotscheiben nach Belieben mit **Birnenschnaps oder Apfelsaft beträufeln**, mit **Butter bestreichen**. Mit dem Käse belegen, in beliebige Stücke schneiden, Dörrfrüchte darauf legen, mit Pfeffer bestreuen



Kleine Pilzschnitten

Rezept für 4 Personen

1	Baguette
	wenig Butter
1	Schalotte, gehackt
1/2	Knoblauchzehe, gehackt
	Bratbutter
250 g	Eierschwämme, geputzt, geschnitten
	Salz, Pfeffer
2 EL	Petersilie, fein gehackt
2 EL	Doppelrahm

- 1) Vom Baguette 12 Scheiben von ca. 1/2 cm schneiden. Brotscheiben mit Butter bestreichen und auf ein Backblech legen. Im auf 200 °C vorheizten Backofen auf der zweituntersten Rille hellbraun rösten.
- 2) Schalotte und Knoblauch in der Bratbutter andünsten, aus der Pfanne nehmen.
- 3) In derselben Pfanne die Eierschwämmchen in der heissen Bratbutter braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfanne von der Herdplatte nehmen, Schalotte, Knoblauch, Petersilie und Doppelrahm dazu mischen, abschmecken.
- 4) Auf die gerösteten Brotscheiben geben, sofort servieren



Orangen-Randensalat

Rezept für 4 Personen

500 gr	gedämpfte Randen gerüstet, in Scheiben geschnitten
4 - 8	Orangen geschält, in Scheiben geschnitten
	Olivenöl
2 EL	Raps- oder Nussöl
	Salz, Pfeffer
1-2 Handvoll	Randensprossen
2 EL	Paniermehl
2 EL	gehackte Baumnüsse
1	Ei, verquirlt
2	Tommes vaudoise

- 1) Randen und Orangen auf Teller anrichten, mit Öl beträufeln, würzen
- 2) Tommes: Paniermehl und Nüsse in einem tiefen Teller mischen, Ei in einen zweiten tiefen Teller geben, Tommes zuerst im Ei, dann in der Panade wenden, Panade leicht andrücken. In genügend Bratbutter bei mittlerer Hitze beidseitig 3 - 4 Minuten braten
- 3) Tommes halbieren, auf dem Salat anrichten, mit Sprossen garnieren und sofort servieren.



Saftplätzli mit Kartoffelstock

Rezept für 4 Personen

2	mittlere Rübeli
½ kleiner	Knollensellerie
1 kleiner	Lauch
1 mittlere	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
8 - 12	Rindsplätzli zum Schmoren
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
	Paprikapulver
1 - 2 EL	Bratbutter
1 gehäufte EL	Tomatenpüree
3 dl	Rotwein
3 dl	Bouillon oder Kalbsfond
1	Lorbeerblatt
1 Zweig	Rosmarin
3	Tomaten

- 1) Rüebli und Sellerie schälen und in kleine Würfelchen schneiden. Den Lauch rüsten, der Länge nach halbieren, waschen, dann in zündholzlange Streifen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken.
- 2) Die Rindsplätzli beidseitig mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. In einem Bräter die Bratbutter erhitzen und das Fleisch in zwei bis drei Portionen anbraten. Herausnehmen.
- 3) Im Bratensatz Rüebli, Sellerie, Lauch, Zwiebeln und Knoblauch unter Wenden andünsten. Das Tomatenpüree beifügen und kurz mitdünsten. Mit dem Rotwein und der Bouillon ablöschen. Das Fleisch wieder in die Pfanne geben und unter das Gemüse schieben, so dass es mit Flüssigkeit bedeckt ist. Das Lorbeerblatt und den Rosmarinzweig dazulegen. Alles zugedeckt auf kleinem Feuer gut eine Stunde leise kochen lassen.
- 4) Inzwischen die Tomate kurz in kochendes Wasser tauchen, schälen, quer halbieren, entkernen und würfeln.
- 5) Nach gut 1 Stunde Kochzeit die Tomatenwürfel zum Fleisch geben und alles weitere 1 - 1 ½ Stunden schmoren, bis die Plätzli sehr weich sind. Die Sauce nach Beileben mit einem Teil des Gemüses pürieren, mit Rahm verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Apfelküchlein mit Vanillesauce

Rezept für 4 Personen

4 dl	Milch
1 Ei	Maisstärke
1	Vanillestängel, längs aufgeschnitten, Mark ausgeschabt
2 - 3 EL	Zucker
1	Ei
150 g	Mehl
¼ TL	Salz
1,5 dl	Apfelsaft
2	Eigelb
2	Eiweiss
4	Äpfel (Boskoop, Golden Delicious, Maigold) ca. 600 g Geschält, Kerngehäuse ausgestochen, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten Mehl

- 1) Für die Sauce die Zutaten in der Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren. Unter ständigem Rühren bis zum Kochen bringen. Sofort in eine Schüssel absieben. Leicht auskühlen lassen.
- 2) Für den Teig alle Zutaten bis und mit Eigelb zu einem glatten Teig verrühren. Zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen. Eiweiss kurz vor dem Backen steif schlagen, sorgfältig darunterziehen.
- 3) Äpfel nach dem Schneiden mit Mehl bestäuben. Öl in Bratpfanne oder in der Friteuse auf 170 °C erhitzen. Bestäubte Apfelscheiben durch den Teig ziehen, abtropfen lassen. Portionenweise auf beiden Seiten goldbraun frittieren. Auf Haushaltstuch abtropfen lassen.
- 4) Apfelküchlein mit Zimtzucker bestreuen und mit der warmen Vanillesauce servieren.

