

Chelleland–Chuchi Bauma



Chochete vom 20. Februar 2014

Verantwortlicher:

Silvano Stappung

Helfer:

Peter Meier

Marcel Meier

Menü

Lardo di colonnata auf Focaccia

Leichte Tomaten Suppe mit

Gin und Rahmhaube

Schweinshals-Braten aus dem Vanillesud mit

Rahm-Sauerkraut und

Stampfkartoffeln

Schokoladen-Mousse mit

rosa-Pfeffer auf

marinierten Orangen

Lardo di colonnata auf Focaccia

Für 4 Personen

½ Focaccia
100 g Lardo di colonnata
Olivenöl
Fleur de Sel

Das Focaccia aufschneiden und mit dem dünn geschnittenen Lardo belegen. Mit Olivenöl beträufeln und mit wenig Fleur de Sel bestreuen.

Für ca. 5 Minuten bei 180°C im Ofen backen.

Sofort servieren.

Leichte Tomaten Suppe mit Gin und Rahmhaube

Für 4 Personen

2 Dosen Pelati	Olivenöl
5 dl Gemüsebouillon	50 g Tomatenpüree
1 kleine Zwiebel	Salz und Pfeffer
1 Knoblauchzehe	Zucker
	5 dl Voll Rahm
	Gin

Zwiebel und Knoblauch schälen, grob schneiden und in Olivenöl glasig dünsten.

Tomatenpüree begeben und kurz mit dünsten.

Pelati begeben und mit Gemüsebouillon auffüllen.

Für ca. 30 Minuten leise köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas Zucker abschmecken.

Mit dem Stabmixer sehr fein pürieren.

Je nach gewünschter Konsistenz nochmals etwas Flüssigkeit begeben.

Rahm schlagen oder in einen Rahmbläser füllen.

Den Gin, vor dem anrichten direkt in die Suppentassen verteilen. Die Tomatensuppe begeben und mit dem Rahm dekorieren.

Schweinshals-Braten aus dem Vanillesud

Für 4 Personen

1 Schalotte	20 schwarze Pfefferkörner
1 Knoblauchzehe	1 Teelöffel Chiliflocken
3 cm frische Ingwerwurzel	1 Esslöffel Honig
1 Stängel Zitronengras	2 dl Weisswein
1/2 Vanilleschote	2 dl Wasser
1 Lorbeerblatt	800 g Schweinshals
2 Nelken	2 Esslöffel Bratbutter
	Oswald Quick Bratensauce

Am Vortag Schalotten, Knoblauchzehen und Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Zitronengras und Vanilleschote der Länge nach halbieren. Zitronengras mit einem Messer leicht andrücken, damit sich die Aromen freisetzen können. Das Lorbeerblatt mit den Nelken bestecken. Alle diese Zutaten mit den Pfefferkörnern, Chiliflocken, Honig, Weisswein und Wasser in eine Pfanne geben und aufkochen.

Den Schweinshals in den leicht kochenden Sud geben; das Fleisch sollte etwa zur Hälfte mit Sud bedeckt sein. Zugedeckt auf kleiner Flamme 3 Minuten leise köcheln lassen. Dann vom Herd ziehen, den Braten wenden und zugedeckt erkalten lassen. Bis zum nächsten Tag kühl stellen.

Den Backofen mit einer Ofen-Form auf 200°C vorheizen.

Den Schweinshals im Sud auf dem Herd nochmals gut aufkochen. Dann herausnehmen, mit Küchenpapier trockentupfen, rundum salzen und in die vorgeheizte Form legen.

In einer kleinen Pfanne die Bratbutter kräftig erhitzen. Den Braten mit der rauchheissen Bratbutter beträufeln. Sofort in den heissen Ofen stellen und die Temperatur auf 150°C reduzieren. Den Schweinshals insgesamt 2 Stunde garen. Zwischenzeitlich den Sud in der Pfanne um gut 1/3 einkochen. Absieben und in eine kleine Pfanne geben, warmhalten.

Nach der ersten Stunde den Schweinshals wenden und mit 3-4 Löffel Sud übergiessen.

Eine weitere Stunde Braten und alle 10 Minuten mit etwas Sud übergiessen.

Den restlichen Sud mit wenig Bratensauce abbinden.

Den Fertigen Braten auf vorgewärmte Teller anrichten, mit der Sauce beträufeln.

Stampfkartoffeln

Für 4 Personen

1 kg mehlig kochende Kartoffeln
300 g Schweineschmalz

Die Kartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden und sofort in genügend Wasser legen. Damit sie nicht braun werden.

Die Kartoffeln in Salzwasser aufkochen und etwa 20 Minuten köcheln, bis sie weich sind.

Zwischenzeitlich den Schmalz in einer Pfanne schmelzen.

Die Kartoffeln in einem Sieb gut abtropfen und abdampfen lassen. In eine Bratpfanne etwas Schmalz geben und die Kartoffeln darin anbraten bis sie braun werden.

Den zerlassenen Schmalz mit den Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken.

Mit einem Braten oder Saucen-Fleisch servieren.

Der Kartoffel-Stampf kann mit gehackter Petersilie oder Schnittlauch verfeinert werden.

Rahm-Sauerkraut

Für 4 Personen

600 g Sauerkraut
fix-fertig von Stappung`s
2 dl Weisswein
2,5 dl Rahm

Das Sauerkraut mit Weisswein in eine Pfanne geben und langsam erhitzen. Den Rahm beigen und kurz aufkochen.
Fertig.

Schokoladen-Mousse mit rosa Pfeffer

4 – 6 Personen

3 dl Vollrahm
200 g Zartbitterschokolade
1 TL Honig
1 Ei
1 TL rosa Pfeffer, zerdrückt
2 – 3 Orangen
Grand marnier

Vollrahm steif schlagen, kühlstellen. Schokolade im Wasserbad schmelzen. Honig zusammen mit Ei und rosa Pfeffer in einer Schüssel mit dem Schwingbesen verrühren, geschmolzene Schokolade beifügen, zu einer glatten Masse rühren und den Rahm vorsichtig unterheben. Während min. 4 Stunden kühl stellen. Die Orangen Schalen und filetieren. Mit Grand marnier marinieren und ziehen lassen.

Die Marinieren Orangenfilets auf Teller anrichte. Das Schokoladen-Mousse mit einem Esslöffel abstechen und auf die Orangenfilets geben.