

Chelleland Chuchi

Bauma

Chocheten vom 18. August 2016

Küchenchef: Stefan Küng

Helfer: Marcel Meier

Hans-Rudolf Koch

Menü:

Apéro

Lachs-Bätterteig-Röllchen

Vorspeise

Schlutzkrapfen

Hauptgang

In Rotwein geschmorte Rinderbacken

mit Speckknödel und Möhren

Dessert

Rosmarin-Crème- brûlée

mit Portwein-Zwetschgen

Weisswein: SIRMIAN Pinot Blanco 2014

Rotwein: ANTICUS Baron Salvadori 2012

Lachs-Blätterteig-Röllchen



1 Rolle frischer Blätterteig

200 g Kräuter-Frischkäse

200 g Lachs

Blätterteig ausrollen, mit Kräuter-Frischkäse bestreichen. Lachs fein würfeln und auf den Blätterteig geben. Rollen und ca. 30 Minuten ins Gefrierfach geben. Dann in Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backpapier legen und im Backofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen. Schmecken sowohl warm als auch kalt sehr gut.

Schlutzkrapfen



Teig

100 ml Milch

30 g weiche Butter

140 g Roggenmehl

140 g Weizenmehl

2 Eier

Kl. M Salz

Mehl, zum Bearbeiten

Füllung

400 g Spinat

Salz

1 Zwiebel, (ca. 60 g)

1 Knoblauchzehe

10 g Butter

Pfeffer/Muskat

80 g Parmesan, (fein gerieben)

150 g Ricotta

Pinienkernbutter:

20 g Pinienkerne

100 g Butter

1 Bund Schnittlauch

Zubereitung

1. Für den Teig die Milch lauwarm erhitzen und die Butter darin zerlassen. Roggen und Weizenmehl in eine Schüssel geben. Lauwarme Milch, Eier und 1/2 Tl. Salz zugeben und mit den Knethaken eines Handrührers zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.
2. Für die Füllung den Spinat putzen, mehrmals gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Spinat in reichlich kochendem Salzwasser blanchieren, in eiskaltem Wasser abschrecken und sehr gut ausdrücken. Spinat mit einem scharfen Küchenmesser sehr fein hacken.
3. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Butter erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Spinat zugeben, 2-3 Minuten dünsten und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. In ein Küchensieb geben, abkühlen und abtropfen lassen. Spinat mit Parmesan und Ricotta in eine Schüssel geben und gut mischen. Füllung mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.
4. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Die Butter mit den Pinienkernen in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zerlassen und so lange erhitzen, bis sich die weißen Molkepunkte hellbraun verfärben. Warm halten.
5. Den Schlutzkrapfenteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 1-2 mm dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (9 cm Ø) 32 Kreise ausstechen. In die Mitte der Teigkreise jeweils 1 Tl Füllung geben. Jeweils die Hälfte des Teigrands dünn mit etwas Wasser einpinseln. Den Teig über die Füllung legen, so dass Halbkreise entstehen. Dann die Enden mit den Fingerkuppen zusammendrücken.
6. Die Schlutzkrapfen in reichlich leicht kochendem Salzwasser 3-4 Minuten garen. Dann herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen. Schlutzkrapfen auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Pinienkernbutter übergießen, mit fein geschnittenem Schnittlauch und Parmesan bestreuen. Sofort servieren.

In Rotwein geschmorte Rinderbacken



Zutaten

160 g Bundmöhren
120 g Staudensellerie
300 g weiße Zwiebeln
12 El. Olivenöl
1,2 kg Rinderbacken
Salz Pfeffer
1 El. Tomatenmark
650 ml Rotwein
400 ml Rinderfond
2 Tl. Speisestärke
2 g halbbittere Kuvertüre, (70 % Kakao)

Zubereitung

1. 160 g Bundmöhren putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. 120 g Staudensellerie abfädeln, waschen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. 300 g weiße Zwiebeln in feine Streifen schneiden.
2. 6 El Olivenöl in einem Bräter erhitzen. 1,2 kg Rinderbacken darin bei starker Hitze 2 Minuten rundherum braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch herausnehmen, Fett entfernen.
3. 6 El Olivenöl in den Topf geben, Zwiebeln darin 5 Minuten braten. Möhren und Sellerie zugeben und weitere 5 Minuten braten. 1 El Tomatenmark unter Rühren 30 Sekunden mitrösten. Mit 150 ml Rotwein ablöschen und stark einkochen. Diesen Vorgang zweimal mit insgesamt 500 ml Rotwein wiederholen.
4. Fleisch zugeben, mit 400 ml Rinderfond und 400 ml Wasser auffüllen und zugedeckt im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 140 Grad (Gas 1) 2-2:30 Stunden garen, dabei das Fleisch mehrmals wenden. Fleisch aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und im ausgeschalteten Ofen warm halten.
5. Sauce durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf gießen, dabei fest durchdrücken. Sauce auf 300 ml einkochen. 1-2 Tl Speisestärke mit wenig kaltem Wasser verrühren. Die kochende Sauce damit binden, 3 Minuten milde kochen lassen und eventuell leicht mit Salz abschmecken. Erst kurz vor dem Servieren 2 g halbbittere Kuvertüre (70 % Kakao) in der heißen Sauce zerlassen.

Speckknödel



350 g altbackenes Weissbrot
in Würfel geschnitten
250 g Milch
100 g Sonnenblumenöl
150 g Bauchspeck, in kleine Würfel geschnitten
1 Zwiebel, in kleine Würfel geschnitten
2 Eier
3 EL Schnittlauch, fein geschnitten
Salz

Weißbrotwürfel in eine Schüssel geben und mit Milch übergießen. Öl erhitzen und Speck- und Zwiebelwürfel darin anrösten, zum Brot geben. Eier, Schnittlauch und etwas Salz zufügen und alles gut vermengen. Knödelmasse ungefähr 30 Minuten ruhen lassen. Knödel formen und in Salzwasser 10 Minuten kochen lassen.

Rosmarin-Crème-brûlée mit Portwein-Zwetschgen



Crème brûlée

300 ml Sahne
300 ml Milch
100 g Zucker
1 Vanilleschote, Mark
7 Eigelb
5 g Rosmarin, fein gehackt
brauner Zucker

Zubereitung

Sahne, Milch, Vanillemark und Zucker aufkochen, kurz abkühlen lassen und mit Eigelb und Rosmarin vermischen. In Förmchen füllen und im auf 185 °C vorgeheizten Backofen 10 Minuten garen. Crème brûlée mit braunem Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren. Zusammen mit Portwein-Zwetschgen anrichten.

Portwein-Zwetschgen



3dl Portwein
2dl Rotwein z. B. Barbera
100g Zucker
1 Zimtstange
4 Nelken
1kg Zwetschgen

Zubereitung

Portwein und Wein mit dem Zucker aufkochen. Zimtstange halbieren und mit den Nelken begeben. Sud bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Zwetschgen gründlich waschen, halbieren und entsteinen. In den Sud geben und ca. 2 weitere Minuten köcheln lassen.

Kompott randvoll in ausgekochte Gläser füllen. Sofort verschliessen. Gläser für einige Minuten auf den Kopf stellen. Kompott langsam abkühlen lassen.