

Chelleland Chuchi Bauma

Chochete vom 17. Juni 2010

Verantwortlicher: Andi Spichtig
Helfer: Silvano Stappung
Thomas Hilpert

Menü:

- kalte Tomatensuppe mit Orangensaft
- Jambon persillé garniert
- Siedfleischröllchen nach Andi Art, Kartoffelsalat
- Erdbeeren mit Mascarponecrème

Wein:

- Heida 1995
St. Jodern Kellerei, Visperterminen
- Chaminé 2007
Vinho Regional Alentejano, Portugal

Tomatensuppe mit Orangensaft

FÜR 4 PERSONEN

- 1 mittlere Zwiebel**
- 2 Knoblauchzehen**
- 2-3 Esslöffel Olivenöl**
- 2 Dosen Pelatitomaten à je 400 g**
- 8 dl Gemüse- oder Hühnerbouillon**
- 2 dl frisch gepresster Orangensaft (von 2-3 Orangen)**
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle**
- 6-8 Basilikumblätter oder 2-3 Zweige glattblättrige Petersilie**
- 100 g Doppelrahm oder Crème fraîche**

1 Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken.

2 In einer mittleren Pfanne das Olivenöl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. ► **PELATITOMATEN** mitsamt Saft sowie Bouillon beifügen. Die Suppe 10 Minuten kochen lassen. Dann mit dem Stabmixer fein pürieren.

3 Den Orangensaft unterrühren und die Suppe nochmals aufkochen. Mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

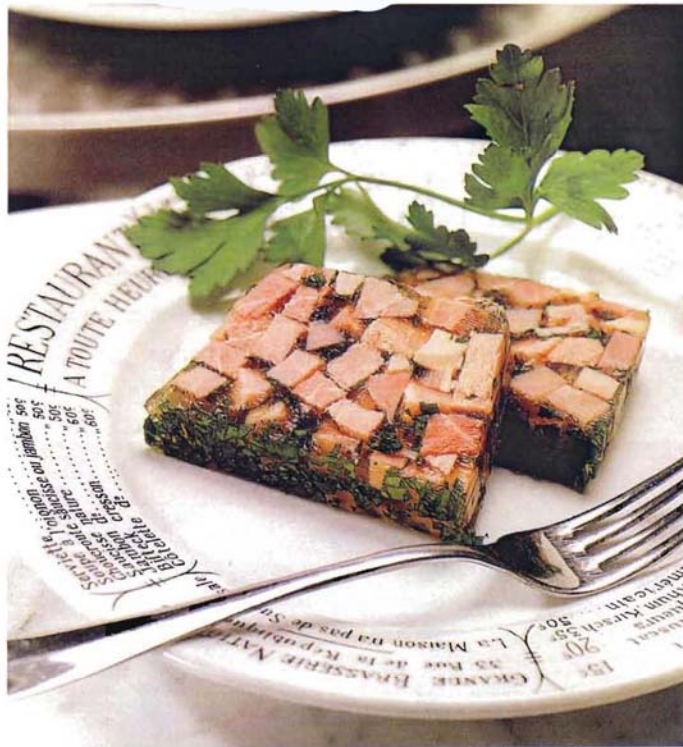
4 Basilikum oder Petersilie fein schneiden. Die Suppe in Tassen oder Tellern anrichten, je 1 Klacks Doppelrahm oder Crème fraîche darauf setzen und mit Basilikum oder Petersilie bestreuen. Sofort servieren.

Für den Kleinhaushalt

2 Personen: Zutaten halbieren.

1 Person: Zutaten vierteln.

Pro Portion ca. 4 g Eiweiss,
17 g Fett, 15 g Kohlenhydrate;
237 kKalorien oder 994 kJoule.



Jambon persillé Morvan

Für 1 Terrinenform von 1 l Inhalt


3 dl	weisser Burgunder
2 dl	Wasser
1 EL	Weissweinessig
1	Knoblauchzehe, gehackt
3	Schalotten, fein gehackt
1 Zweig	Estragon oder Kerbel
1	Lorbeerblatt
1	Nelke
5	Pfefferkörner
400 g	Ofenschinken, feine Streifen
2 Bund	Petersilie, fein gehackt
1	Päckchen Sulzpulver à 12,5 g
	Salz
	Pfeffer

1 Alle Zutaten bis und mit Pfefferkörnern zusammen aufkochen und zugedeckt 30 Minuten leise köcheln lassen.

2 Den Sud durch ein Sieb giessen, die Flüssigkeit (ca. 4 dl) in die Pfanne zurückgeben und aufkochen. Sulz zugeben und rühren, bis sich der Sulz aufgelöst hat. Auskühlen lassen.

3 Schinken und Petersilie zufügen, würzen. Die Masse in die Form füllen und 8 Stunden oder über Nacht fest werden lassen.

4 In Scheiben schneiden und mit Toast und Butter als Vorspeise servieren.

<h2>Siedfleischröllchen</h2>	
<p>1 grosses Stück Rindshuftdeckel (Tafelspitz) 3 Rindsknochen 1 Bouquet garni 6 Pfefferkörner 1 Zwiebel 2 Nelken 1 Lorbeerblatt</p> <p>Füllung 1 Crème fraîche 1 grosses Stück Märrrettich 1 Zitrone 2 Esslöffel Senf 4 Essiggurken</p>	<p>Vorgehen</p> <p>Drei Liter Wasser und 5dl Weisswein aufsetzen. Ungeschälte Zwiebel mit Nelken und Lorbeer bestecken. 3 Rindsknochen beigegeben. Bouquet Garni und Pfefferkörner dazugeben. Wenn das Wasser kocht Unsauberkeiten abschöpfen und Fleisch in den sprudelnden Fond geben. Das Fleisch bei kleinem Feuer eineinhalb bis zwei Stunden ganz leise ziehen lassen. Das Siedfleisch ist gar, wenn es von der hineingestochenen Gabel fällt. Über Nacht im eigenen Sud abkühlen lassen. Am nächsten Tag das Siedfleisch in feine Tranchen schneiden damit man sie gut rollen kann, diese aber nicht zusammen fallen. Am besten mit einer Aufschnittmaschine.</p>
	<p>Füllung</p> <p>Den Märrrettich an einer feinen Raffel reiben. Etwas Zitronensaft dazugeben damit er die Farbe behält. Senf für den Geschmack und Crème fraîche dazugeben und alles mischen. Abschmecken.</p> <p>Die Essiggurken mit der Aufschnittmaschine in feine Scheiben schneiden, mit Haushaltspapier abtupfen und zur Seite legen.</p> <p>Fertigstellen</p> <p>Die Siedfleischtranchen mit einem Kaffeelöffel Märrrettichmischung bestreichen dann mit einer Scheibe Essiggurke belegen, aufrollen und auf den Teller drapieren.</p> <p>Den Kartoffelsalat auf dem Teller schön anrichten Garnieren mit etwas Kräutern oder mit Salat. Die restlichen Zutaten (Fleisch, Sauce und Gurken) auf seperaten Tellern zum Nachschöpfen auf den Tisch geben.</p>

<h2>Kartoffelsalat</h2>	
<p>8 mittlere, mehlig kochende Kartoffeln 1 Esslöffel scharfen Senf 1 Schalotte feingehackt 1 Eigelb 5 Esslöffel neutrales Öl (Traubenkern) 2 Esslöffel Weissweinessig 1 Bund Schnittlauch 1 dl Hühnerbrühe erkaltet</p>	<p>Die Kartoffeln weich kochen und noch warm schälen. Während dieser Zeit die Sauce vorbereiten. Alle Zutaten miteinander mischen und mit dem Schwingbesen verrühren, bis die Sauce dicklich wird. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und in die Sauce tauchen. Sorgfältig durchmischen und wenn die Kartoffeln zu trocken sind mit der Hühnerbouillon anreichern. Mindestens eine Stunde einwirken lassen.</p>

ERDBEEREN –

Sommer- LUST

FÜR
DESSERT-
FREAKS

Der Duft sonnengereifter Erdbeeren verführt zum Schlemmen! Frisch gepflückt schmecken die roten Früchte am allerbesten. Die Königin der Beeren ist bereits seit dem 13. Jahrhundert bekannt. Aber erst die Virginia-Erdbeere aus Amerika brachte Anfang des 18. Jahrhunderts den Durchbruch der feinen Frucht auf den bürgerlichen Tafeln Europas. Und weil das Team nach dem Fotoshooting für diese Ausgabe nach Süßem lechzte, zauberte meine Freundin Doris aus dem Stegreif einfach mal so dieses köstliche Dessert. Weil es so toll aussah, so köstlich schmeckte und so einfach in der Zubereitung ist, möchten wir Ihnen diesen Desserttraum auf keinen Fall vorenthalten.

Rezept von Doris Rodeck

ERDBEEREN MIT MASCARPONECREME FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

- 400 g Erdbeeren, gewaschen, halbiert
- 120 g Mascarpone
- 260 g Crème fraîche
- 80 g Zucker
- 1 TL Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Die Mascarpone, die Crème fraîche, den Zucker und den Zitronensaft zu einer Creme mischen.

ANRICHTEN

Portionenweise zuerst die Creme fingerdick in die Gläser füllen, dann die Erdbeeren hinzugeben und mit einem Häubchen Creme bedecken.

