

# Chelleland Chuchi

## Bauma

---

**Chocheten vom 8. November 2018**

Küchenchef: René Büchi

Helfer: Hansruedi Koch  
Paul Feurer

### **Menü:**

#### **Apero**

Pavesi mit geräuchertem Pouletbrüstli und Avocadocreme

\*\*\*\*\*

#### **Vorspeise**

Herbstlicher Feigensalat

\*\*\*\*\*

#### **Hauptgang**

Geschmorter Kalbsbraten mit Zwetschgen

Hagebuttenspätzli

\*\*\*\*\*

#### **Dessert**

Rotes Birnen-Trifle

\*\*\*\*\*

Weisswein : Edelzwicker      Bachmann Weinbau Stäfa

Rotwein : Stäfner Clevner      Bachmann Weinbau Stäfa

# ChellelandChuchi

## Bauma

---

### Pavesi mit geräuchertem Pouletbrüstli und Avocado-creme



#### Avocado-creme

Zutaten: 1 Limette  
2 Avocado reif  
50g Frischkäse  
½ TL Cayennepfeffer

1. Limette waschen, trocken reiben, die Schale fein abreiben und 1-2 EL Saft auspressen.
2. Avocados längs halbieren, den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen und mit Frischkäse, Cayennepfeffer, Limettenschale – und Saft im Blitzhacker zu einer glatten Creme mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Avocado-creme in einen Spritzsack mit grosser Sterntülle füllen. Jeweils einen grossen Tupfen auf ein belegtes Pavesi spritzen.

# ChellelandChuchi

## Bauma

### Herbstlicher Feigensalat

Zutaten: 2EL Olivenöl  
2 Dosen Kichererbsen à 200 g  
200 g Baumnusskerne grob gehackt  
2 EL flüssiger Honig  
2 TL Salz  
6 EL Aceto Balsamico  
8 EL Olivenöl  
1 ½ TL Salz  
wenig Pfeffer  
10 frische Feigen in Scheiben geschnitten  
6 Stk. Mini Lattich  
1 Bund Schnittlauch  
Einige Kapernäpfel  
200 g Parmaschinken



1. Öl in einer beschichteten Pfanne warm werden lassen. Kichererbsen und Baumnusskerne ca. 2 Min. rührbraten, Honig begeben, salzen.
2. Aceto und Öl verrühren, würzen.
3. Feigen und alle restlichen Zutaten anrichten, Kichererbsen – Nuss- Mischung darauf verteilen,

# ChellelandChuchi

## Bauma

### Kalbsbraten mit Zwetschgen und Hagebuttenspätzli



|          |              |                              |
|----------|--------------|------------------------------|
| Zutaten: | 4 EL         | Bratbutter                   |
|          | 2.4 kg       | Kalbsbraten (z. B. Schulter) |
|          | 3 TL         | Salz                         |
|          | wenig        | Pfeffer                      |
|          | 12 Stück     | Küchenschnur (je ca. 50 cm)  |
|          | 8 Zweiglein  | Rosmarin                     |
|          | 8 Zweiglein  | Salbei                       |
|          | 12 Zweiglein | Thymian                      |
|          | 800 g        | Zwetschgen, halbiert         |
|          | 2 EL         | grobkörniger Rohrzucker      |
|          | 3 dl         | roter Portwein               |
|          | 3 dl         | Wasser                       |

- Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch würzen, bei mittlerer Hitze rundum ca. 8 Min. anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat. Herausnehmen.
- Schnurstücke auf ein Brett legen, Braten darauflegen, Kräuter darauf verteilen, mit der Schnur binden, ins Bratgeschirr legen.
- Zwetschgen und Zucker mischen, neben dem Braten verteilen. Portwein und Wasser verrühren, die Hälfte davon ins Bratgeschirr giessen, Rest beiseite stellen.
- Braten: ca. 1 Std. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Beiseite gestellte Flüssigkeit dazugiessen, ca. 1 Std. fertig braten, dabei den Braten von Zeit zu Zeit mit Bratflüssigkeit übergiessen. Braten herausnehmen, zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen. Schnüre und Kräuter entfernen, Braten quer zur Faser tranchieren, mit den Zwetschgen anrichten.

# ChellelandChuchi

## Bauma

---

### Hagebuttenspätzli

Zutaten: 600g Mehl

½ TL Cayennepfeffer

2 TL Salz

3 dl Milchwasser ( ½ Milch / ½ Wasser )

6 frische Eier

8 EL Hagebuttenkonfitüre

1. Mehl, Pfeffer und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Milchwasser, Eier und Hagebuttenkonfitüre verrühren, nach und nach in die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Bei Raumtemperatur zugedeckt ca. 30Min. quellen lassen.
2. Teig Portionenweise durchs Knöpflesieb ins leicht siedende Salzwasser streichen. Spätzli ziehen lassen bis sie an die Oberfläche steigen, mit der Schaumkelle herausnehmen und im kalten Wasser abkühlen und anschliessend abtropfen lassen.
3. Mit Butter in der Bratpfanne goldgelb anbraten.

# ChellelandChuchi

## Bauma

### Rotes Birnen - Trifle

Zutaten: 1 L Milch  
10 EL Zucker  
2 EL Maizena  
4 frische Eier  
2 Vanillestängel aufgeschnitten, ausgekratzt  
8 Birnen, in Stücken  
200 g tiefgekühlte Johannisbeeren  
2 EL Zucker  
12 Zwieback ca. 140 g zerbröckelt  
4EL Zucker



1. Milch und alle Zutaten bis und mit Vanillesamen mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2Min. weiter rühren. Creme durch ein Sieb in einen Messbecher giessen, etwas abkühlen lassen.
2. Birnen mit Johannisbeeren und Zucker in einer Pfanne mischen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 15 Min. weich köcheln, pürieren.
3. Zwieback und Zucker in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze.ca. 3 Min. rösten. Mit dem Birnenmus und der Creme abwechslungsweise in die Gläser füllen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.