

Chocheten vom 12. November 2015

Küchenchef : Tom Isler
Helfer : Andi Spichtig
Paul Feurer

Menu

Wölfe im Schafspelz



Marronisuppe



**Schweinsfiletplätzli gefüllt mit Steinpilzen und Lauch an
Rotweinsauce
Christrose aus Kartoffeln
Glasierte Rüepli**



Parfait glacé Grand Marnier

Weisswein : Seyval blanc 2014
Weingut Gehring

Rotwein : Selvarossa Salice Salentino
Rosso Reserva 2010

Wölfe im Schafspelz

100g weiche Butter
100g Frischkäse
150g geriebener Parmesan
175g Mehl
½KL Salz
1-2EL Curry
½KL Backpulver

zusammen in Schüssel geben. Mit den Händen oder Knethaken zu einem krümeligen Teig verarbeiten

1 Ei

beifügen und zügig zu einem glatten Teig kneten. Sollte dieser etwas zu feucht sein, etwas Mehl beifügen und zu einer Rolle von 2cm Durchmesser formen und in Klarsichtfolie einpacken. Kühl stellen.

1EL Rahm
1 Eigelb

zusammen verrühren, Rolle rundum bestreichen

100g Mandeln, geschält, gemahlen

Rolle in Mandeln wälzen, 1 cm dick schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen:

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C. 15-20 Minuten.

Noch leicht warm schmecken sie am Besten. Die Sablés können ohne weiteres auch einmal 2 Minuten bei 180°C aufbacken werden.

Marronisuppe

4	Marroni	beiseite legen
20g	Butter	in einer Pfanne erwärmen
2-3	Frühlingszwiebeln	fein schneiden, beifügen
1dl	Weisswein	zugeben, 10 Minuten bei kleiner Hitze dünsten
250g	Marroni	beifügen
2	Zweige Thymian	Blätter abzupfen, zugeben, andünsten
1,5dl	Weisswein	ablöschen
4,5dl	Hühnerbouillon	zugeben, zugedeckt bei kleiner Hitze 25 Minuten kochen lassen Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren
1,5dl	Milch	beifügen
1EL	Akazienhonig	
Salz, Pfeffer		Suppe abschmecken

Anrichten:

Suppe in Teller geben, je 1 EL Rahm in die Suppe träufeln und Marroni mit einem feinen Hobel über die Suppe hobeln.

Schweinsfiletplätzli gefüllt mit Steinpilzen und Lauch an Rotweinsauce

Backofen vorheizen 80°C. Teller und Platte mitwärmen

30g	Steinpilze, getrocknet	in ein Sieb geben und unter fließendem warmen Wasser gründlich spülen und mindestens 20 Minuten quellen Steinpilze, ableeren, dabei 1 dl Einweichflüssigkeit zurückbehalten Steinpilze fein schneiden
1	Zwiebel	fein schneiden
1	Lauch, klein	rüsten, der Länge nach in Streifen und diese in feine Stücke schneiden
1EL	Olivenöl	erhitzen, Zwiebel, Lauch und Steinpilze bei mittlerer Hitze andünsten. Einweichflüssigkeit beifügen und vollständig einkochen lassen.
	Salz, Pfeffer	würzen
	Rotweinsauce:	
4dl	Rotwein	
4dl	Kalbsfond	zusammen auf Hälfte einreduzieren
20g	kalte Butter	am Schluss in kleinen Stücken zur Sauce geben
	Salz, Pfeffer	Sauce abschmecken
12	Schweinsfiletmedaillons 1cm	unter Klarsichtfolie mit Fleischklopfer oder Wallholz dünn klopfen. Füllung auf die eine Hälfte des Plätzlis geben und mit der anderen Hälfte decken. Mit Zahnstocher verschliessen.
	Salz, Pfeffer	Schweinsfiletpäckli würzen
1EL	Traubenkernöl oder FÄT	erhitzen, die Hälfte der Schweinsfiletpäckli auf jeder Seite 1 Minute anbraten, wenden und nochmals 1 Minute

anbraten. Die anderen Schweinsfiletplätzli braten und auf vorgewärmte Platte geben und 30 Minuten im Ofen bei 80°C. fertiggaren

Anrichten:

Saucenspiegel auf Teller geben und Schweinsfiletpäckli darauflegen. Mit gehackter Petersilie bestreuen.

Tipp:

Schweinsfiletpäckli am Vortag füllen und im Kühlschrank aufbewahren. 30 Minuten vor Kochbeginn aus dem Kühlschrank nehmen.

Christrose aus Kartoffeln

Ofen vorheizen 200°C

800g mehliges Kartoffeln waschen, rüsten, in feine Scheiben hobeln, in Schüssel geben

½ KL Salz beifügen, mischen

50g Butter schmelzen
1 Knoblauchzehe dazupressen, verrühren, über die Kartoffeln giessen und vorsichtig mischen

Die Kartoffelscheiben an den Rand der Muffinsförmchen legen, so dass die Scheiben etwas über den Rand hinausragen. Im Uhrzeigersinn überlappend fortfahren und schneckenförmig nach innen auffüllen bis eine Rose entstanden ist

1KL Paprika darüberstreuen

Backen: 25 Minuten, bis sie leicht knusprig sind

Aus dem Ofen nehmen und kurz stehen lassen. Evtl. mit einem Messer vorsichtig am Rand entlang fahren und lösen. Mit einem Esslöffel unter die Kartoffeln fahren und aus der Form heben. Auf Teller anrichten und mit Thymianblättern bestreuen.

Tipp:

Kann gut vorbereitet werden, aber Salz erst kurz vor dem Backen über die Kartoffeln streuen, sonst ziehen sie Wasser.

Glasierte Rüebl

600g	Rüebl	in ca. 8cm lange Stängeli schneiden
2EL	Butter	in weiter Pfanne schmelzen, Rüebl zugeben und dämpfen
1dl	Bouillon	
1KL	Zucker	
wenig	Salz	beifügen, zudecken, bei kleiner Hitze 20 Minuten knapp weich dämpfen, herausnehmen Zum Glasieren die verbliebene Flüssigkeit einkochen, bis ein Sirup entstanden ist Rüebl mit Sirup bestreichen

Parfait glacé Grand Marnier

2	frische Eigelb	
40g	Zucker	
3-4EL	Grand Marnier	in Schüssel geben, mixen bis die Masse hell und schaumig ist
2,5	dl	Rahm fluffig schlagen, sorgfältig unter die Masse ziehen
2	Eiweiss	
1	Prise	Salz steif schlagen
1EL	Zucker	beifügen, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Eischnee portionenweise unter die Masse ziehen, sofort in die vorbereitete Form giessen

Gefrieren:
zugedeckt ca. 4 Stunden

Anrichten:
In Scheiben schneiden, mit Kakaopulver bestreuen und auf Teller anrichten