

Chelleland-Chuchi Bauma

Chocheten vom 21. April 2016

Apéro

Windrädli



Verantwortlich: **Paul Feurer**
Helfer: **Mario Schilling**
Silvano Stappung

Vorspeise

Randen-Carpaccio
mit **Mozzarella-Tatar**
und **Nüsslisalat**



Hauptgericht

Kalbsrücken an Morchel Sauce
Safran-Papardelle
geröstete Vanilletomaten



Dessert

Feigen in Portwein
mit **Mandel Parfait**



Weine

Borgaio
Castello di Meleto 2015
Toscana
Vermentino



Grazioso
Castello di Meleto 2010
Toscana
Sangiovese
Cabernet Sovigno

Windrädli

Für 8 Personen

2 Stk	Blätterteig rechteckig (event. Dinkelblätterteig Coop)
150 gr	Kräuterfrischkäse Tartar
8 Stk	Getrocknete Tomaten in Öl
1 Stk	Eigelb
1 TL	Kaffeerahm oder Milch

1. Den Blätterteig in Quadrate von 8,5 cm teilen. Diagonal von den Ecken aus gegen die Mitte, 2,5 cm einschneiden.

2. Die Tomaten abtropfen und trocken tupfen. In Streifen und dann in Würfel schneiden. Den Frischkäse mit den Tomaten mischen und je 1 Teelöffel voll in die Mitte der Quadrate verteilen.

3. Die Teigecken rundum gegen die Mitte über die Füllung legen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Sterne darauf verteilen.

4. Das Eigelb mit dem Rahm vermischen und die Windrädli damit bestreichen und 12 Minuten bei 220 Grad ausbacken.

Eventuell mit Sesamsame bestreuen.

Andere Füllung mit Pfeffer Cantadou und Rohschinken etc.

Randen-Carpaccio mit Mozzarella-Tatar und Nüsslisalat

ZUTATEN

Tatar:

2 Kugeln Mozzarella
2 Rüebli, mittelgross
1 Stange Gemüselauch, klein
Salz
1 Zitrone
1 Teelöffel Senf
0.5 Teelöffel Zucker
2 Esslöffel Olivenöl

ZUBEREITUNG

Für 8 Personen

1 Den Mozzarella auf Küchenpapier trockentupfen, dann in kleine Würfelchen schneiden. Die Rüebli schälen. Der Länge nach in Scheiben, diese in Streifen und zuletzt in Würfelchen schneiden.

2 Den Lauch rüsten, dabei dunkelgrüne Teile entfernen. Den Lauch in feine Ringe schneiden. In wenig kochendem Salzwasser nur gerade ½ Minute blanchieren. Abschütten und gründlich

Carpaccio:

kalt abschrecken. Auf Küchenpapier trockentupfen.

100 g Nüsslisalat

3 Esslöffel Balsamicoessig

3 Esslöffel Weissweinessig

6 Esslöffel Gemüsebouillon

1 Esslöffel Senf

Salz, schwarzer Pfeffer

11 Esslöffel Rapsöl, ersatzweise

Olivenöl

1 Bund Petersilie, glattblättrig

500 g Randen, gekocht, klein bis mittelgross

3 Die Schale der Zitrone dünn abreiben. 1 Esslöffel Saft auspressen. Mit der Schale in eine Schüssel geben. Senf, Zucker und Olivenöl beifügen und alles gut verrühren. Dann Mozzarella, Rübli und Lauch beifügen und alles sorgfältig mischen.

4 Den Nüsslisalat waschen und trocken schleudern.

5 Die beiden Essigsorten, Gemüsebouillon, Senf, Salz und Pfeffer verrühren, dann das Öl dazuschlagen. Die Petersilie fein hacken und beifügen.

6 Die Randen schälen. Auf einem Gemüsehobel oder mit einem scharfen Messer in feine Scheiben schneiden. Werden sie nicht sofort verwendet, mit Klarsichtfolie gut decken.

7 Kurz vor dem Servieren 8 Teller dekorativ mit Randen auslegen. In die Mitte mithilfe von 2 Esslöffeln oder einem Ausstechring die Mozzarella-Tataren anrichten. Mit Nüsslisalat garnieren. Randen und Salat mit der Petersiliensauce beträufeln.

Kalbsrücken

Zutaten für 4 Personen

1 kg

100 g

5 g

20 g

8 g

15 g

5 g

Kalbsrücken

Dijon-Senf

Pfefferkörner, ganz

Senfkörner

Zucker, braun

Meersalz

Estragon gemahlen

Zubereitung:

Den Kalbsrücken ringsherum mit dem Senf einreiben. Pfeffer und Senfkörner in einer Pfanne bei schwacher Hitze rösten bis es duftet.

Die Gewürze noch warm im Mörser zerreiben nun den Zucker, Meersalz und Estragon beimischen.

Den Kalbsrücken ringsherum mit der Gewürzmischung bestreuen und etwas andrücken.

Abgedeckt über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

Grill für indirektes Grillen mit mittlerer Hitze 160°C bis 180°C vorbereiten.

Den Braten auf die indirekte Zone Grill legen, den Deckel schließen und so lange Grillen bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 68°C bis 70°C hat.

Den Kalbsrücken vom Grill nehmen und auf einem Brett abgedeckt 15 Minuten ruhen lassen.

Kalbsrücken mit einem Messer in Scheiben aufschneiden.

Crème de Morilles

Für 3 Personen als Vorspeise auf Toast oder in kleinen Pastetli.

Für 4 Personen als Beigabe zu einem weissen Fleisch.

Zutaten:

30 g	Morcheln getrocknet
50 g	Butter
1	Zitrone
50 cl	Sherry
3 dl	Vollrahm
200 g	Champignons
	Salz, Pfeffer

Die Morcheln in Wasser eine gute Stunde einweichen, dann herausnehmen, gründlich waschen und abtrocknen. Das Einweichwasser durch Filterpapier ab sieben.

In einer Bratpfanne 1-2 Esslöffel Butter erhitzen, die Morcheln unter Rühren dämpfen, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Mit Sherry ablöschen und kurz einkochen.

Dann abwechselnd einen Schuss Rahm und einen Schuss Einweichwasser zugeben und einkochen lassen, bis der Rahm und das gesamte Einweichwasser eine sämige Sauce bilden. Wenn nötig nochmals nachwürzen.

Inzwischen die geputzten und in feine Scheiben geschnittenen Champignons in der restlichen Butter leicht an dämpfen, mit wenig Zitronensaft übergießen und würzen.

Mit 2-3 Esslöffeln Rahm ablöschen und kurz aufkochen.

Anschliessend die Champignons und die Morchel Sauce vermischen

Geröstete Vanilletomaten

Zutaten

Für 4 Personen

Für Vanillesalz:

- 1 Vanilleschote
- 2 Teelöffel Fleur de Sel (1) + 1 gehäufter Esslöffel Fleur de Sel (2)

Tomaten:

- 8 Tomaten fleischige
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel Zucker
Vanillesalz

Zubereitung

1. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren. Die Samen herausschaben. Die Schote in feine Streifen schneiden.
2. Im Cutter Vanilleschote, Vanillesamen und die erste Portion Fleur de Sel (1) möglichst fein zerkleinern. In eine kleine Schüssel geben und mit der zweiten Portion Fleur de Sel (2) sorgfältig mischen. In einem gut verschlossenen kleinen Konfitüren Glas kühl und trocken aufbewahren.
3. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.
4. Die Tomaten waagrecht halbieren. Die Schnittflächen mit Olivenöl bestreichen und mit etwas Zucker sowie grosszügig mit Vanillesalz bestreuen. Die Tomaten auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.
5. Die Vanilletomaten im 150 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille 1¼-1½ Stunden backen.

Feigen in Portwein

Zutaten

- 1 Vanilleschote
- 500 g Dörrfeigen
- 100 g Zucker
- 0.5 dl Zitronensaft
- 6 dl Portwein

Zubereitung

Ergibt etwa 1 Glas von 1 Liter Inhalt

1. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und die Samen herauskratzen.
2. Von den Feigen den Stielansatz entfernen.
3. Die Vanilleschote mit den herausgekratzten Samen, dem Zucker, dem Zitronensaft und dem Portwein aufkochen. Die Feigen beifügen und zugedeckt 10 Minuten mitkochen lassen.
4. Inzwischen 1 Glas von etwa 1 Liter Inhalt heiss ausspülen.
5. Die Feigen mitsamt Portweinsud in die Gläser füllen und diese sofort verschliessen. Die Feigen so mindestens 1 Woche ziehen lassen. Mit der Zeit nehmen die Feigen noch etwas Sud auf; sollten sie dann nicht mehr mit Flüssigkeit bedeckt sein, noch etwas Portwein nachgiessen.

Die Feigen passen wunderbar zu einer feinen Vanillecreme oder einer Nuss Glace, aber auch als Begleiter zu einem Stück Blauschimmelkäse wie Stilton oder Roquefort. Den restlichen Sud kann man zum Verfeinern einer Rotweinsauce oder mit etwas Schaumwein aufgegossen als Aperitif servieren.

Ungeöffnet sind die Feigen mindestens 6 Monate haltbar.

Mandel Parfait

Zutaten

Für 4-6 Personen

75 g Mandelkerne
50 g Milkschokolade
3 Stück Eigelb
40 g Zucker (1)
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
1 Messerspitze Zimt
3 dl Rahm
3 Stück Eiweiss
1 Prise Salz
40 g Zucker (2)
3 Esslöffel Mandellikör (Amaretto)

Zubereitung

1. Die Mandelkerne in einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe rösten. Dann auskühlen lassen und fein hacken.
 2. Die Schokolade fein hacken.
 3. Eigelbe mit Zucker (1), Vanillezucker und Zimt zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen.
 4. Den Rahm steif schlagen.
 5. Die Eiweiss mit dem Salz sehr schaumig aufschlagen. Dann den Zucker (2) nach und nach einrieseln lassen und noch so lange weiterschlagen, bis eine glänzend weisse Masse entstanden ist.
 6. Abwechselnd Rahm und Eiweiss sorgfältig unter die Creme ziehen. Zuletzt Mandeln, Schokolade und Likör untermischen.
 7. Die Masse in mit Klarsichtfolie ausgelegte Portionenförmchen oder in eine kleine Terrinen-Form füllen. Im Tiefkühler mindestens 6 Stunden gefrieren lassen.
- Zum Servieren das Parfait aus der Form stürzen. 10 Minuten bei Zimmertemperatur antauen lassen, dann sofort anrichten.