

Chelleland Chuchi *Schweizer Wintermenu*

Chochete vom Donnerstag, 19. Januar 2023

Verantwortlich: Hans-Rudolf Koch

Helfer: Andi Spichtig und Urs Blaser im Einsatz:



MENU

Apéro: Knusperstängel

Selleriesuppe

Waadtländer Eintopf

Dörrfrüchte Parfait

Weine: Dézaley, 2020
Gigondas, Château Saint-André, 2020

Knusperstängel



1 Pizzateig fertig ausgewallt

mit Teigrädchen quer halbieren und in ca. 2 cm breite Streifen schneiden, auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen.

Garnitur:

100 g Rabssamen

½ TL Salz

wenig Pfeffer

1 TL Zucker

1 EL Rabsöl

1 EL Thymian, getrocknet

(oder gehackte Sonnenblumenkerne) in eine Schüssel geben

zugeben, mischen, auf den Teigstreifen verteilen, leicht eindrücken

Backen:

In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Backofens während 10 – 12 Minuten backen.



Selleriecremesuppe

ZUTATEN

 Für 4 Personen als Vorspeise

300 g Sellerie

1 Zwiebel klein

4 Esslöffel Olivenöl

3 dl Gemüsebouillon

1 1/2 dl Milch

1 1/2 dl Rahm

5 Zweige Thymian

1 Lorbeerblatt

Zum Fertigstellen:

1/2 Bund Petersilie

1/2 dl Rahm

Salz, Pfeffer

Olivenöl wenig

NÄHRWERT

Pro Portion

307 kKalorien

1284 kJoule

7g Kohlenhydrate

4g Eiweiss

29g Fett

Erschienen in

12 | 2007, S. 23

ZUBEREITUNG

- 1** Den Sellerie schälen und in etwa 1 cm grosse Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken.
- 2** In einer mittleren Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Den Sellerie beifügen und kurz mitdünsten. Dann die Bouillon, die Milch, den Rahm und die Thymianzweige beifügen. Das Lorbeerblatt dem Rand entlang mit einer Schere einschneiden und ebenfalls dazugeben. Alles zugedeckt auf kleinem Feuer etwa 20 Minuten kochen lassen, bis der Sellerie schön weich ist.
- 3** Inzwischen die Petersilie fein hacken. Den Rahm steif schlagen. Die Petersilie untermischen.
- 4** Die Thymianzweige und das Lorbeerblatt entfernen. Die Suppe mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5** Die Selleriecremesuppe in vorgewärmten tiefen Tellern oder Tassen anrichten. Je etwas Petersilienrahm daraufsetzen und die Suppe mit einigen Tropfen Olivenöl garnieren.

Waadtländer Eintopf



Zutaten:

4 Stangen Lauch, in 2 cm Stücken
wenig Salz
etwas Bratbutter
2 dl Waadtländer Weisswein
1 dl Bouillon
6 Kartoffeln, in Würfeln
etwas Pfeffer
1 dl Rahm
2 Saucisson (Waadtländer Wurst, geschützte geografische Angabe IGP)

Zubereitung:

Lauch 10 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, abgiessen. Abtropfen und in der Bratbutter andämpfen, mit Weisswein ablöschen. Mit Bouillon aufgiessen, Kartoffelwürfel begeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Saucisson einstecken und auf das Gemüse legen, das Gericht rund 40 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen. Waadtländer Eintopf mit Rahm verfeinern, abschmecken und die Würste mit dem Eintopf anrichten.

Saucisson (Kochzeit: Im heissen Wasser knapp unter dem Siedepunkt ca. 50 Min. ziehen lassen)

Dörrbirnen Parfait mit kleinen Birnenstücken und Meringue (4 Pers.)

Zutaten:

150 gr. Birnen, weichgedampft / weichgedörnt
½ dl Porto rot (evtl. etwas Williams)
3 Eigelb
40 gr. Zucker
2 dl. Rahm
2 – 3 El Birnendicksaft
Saft einer ½ Zitrone

Zubereitung:

Birnen in Würfel schneiden und im Porto ca. ½ Std. einlegen und ziehen lassen. Das Ganze nicht allzu fein pürieren. Birnendicksaft und Zitronensaft begeben. Das Eigelb und den Zucker schaumig rühren und den Rahm steif schlagen. Nun das Eigelb unter das Birnenpüree ziehen, ebenso den geschlagenen Rahm dazugeben. In Form füllen und tiefkühlen.

Birnenstücke

1 rohe Birne (süsse Sorte) in feine Würfelchen schneiden. Mit Ahornsirup und Zitronensaft marinieren.

Meringue (12 Stück)

Zutaten:

2 Eiweiss
60 g Zucker
50 g Puderzucker
¼ EL Maisstärke

Zubereitung:

Das Eiweiss steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers begeben, weiter schlagen, bis die Masse glänzt. Restlichen Zucker zufügen, nur kurz weiter schlagen. Puderzucker und Maisstärke mischen, dazu sieben, sorgfältig unter die Masse ziehen.

Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle füllen. Meringue auf das vorbereitete Blech spritzen. In der Mitte des auf 100°C vorgeheizten Ofens ca. 1¼ Stunden backen. Im leicht geöffneten Ofen auskühlen lassen