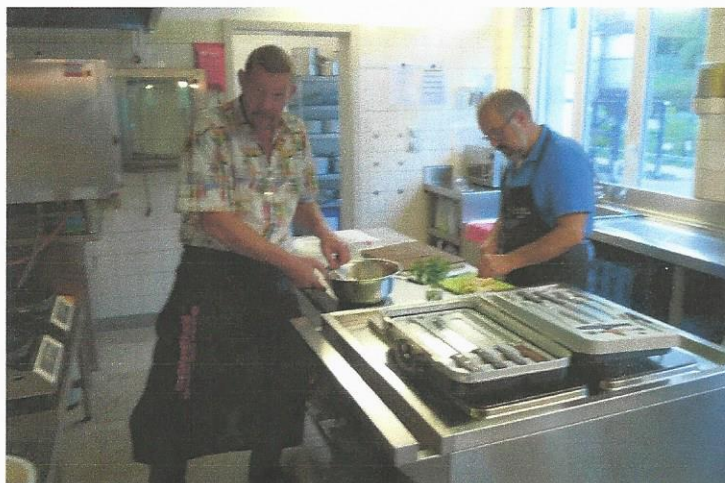


Chochete vom Donnerstag, 20. September 2018

Verantwortlich: Hans-Rudolf Koch Helfer: Silvano Stappung und Stefan Küng



MENU

Zum Apéro: Pumpernickel mit Gorgonzola/Mascarpone

Austernpilze mit Ingwer und Knoblauch

Lammfiletschnecken an Portweinsauce, gebratene Kartoffeln und Spinat

Thurgauer Öpfelmoschtcrème mit Baumnusskaramell und zarter Schokoladekuchen

Weine: Dézaley 2016, Grand Cru, Bernard Bovy, Chexbres
Oberdürntner Tüele Tröpfli 2016, Maréchal Foch

Pumpernickel mit Gorgonzola/Mascarpone

Rezept für 4 Personen



Zutaten:

4 Scheiben Pumpernickel

200 g Gorgonzola/Mascarpone

1 kleine Birne, in Würfeln

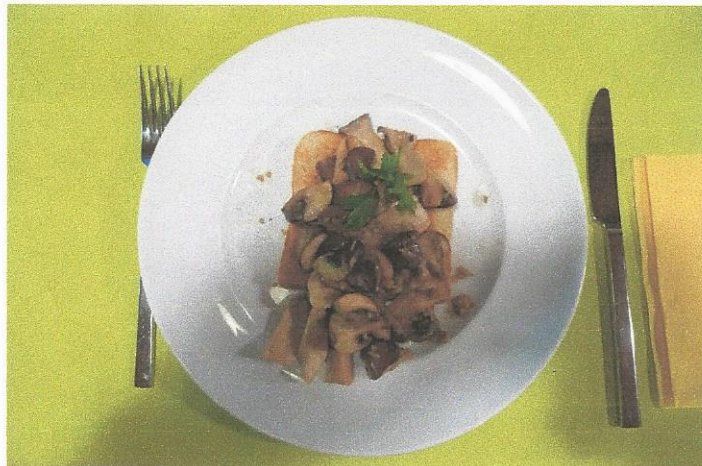
20 g Baumnüsse, grob gehackt

Zubereitung:

Pumpernickeln vierteln. Gorgonzola/Mascarpone mit Birnenwürfelchen und der Hälfte der Baumnüsse mischen. Masse auf Pumpernickel verteilen. Mit restlichen Baumnüssen garnieren.

Austernpilze mit frischem Ingwer und Knoblauch (oder Pilzmischung)

Rezept für 4 Personen



Zutaten:

500 g Austernpilze

20g Ingwer frisch (Schweiz, im Bioladen erhältlich)

2 Knoblauchzehen gross

1 Esslöffel Bratbutter

2 Esslöffel Olivenöl

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Stiele der Austernpilze entfernen. Die Pilzhüte je nach Grösse ganz belassen oder wenn nötig halbieren oder dritteln.

Den Ingwer und den Knoblauch schälen und zusammen feinhacken.

In der Bratpfanne Bratbutter und Olivenöl rauschheiss erhitzen. Die Austernpilze darin unter gelegentlichem Wenden 3 Minuten kräftig und leicht braun anbraten. Dann die Ingwer-Knoblauch Mischung darüber verteilen und die Pilze weitere 2-3 Minuten braten. Am Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Lammfiletschnecken an Portweinsauce



ZUTATEN

 Für 4 Personen

50 g Oliven grün, entsteint
1 Teelöffel Pfeffer grün,
eingelegt
1/2 Bund Petersilie glattblättrig
2 Esslöffel Butter weich, (1)
8 Stück Lammfilets
2 Stück Schalotten
8 Stück Thymianzweige
Salz, Pfeffer schwarz, aus der
Mühle
1 Esslöffel Bratbutter
1 Esslöffel Tomatenpüree
2 dl Portwein rot
1 dl Rotwein
40 g Butter (2)

Für den Kleinhaushalt

*2 Personen: Zutaten halbieren. 1
Person: Zutaten vierteln, jedoch
für die Sauce je 1/2 dl Portwein
und Rotwein verwenden.*

Dazu passt

*Bratkartoffeln und gedünsteter
Fenchel oder Spinat.*

ZUBEREITUNG

- 1** Die Oliven fein hacken. Den Pfeffer kurz unter warmem Wasser spülen und grob zerdrücken. Die Petersilie fein hacken. Alle diese Zutaten mit der weichen Butter (1) mischen.
- 2** Die Lammfilets auf der Arbeitsfläche auslegen. Mit dem Fleischklopfer oder mit einer kleinen Pfanne unter Klarsichtfolie leicht flach drücken. Auf der Oberseite mit Oliven-Pfeffer-Paste bestreichen, aufrollen und mit einem Holzstäbchen fixieren.
- 3** Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
- 4** Die Schalotten schälen und fein hacken. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen.
- 5** In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Lammfiletschnecken mit Salz und Pfeffer würzen und auf mittlerem Feuer beidseitig je nach Grösse insgesamt 3-4 Minuten braten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen etwa 20 Minuten nachgaren lassen.
- 6** Im Bratensatz die Schalotten und das Tomatenpüree andünsten. Port- und Rotwein dazugießen, die Thymianblättchen beifügen und alles auf grossem Feuer auf etwa 1 dl einkochen lassen.
- 7** Unmittelbar vor dem Servieren die Sauce nochmals aufkochen. Die Butter (2) in Flocken beifügen und in die Sauce einziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über die Lammfiletschnecken träufeln und diese sofort servieren.

© Annemarie Wildeisens KOCHEN

Spinat

450 g gefrorener Spinat
1 mittlere Zwiebel
1 grosse Knoblauchzehe
2 – 3 Teelöffel Gemüse- oder Misobrühe
Olivenöl

in feine Streifen schneiden
in feine Streifen schneiden

Zwiebel und Knoblauch mischen und in Olivenöl andünsten. Spinat dazugeben und weiterdünsten. Mit Gemüsebrühe oder Misobrühe nach Bedarf bestreuen und abschmecken. Vor dem Anrichten Olivenöl nach Belieben über das angerichtete Gemüse geben.

gebratene Kartoffeln

500 g frische kleine Kartoffeln, geschwellt
Olivenöl
Salz

Kartoffeln vierteln und in Olivenöl anbraten. Gegen Ende der Garzeit salzen.

Dessert – einfach, 60 Min.

THURGAUER ÖPFELMOSCHTCRÈME MIT BAUMNUSSKARAMELL

Restaurant Bad Horn, Horn

ÖPFELMOSCHTCRÈME

30 g Maisstärke
6 dl Apfelsaft
½ Vanilleschote,
30 g Honig,
30 g Zucker
2 ganze Eier

und
anrühren.

und
dazugeben, gut mixen und langsam unter
ständigem Rühren zum Kochen bringen.
Passieren und auskühlen lassen. Von Zeit
zu Zeit umrühren.

1 Ei Zitronensaft
250 ml geschlagenen Rahm

und
vorsichtig unter die kalte Crème unterheben.

BAUMNUSSKARAMELL

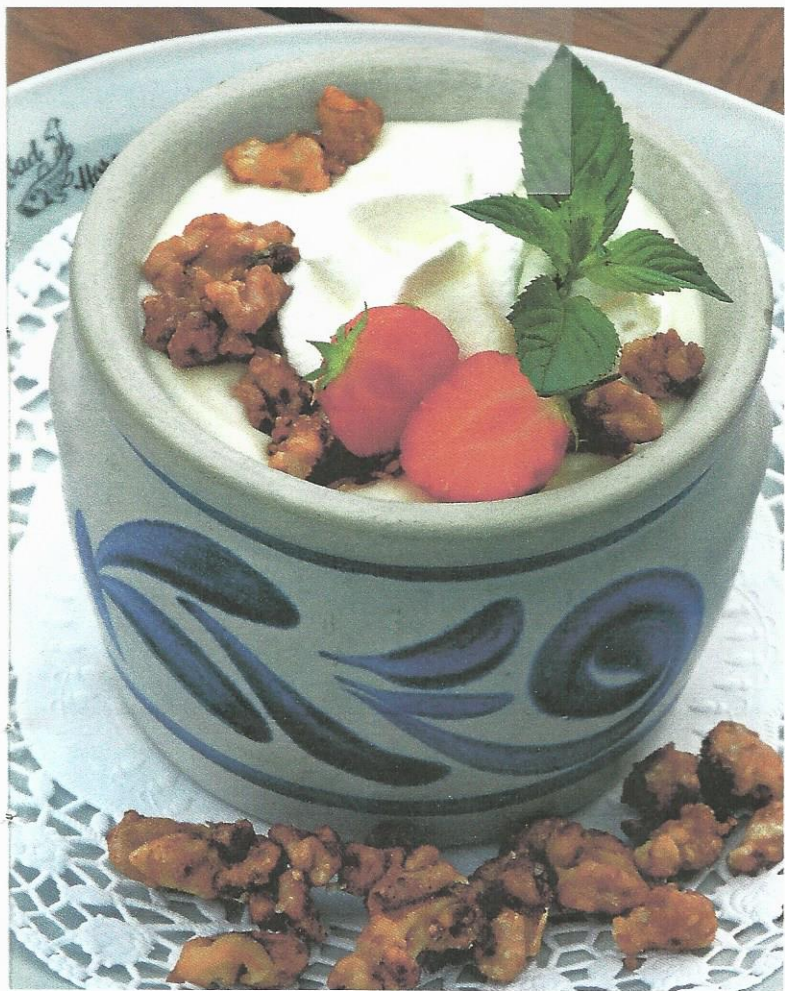
30 g Zucker
50 ml Wasser

und
in einer Pfanne unter ständigem Rühren lang-
sam erhitzen, bis der Zucker vollkommen
aufgelöst ist und ein farbloser Karamell entsteht.
dazugeben und ca. 2 Minuten mitrösten, bis
der Zucker kristallisiert.

100 g Baumnüsse

Die Pfanne vom Herd nehmen und
unterrühren, dann den Karamell direkt auf ein
flaches Blech geben und auskühlen lassen.
Die Crème in einem Schälchen oder einem Glas
servieren und mit dem Baumnussskaramell
garnieren.

10 g Butter



Zarter Schokoladekuchen

ZUTATEN

 Ergibt etwa 12 Stück

200 g Zartbitterschokolade
200 g Butter
200 g Zucker
1 Päckchen Bourbon-
Vanillezucker
1 Prise Salz
200 g Mandeln gemahlen,
geschält
4 Stück Eier
3 Esslöffel Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

- 1 Den Boden einer Springform von 26 cm Durchmesser mit Backpapier belegen und den Rand aufsetzen. Gut ausbuttern, dann kühl stellen. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.
- 2 Die Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit der Butter in eine Schüssel geben. Über einem heissen Wasserbad langsam schmelzen lassen.
- 3 Zucker, Vanillezucker, Salz und Mandeln zur Schokolade rühren. Dann die Eier verquirlen und unterrühren. Schliesslich Mehl und Backpulver darunter mischen. Die Masse in die vorbereitete Form füllen.
- 4 Den Kuchen sofort im 160 Grad heissen Ofen 45-50 Minuten backen; er muss auch nach dem Abkühlen innen noch leicht cremig sein. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und in schmale Stücke schneiden.