

Chocheten

vom

27. Februar 2019

Der Chelleland-Chuchi Bauma

Küsche: Marcel Meier

Helfer: Silvano Stappung,

Rene Büchi

Menu

Chicoree-Salat mit Mandarinen und

Blauschimmelkäse

Pilzsuppe

Schweinestrücken mit Kartoffel-

Zwiebelstampf und Birnensauce

Lebkuchenmousse, Mandarine &

Frühstücksrumble

Chicoree-Salat mit Mandarinen und Blauschimmelkäse



Zutaten

- 2 gelbe Chicorée
 - ½ roten Trevisiano-Salat
 - 3 El Olivenöl
 - 3 El süßer Rotweinessig
 - Salz
 - 3 Mandarinen
 - 150 g Blauschimmelkäse (z.B. Roquefort oder Gorgonzola)
-

Zubereitung

1. Chicorée und Trevisiano putzen und in grobe Stücke schneiden. Auf einer Platte verteilen und mit Olivenöl und Essig beträufeln. Mit Salz bestreuen und vorsichtig durchmischen.
2. Mandarinen schälen, in ca. ½ cm dünne Scheiben schneiden und über dem Salat verteilen. Den Käse mit den Händen zerpfücken und über den Salat geben.

Für 4-6 Portionen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Pilzsuppe



Zutaten

- 10 g getrocknete Pilze (z. B. Morcheln und Steinpilze)
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 400 g mehligkochende oder vorw. festkochende Kartoffeln
- 400 g gemischte Pilze (z. B. Champignons, Shiitake, Kräuterseitlinge)
- 4 Stiele Thymian (ersatzweise ½ Tl getrockneter Thymian)
- 4 Stiele Majoran (ersatzweise ½ Tl getrockneter Majoran)
- 8 El Olivenöl
- Salz
- 100 ml Weißwein
- 900 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe
- 1 El Butter
- Pfeffer
- 100 ml Schlagsahne
- Zitronensaft
- 1 Beet Gartenkresse

Zubereitung

1. Getrocknete Pilze mit 200 ml heißem Wasser übergießen und mind. 10 Minuten einweichen. Zwiebeln in halbe Ringe, Knoblauch in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln. 300 g Pilze putzen und in grobe Stücke schneiden. Blättchen von Thymian und Majoran abstreifen und fein hacken.
2. 4 El Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Kartoffeln, Pilze und Kräuter zugeben und 2 Minuten mitdünsten, dabei leicht salzen. Mit Weißwein ablöschen und vollständig einkochen lassen. Brühe zugießen, eingeweichte Pilze und Einweichwasser zugeben. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 15–20 Minuten weich garen.
3. Inzwischen 100 g Pilze putzen und in Scheiben schneiden. 2 El Öl und 1 El Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Pilze darin rundherum hellbraun anbraten, salzen und pfeffern.
4. Sahne zur Suppe geben und alles mit einem Schneidstab pürieren, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Mit den gebratenen Pilzen und etwas Kresse anrichten und mit etwas Olivenöl beträufelt servieren.

Für 4-6 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Schweinerücken mit Kartoffel-Zwiebelstampf und Birnensauce



Zutaten

Zutaten Schweinerücken

Für 6 Personen

- 1 El Kümmelsaat
- 1 El Fenchelsaat
- 1 El gerebelter Oregano
- 1 El grobes Meersalz
- 5 El Olivenöl
- 1,5 kg Schweinerücken am Stück
- 2 Birnen
- 8 Frühlingszwiebeln
- 2 El Honig
- 2 El Butter
- Salz

Zutaten Birnensauce

Für 6 Personen

- 2 El gelbe Senfsaat
- 2 El Zucker
- 2 Birnen
- 20 g frischer Ingwer
- Salz
- 4 El milder Weißweinessig
- 250 ml Gemüsebrühe
- ¼ TI Kurkumapulver
- 1–2 TI Speisestärke

Zutaten Kartoffelstampf

Für 6 Personen

- 1,2 kg vorw. festkochende (nach Belieben mehligkochende) Kartoffeln
- Salz
- 500 g Zwiebeln
- 4 El Öl
- 3 El Butter
- 5 El Schlagsahne

19.12.2009 Autor: Tim Rubrik: Fleisch

Aus der Sendung "Tim Mälzer kocht!" 19.12.2009, 15:30 Uhr, ARD

Zubereitung "Schweinerücken" (20 Minuten + Garzeit)

1. Kümmel, Fenchel, Oregano und Meersalz im Mörser fein zerreiben.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten anbraten.
3. Birnen vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Frühlingszwiebeln putzen und in 10 cm lange Stücke schneiden. Beides in einen Bräter geben. Den Schweinerücken darauf setzen und mit dem Honig beträufeln. Das Fleisch mit der Gewürzmischung bestreuen und rundherum einreiben. Butter und etwas Salz über den Birnen verteilen.
4. Im heißen Ofen bei 160 Grad auf der mittleren Schiene 60-75 Min. garen, 10 Min. ruhen lassen und in Scheiben schneiden. (Umluft nicht empfehlenswert)

Zubereitung "Birnensauce" (25 Minuten)

1. 250 ml Wasser und die Senfsaat in einem kleinen Topf aufkochen und bei milder Hitze 15 Min. köcheln lassen. Dann durch ein Sieb gießen.
2. Zucker in einem Topf hellgelb karamellisieren. Birnen rund um das Kerngehäuse abraspeln und zum Zucker geben. Ingwer schälen, in dünne Scheiben schneiden und zugeben. Leicht salzen und mit Essig ablöschen. Brühe zugießen, aufkochen und 15 Min. bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Mit Kurkuma würzen.
3. Die Birnensauce durch ein Sieb in einen Topf gießen. Dabei die Birnen gut ausdrücken. Speisestärke in 2 El kaltem Wasser verrühren und in die Sauce geben. Unter Rühren aufkochen, Senfsaat zugeben und mit Salz abschmecken.

Zubereitung "Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln" (40 Minuten)

1. Kartoffeln waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden. In Salzwasser 20 Min. garen, abgießen und abtropfen lassen.
2. Die Zwiebeln pellen, halbieren und in Streifen schneiden. In einer heißen Pfanne mit dem bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 30 Min. goldbraun braten. Leicht salzen.
3. Butter in einem Topf schmelzen. Kartoffeln zugeben und mit einem Kartoffelstampfer grob zerstampfen. Zwiebeln und Sahne zugeben und unterrühren. Mit Salz abschmecken.

REZEPT

Lebkuchenmousse, Mandarine & Erdnusscrumble

Zutaten

Lebkuchenmousse

75 g weisse Schokolade

1 Ei

1/2 Blatt Gelatine

1 g Lebkuchengewürz

125 g Rahm, geschlagen

Erdnusscrumble

50 g Erdnüsse, gesalzen

50 g Haferflocken

50 g brauner Rohrzucker

50 g Butter, kalt

Sorbet

50 g Zucker

50 g Wasser

10 g Zitronensaft

6 Mandarinen

20 g Eiweiss

2 Mandarinen, filetiert

Zubereitung

- 1.** Für das Mousse Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. Das Ei ebenfalls über dem Wasserbad warmschlagen und die Gelatine darin auflösen. Lebkuchengewürz beigen. Die Eimasse mit der Flüssigen Schokolade mischen. Den Rahm langsam unterheben und sofort abfüllen.
- 2.** Für den Crumble alle Zutaten bis auf die Butter im Thermomix mahlen. Die Butter beigeben und zu einem Teig verarbeiten. Die Masse krümlig auf ein Backblech verteilen und bei 180 °C für ca. 12 Minuten backen.
- 3.** Zucker und Wasser für das Sorbet aufkochen und kalt stellen. Mandarinen schälen (nicht filetieren), mit dem kalten Zuckersirup mixen und durch ein Sieb streichen. Das Eiweiss in eine Metallschüssel aufschlagen und mit der Mandarinen-Basis mischen. Direkt so in den Tiefkühler stellen und stündlich Umrühren.
- 4.** Zum Anrichten mit der Mousse angefangen, das gibt ein optimales Fundament für die Mandarinstücke und das Sorbet. Die restlichen Komponenten «wild» darüber anrichten.