



# Chochete Gästeabend 04. Dezember 2010



Küchen-Chef: Thomas Hilpert  
Küchen-Mannschaft: Markus Schmidhauser  
Paul Feurer  
Silvano Stappung  
Weitere nach Bedarf

## MENU

\*\*\*\*\*



Apéro- Häppchen

\*



Rüeblisuppe mit Zimt

\*\*



Wintersalat mit Bündnerfleisch  
und gewürzten Kernen

\*\*\*



Roastbeef mit Whisky- Pfeffer- Buttersauce  
Weihnachtskartoffeln

\*\*\*\*



Pflaumenring mit Vanillecrème

\*\*\*\*\*

**Weisswein:** GORGO TONDO / Grillo-Chardonnay 2009

**Rotwein:** LAS FLORES / Rioja Reserva 2006

## Chochete Gästeabend vom 04. Dezember 2010



### Apéro- Häppchen

(Rezepte für je 24 Stück)



### Lauch- Sbrinz- Päckli

#### Zutaten:

2 St Blätterteig à je ca. 360 g  
1 St Ei, zerquirlt

#### Füllung:

1 St Kleine Zwiebel, fein gehackt  
125 g Lauch, fein geschnitten  
2 TL Kümmel  
50 g Bratbutter  
3 EL Gemüsebouillon  
4 EL Doppelrahm  
5 EL Sbrinz, gerieben

Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Hackfleisch- Gipfeli

2 St Kuchenteig à je ca. 360 g  
1 St Ei, zerquirlt

#### Füllung:

200 g Kalbfleisch, gehackt  
1 St Knoblauchzehe, fein gehackt  
1 Bd Kresse, fein geschnitten  
100 g Ricotta  
1 TL Salz

#### **Zubereitung Lauch- Sbrinz- Päckli:**

1. Für die Füllung, Zwiebeln, Lauch und Kümmel in Bratbutter anbraten. Mit Gemüsebouillon ablöschen, einkochen lassen. Rahm zugeben, würzen. Füllung auskühlen lassen. Sbrinz darunter mischen.
2. Die beiden Teige flach auslegen. Bei jedem Teig von der Schmalseite 12 sehr dünne Streifen (Bändeli) wegschneiden. Die beiden Teigblätter je zur Hälfte mit Ei bestreichen. Im Abstand von ca. 5 cm je 12 kleine Häufchen der Füllung auf die mit Ei bestrichene Teighälfte geben. Die zweite Teighälfte darüber legen, die Teigzwischenräume gut zusammen drücken. In Stücke schneiden. Teigbündel wie aus Bild ersichtlich darum binden und auf das mit Backpapier belegte Blech legen.
3. Päckli mit dem restlichen Ei bestreichen.

#### **Zubereitung Hackfleisch- Gipfeli:**

1. Für die Füllung alle Zutaten gut mischen und mit Pfeffer würzen.
2. Die beiden Teige je in 12 gleichschenklige Dreiecke schneiden. Je ein TL Füllung daraufgeben. Die Teigländer mit wenig Ei bepinseln.
3. Die Dreiecke zur Spitze hin aufrollen, zu Gipfeli formen und auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Gipfeli mit Ei bestreichen.

**Backen:** Beide Bleche in die Mitte des auf ca. 200° C vorgeheizten Ofens schieben und die Apéro-Gebäcke ca. 15- 20 Minuten backen. **Service:** Noch warm in Tellern zum Apéro bereitstellen.



**Gast zum Koch:**

**"Was kostet ein Tropfen von ihrer Tagessuppe?"**

**Der Koch antwortet: "Nichts."**

**Gast:**

**"Prima, dann tropfen Sie mir bitte einen Teller voll!"**

**Rüebli- suppe mit Zimt**

(Rezept für 6 Personen)

**Zutaten:**

- 500 g Rüebli, dicke für Sternengarnitur
- 150 g Kartoffeln, festkochend
- 1 St Zwiebel, fein gehackt
- 25 g Butter zum Andünsten
- 8 dl Gemüsebouillon
- 1 St Kleine Zitrone,
- 1 TL Zimt
- 2,5 dl Rahm, geschlagen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

**Zubereitung:**

1. Die Rüebli schälen und in ca. 2 mm dicke Rädchen schneiden. Die Kartoffeln schälen und roh in kleine Würfelchen schneiden. Die Rüebli- Rädchen und Kartoffelwürfelchen mit der fein gehackten Zwiebel in Butter andünsten.
2. Die Gemüsebouillon dazu giessen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Danach ca. 4 x 6 grosse Rüebli- Rädchen herausnehmen, Sterne ausstechen und für die Garnitur beiseite stellen. Die Rüebliabschnitte wieder in die Pfanne geben und alles nochmals 10 Minuten weiter köcheln lassen.
3. Etwa 1 TL von der Zitronenschale abreiben und in die Suppe geben. 2 TL Saft auspressen und für das Abschmecken bereitstellen.
4. Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren, sieben und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und etwas Zimt abschmecken.

**Service:**

1. Vor dem Servieren die Suppe aufkochen und  $\frac{3}{4}$  des geschlagenen Rahmes darunter ziehen.
2. Suppe in vorgewärmten Tellern anrichten, 3 bis 4 Rüebli- Sterne pro Portion flach und vorsichtig auf die Suppe legen, (damit diese nicht untergehen!) ein Schlagrahm Tupfer zugeben und diesen als auch die Sterne mit etwas Zimt bestäuben. Vorsichtig servieren!

## Chochete Gästeabend vom 04. Dezember 2010



### Wintersalat mit Bündnerfleisch und gewürzten Kernen (Rezept für 6 Personen)

#### Zutaten:

##### Sauce:

- 0,5 TL Senf
- 2 EL Apfelessig
- 1 EL Kürbiskernöl
- 3 EL Rapsöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

##### Garnitur:

- 2 EL Kürbiskerne
- 4 EL Gemischte Nüsse zB: Haselnüsse, Baumnüsse
- 0,5 EL Butter
- 1 EL Thymianblättchen
- 0,5 TL Paprika
- 0,5 TL Salz
- 1 TL Zucker

##### Salat:

- 6 St Handvoll Blattsalate zB: Nüsslisalat, Chicorée, Eisberg, Kopfsalat, usw.
- 12 Tr Bündnerfleisch

#### Zubereitung Sauce:

1. Für die Sauce alle Zutaten verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

#### Zubereitung Garnitur:

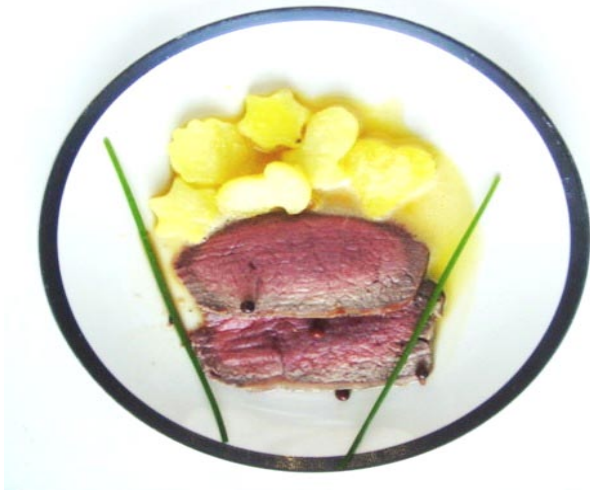
2. Kürbiskerne und Nüsse ohne Fett in der Bratpfanne rösten, bis sie duften. (Permanent wenden!)
3. Butter mit Thymian, Paprika, Salz und Zucker mischen. Warme Kernen und Nüsse darin wenden. Eventuell bis zum Servieren im Ofen warmstellen.

#### Zubereitung Salat:

4. Salate rüsten und mit der Sauce mischen.

#### Service:

1. Salat auf Tellern anrichten.
2. Die Bündnerfleisch- Tranchen dekorativ dazugeben, mit den Kernen und Nüssen bestreuen und sofort servieren.



**Frau:** "In der Küche passieren die meisten Unfälle!"

**Mann:** "Ja, und ich muss diese immer essen!"

**Die junge Ehefrau erbot:** "So, mein Lieber, heute wirst Du mal nichts über das Essen zu meckern haben!"  
**Meint er grinsend:** "Bist Du sicher?"  
- "Absolut! - Ich habe überhaupt nichts gekocht."

### Roastbeef mit Whisky- Pfeffer- Buttersauce / Weihnachtsskartoffeln

(Rezept für 4- 6 Personen)

#### Zutaten:

##### Fleisch:

1	kg	Roastbeef
50	g	Bratcrème
1	TL	Rosa Pfeffer, grob zerstoßen
2	TL	Salz

##### Sauce:

2	EL	Whisky
1	dl	Kräftige Fleischbouillon
2	St	Eigelb
75	g	Butter kalt, in Scheiben geschnitten
Einige	St	Rosa Pfefferkörner zum Garnieren

##### Beilage:

800	g	Grosse Kartoffeln, Sorte für Bratkartoffeln
50	g	Bratbutter
1	Bd	Schnittlauch für Garnitur

#### Zubereitung Fleisch und Sauce:

1. Das Fleisch 1 Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Das Fleisch ins Bratgeschirr legen, würzen und mit Bratcrème beträufeln.
3. In der Mitte des auf 220 °C vorgewärmten Ofens 15 Minuten anbraten. (Alternativ in der Bratpfanne ringsherum gut anbraten) Ofen auf 120 °C reduzieren. Für saignant 15-20 Minuten weitergaren. (Kerntemperatur 45-50 °C) Für à point 30-40 Minuten weitergaren (Kerntemperatur 50-60 °C)
4. Für die Sauce Whisky und Bouillon etwas einkochen. In einen Wasserbadeinsatz giessen. Eigelb dazugeben. Im nicht zu heißen Wasserbad zu einer schaumigen Sauce aufschlagen. Butter portionenweise darunter schlagen, bis die Sauce dicklich ist.  
Achtung: Die Sauce darf nicht kochen!

#### Zubereitung Beilage: Weihnachtsskartoffeln:

1. Die Kartoffeln schälen und nicht zu weich kochen.
2. Aus den Kartoffeln Scheiben von je ca. 1,5 cm bis max. 2 cm schneiden. Aus den Scheiben diverse Weihnachtssmotive ausstechen.
3. Die Weihnachtssmotive mit Bratbutter in der Bratpfanne goldbraun anbraten. Vorsichtig wenden, dass die Figuren möglichst schön erhalten bleiben!

**Service:**

1. Das Roastbeef tranchieren, mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Pfefferkörnern garnieren.
2. Einige Weihnachtskartoffeln dazugeben, mit 2 schönen ganzen Schnittlauchstäben garnieren und rasch servieren.

**Urheberrecht für das gesamte Gästeabend- Menu:**

**Die nachfolgend aufgeführten Grundrezepte, welche von mir ergänzt, erweitert oder angepasst wurden, stammen aus der Website von: [www.swissmilk.ch/rezepte](http://www.swissmilk.ch/rezepte)**

Sie unterliegen damit mindestens teilweise den Copyright und Nutzungsbedingungen von swissmilk.ch, welche wie folgt definiert sind:

Die abgebildeten Kampagnensujets sind urheberrechtlich geschützt; jede Nutzung zu kommerziellen Zwecken bedarf daher der vorgängigen schriftlichen Zustimmung der Schweizer Milchproduzenten SMP. Auch zur Illustration politischer Kampagnen, Artikel und Meinungsäusserungen dürften sie nur mit unserer Zustimmung vervielfältigt werden.

Zu allen anderen Zwecken dürfen die Daten herunter geladen und genutzt werden. Bei Verwendung ausserhalb des privaten Bereichs ist jedoch die Quelle zu nennen.

Die Schweizer Milchproduzenten SMP bleiben frei, ihre Zustimmung unter Ausschluss jeglicher Entschädigung zu widerrufen, soweit sich eine Nutzung im konkreten Einzelfall als für das Image der Schweizer Milchwirtschaft sowie der Schweizer Milchproduzenten SMP als nachteilig erweisen könnte.

**Apérogebäck:****Rüebli-suppe mit Zimt:****Wintersalat:****Roastbeef:**

**Die Weihnachtskartoffeln und der Pflaumenring mit Vanillesauce sind Eigenkreationen von Thomas Hilpert. Diese dürfen nach freier Wahl verwendet werden!**



**Weihnachtsspruch:**

**Der Gabentisch ist öd und leer,  
die Kinder gucken blöd umher.  
Da lässt der Vater einen krachen,  
die Kinder fangen an zu lachen.**

**So kann man auch mit kleinen Dingen  
den Kindern Weihnachtsfreude  
bringen.**

**Pflaumenring mit Vanillecrème**

(Rezept für 4 Personen)

**Zutaten:**

3 dl Rotwein  
2 dl Apfelsaft  
50 g Rohzucker  
1 St Zimtstengel  
24 St Dörripflaumen ohne Stein

**Crème:**

3,5 dl Milch  
1 EL Maizena  
2 EL Zucker  
2 St Eier  
1 St Vanillestengel, aufgeschnitten  
1,5 dl Rahm, geschlagen

**Zubereitung:**

1. In einer Pfanne Rotwein, Apfelsaft, Zucker und Zimt aufkochen. Dörripflaumen begeben. 30 Minuten köcheln bis die Sauce etwas eingedickt ist. Zugedeckt auskühlen lassen.
2. Für die Vanillecrème, Milch, Maizena, Zucker und Eier in einer Pfanne gut verrühren. Vanillestengel dazugeben. Alle Zutaten unter stetigem Rühren soweit erhitzen, bis die Flüssigkeit zur Crème gebunden ist. Achtung: Die Flüssigkeit darf nicht kochen!
3. Die Crème auskühlen lassen, den Vanillestengel entfernen. Den Schlagrahm darunterziehen.

**Service:**

Je 6 Pflaumen ringförmig auf Desserttellern anrichten. In der Mitte des Pflaumenringes eine Portion Vanillecrème geben und mit Rotweinjus umgiessen.