

Chelleland-Chuchi Bauma

Chochete vom 3. Dezember 2011

Chuchi-Chef: Markus Schmidhauser
Helfer: Mano Reichling
Silvano Stappung

Menu

***Gurken mit Eierfüllung und
kleinen Pastetchen***

-

Kürbissuppe

-

***Warmer Pilzsalat auf
Knödelscheiben***

-

***Rindsfilet mit scharfer Honigsauce
Orangenknöpfli***

-

Betrunkene Birnen

Wein

***Pinot Gris 2008
GVS Schachenmann AG, Schaffhausen***

***Santa Rita Carménère 2008
Martel AG, St. Gallen***

Gurken mit Eierfüllung

Rezept für 4 Personen

2 EL Magerquark
2 EL Mayonnaise
½ TL Senf
½ TL Zitronensaft
1 EL gehackter Estragon
1 EL geschnittener Schnittlauch
3 Eier, hartgekocht, geschält, gewürfelt
Salz
Pfeffer aus der Mühle

2 Salatgurken, geschält, in 3 cm breite Stücke geschnitten

Schnittlauch zum Garnieren

- 1) Füllung: Alle Zutaten bis und mit Schnittlauch verrühren. Eier sorgfältig darunter mischen, würzen**
- 2) Gurkenstücke mit einem Apfelausstecher aushöhlen, Füllung darin verteilen, garnieren**

Kleine gefüllte Pastetchen

Mengen nach eigenem Gutdünken

kleine Pastetchen

Lauch
Champignon
Speck

Zwiebel
Noilly Prat

Rahm
Boursin

- 1) Lauch und Champignons hacken und mit gehackter Zwiebel dünsten**
- 2) mit Noilly Prat und Rahm ablöschen**
- 3) Boursin hinzufügen**
- 4) Pastetchen im Ofen vorwärmen und Füllung darin verteilen**

Klassische Kürbissuppe

Rezept für 4 Personen

1	Zwiebel, gehackt
1	Knoblauchzehe, gepresst
1 TL	Curry
	Butter zum Dämpfen
400 g	Kürbis, gerüstet, in Stücke geschnitten
1	Rüebli, gerüstet, in Stücke geschnitten
1	Kartoffel, gerüstet, in Stücke geschnitten
8 dl	Gemüsebouillon
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1,8 dl	Rahm, flaumig geschlagen

Kürbiskernöl zum Garnieren

- 1) Zwiebel, Knoblauch und Curry in Butter andämpfen. Kürbis, Rüebli und Kartoffel dazugeben, mitdämpfen. Bouillon beifügen, aufkochen, würzen. Zugedeckt 20-25 Minuten köcheln.
- 2) Suppe pürieren. Die Hälfte Rahm daruntermischen.
- 3) Suppe in vorgewärmten Suppenschüsselchen anrichten. Restlichen Rahm daraufgeben, garnieren

Warmer Pfifferlingsalat auf Knödelscheiben

Rezept für 4 Personen

120 g	Toastbrot, altbacken
0.5 dl	Milch
40 g	Butter
1	Ei
	Salz, Muskatnuss
300 g	Eierschwämme (Pfifferlinge)
2	Tomaten
1	Schalotte
3 EL	Olivenöl
1 Bund	Schnittlauch
1 - 2 EL	Aceto Balsamico

- 1) Brot in Würfelchen schneiden. Milch erwärmen und darüber giessen. Brot 10 Minuten quellen lassen. Butter schmelzen. Mit dem Ei zur Brotmasse geben. Alles zu einer weichen Knödelmasse vermischen. Mit Salz und Muskatnuss würzen.

- 2) Ein grosses Stück Alufolie (ca. 30 x 30 cm) auf der Arbeitsfläche auslegen. Mit Butter bestreichen. Knödelmasse darauf zu einer ca. 5 cm dicken Wurst formen. In die Folie einwickeln, Enden der Folie gut zusammendrehen. Knödel mit Wasser bedeckt knapp unter dem Siedepunkt 15 Minuten garen. Herausheben und auskühlen lassen.
- 3) Für den Salat Eierschwämme verlesen. Sandrückstände entfernen. Pilze je nach Grösse halbieren oder vierteln. Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Tomaten halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Schalotte hacken. In 1 EL Öl dünsten. Pilze und Tomaten begeben und 3-4 Minuten mitdünsten. Schnittlauch darüber schneiden. Salat mit restlichem Öl und Balsamico beträufeln.
- 4) Knödel mit einem scharfen Messer oder der Aufschnittmaschine in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Auf Tellern im Kreis auslegen. Pilze darauf anrichten.



Rindsfilet mit scharfer Honigsauce/Orangenknöpfli

Rezept für 4 Personen

Honigsauce

1	Chili- oder Paprikaschote, rot
1	Knoblauchzehe, gepresst
2 EL	Senf
4 EL	Honig
	Salz

- 1) Chilischote halbieren, entkernen, fein hacken, in Schälchen geben
- 2) Knoblauchzehe pressen und beifügen
- 3) Senf, Honig und Salz zugeben, gut verrühren
- 4) Ofen auf 220 °C (Heissluft) vorwärmen

Rindsfilet

4	Rindsfiletmedaillons à 100 g
---	------------------------------

- 1) Bratbutter in Bratpfanne erhitzen
- 2) Filet unmittelbar vor dem Braten würzen, auf jeder Seite 1 Minute kräftig anbraten. Auf ein Kuchengitter legen und auskühlen lassen.
- 3) Im Ofen auf 220 °C (Heissluft) 10 Min. braten, auf vorgewärmte Teller anrichten, Honigsauce darüber verteilen

Orangenknöpfli

2	Eier
2	Orangen
1 EL	Rahm
250 g	Weissmehl
0.5 EL	Griess

- 1) Eier in Massbecher aufschlagen
- 2) Orangen waschen, Schale fein raffeln und den Saft auspressen (3 dl)
- 3) Eier, Orangenschalen, Rahm und Orangensaft in Massbecher mischen
- 4) Weissmehl in Schüssel geben und Griess und Salz beifügen, mischen
- 5) Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren bis der Teig glatt ist. Dann kräftig schlagen, bis der Teig Blasen bildet und in Fetzen von der Kelle reisst. Den Spätzliteig zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
- 6) 2 Liter Wasser aufkochen und 1 EL Salz beifügen. Teig portionenweise durch das Knöpflibrett ins Wasser geben. Sobald Knöpfli aufsteigen, herausnehmen, gut abtropfen und in Schüssel geben. Warmhalten.

Pera borrachas/betrunkene Birnen

Rezept für 4 Personen

2 1/2 dl	chilenischer Rotwein
2 EL	Zucker
1 TL	Zimt
1	Sternanis
1	Dose Birnenhälften (460 g)
200 ml	Vanilleglace
1 dl	Rahm
1 TL	gehackte Pistazien

- 1) Wein mit Zucker, Zimt und Sternanis aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 10 Minuten köcheln, Sud etwas abkühlen
- 2) Birnen abtropfen, in den Sud legen, zugedeckt ca. 1 Stunde ziehen lassen. Birnen herausnehmen, Sud sirupartig einkochen, auskühlen
- 3) Birnen fächerartig anrichten, Rahm steif schlagen. Aus der Glace Kugeln formen, neben den Birnen anrichten. Schlagrahm dazu servieren. Mit Weinsirup und gehackten Pistazien verzieren.

