

# Chelleland Chuchi Bauma

Chochete vom 5. Dezember 2015

Küchenchef: Silvano Stappung  
Helfer: Mario Schilling  
Marcel Meier

## Menü

### *Apéro*

Gefülltes Focaccia-Brot

### *Suppe*

Ochsenbouillon mit Kalbsmilken und Gemüse-Einlage

### *Vorspeise*

Kalbstatar

### *Hauptgang*

Kalbsrücken

Polenta mit Gorgonzola

Wurzelgemüse

### *Dessert*

Magenträs

Weisswein: Roero Arneis DOCG  
Piemont, Italien

Rotwein: Brancaia TRE XMAS  
Toscana, Italien

## Apéro:

### **Gefülltes Focaccia Brot**

- Focaccia-Brot aufschneiden
- mit Olivenpaste bestreichen
- beliebig füllen, z.B. mit Bresaola, Parmaschinken, Vileto, Salami, grillierten Peperoni usw.

## Suppe:

### **Ochsenbouillon mit Kalbsmilken und Gemüse-Einlage**

- Ochsenbouillon vom Oswald
- Rübli, Sellerie und Lauch in feine Streifen schneiden
- Kalbsmilken im Sud von Weisswein, Wasser, Nelken, Lorbeer und Salz ca. 15 min. ziehen lassen
- Kalbsmilken aus dem Sud nehmen, feine Haut wegschälen und in Würfel schneiden
- Alles zusammen in der Bouillon ca. 10 min. erhitzen

## Vorspeise:

### **Kalbstatar**

Für 4 Personen

- als Vorspeise 280g Fleisch
- als Hauptgang 480g Fleisch
  
- Gewürze: Pfeffer aus der Mühle, Salz, Olivenöl, Zitronenschale fein gerieben, Brandy
- Fleisch nach belieben würzen und gut vermischen
  
- Garnieren mit: Cherrytomätli, Parmesan-Stengel, Ruccolasalat, Balsamicoperlen
- Servieren mit Toastbrot und Butter

## Hauptgang:

### **Fleisch**

- Backofen auf 140°C vorheizen
- Kalbsrücken mit Salz und Pfeffer würzen
- Kalbsrücken ca. 2 Stunden bei 140°C im Ofen garen
- Kerntemperatur 65°C

### **Beilage**

- Polenta gar kochen, am Schluss mit Gorgonzola verfeinern

### **Gemüse**

- 4er-lei Rübli: orange; gelbe, violette und schwarze (Pfälzer)
- Rübli schneiden und knapp weich kochen
- mit Pilzen dekorieren (z.B. Kräuterseitling)

## Dessert:

### **Magenträs-Crème**

- 1 Ei und 1 EL Zucker sehr gut schaumig rühren
- 2 EL Magenträs unterrühren
- 2,5dl Rahm steif schlagen
- Rahm unter die Ei-Zuckermasse ziehen
- sofort als Crème geniessen

**PS: Magenträs ist ab Donnerstag, 10. Dezember 2015 in der Metzgerei Stappung erhältlich**