



Chelleland-Chuchi Bauma

Chochete vom 16. Februar 2012

Verantwortlicher:

Fredy Gubler

Mitwirkende:

Silvano Stappung

Thomas Hilpert

Menue

Lachstimbale an Tomatenvinaigrette
Nüsslisalat

Erbsenminestrone

Kalbsbrust geschmort
Glasiertes Wurzelgemüse
Steinpilzrisotto

Kaiserschmarrn
Zwetschenkompott

Chochete vom 16. 02. 2012

Postizettel

Lachstimbale

400 gr Rauchlachs
Zwiebeln
1 Bund Dill
1 Bund Peterli glattblättrig
1 Glas Kapern
Zitrone flüssig
5 grosse Champion

Nüsslisalat

Knoblauch
Rotweinessig
Rapsoel
2 Plastikschüsseln Nüsslisalat

Tomatenvinaigrette

6 mittelgrosse Tomaten
Balsamico dunkel
Senf körnig
Zucker
Rapsoel

Eiswürfel

Erbsenminestrone

250 gr. Tiefkühlerbsen
40 gr. Zwiebelwürfel
140 ml Gemüsebrühe
2 St. Koblach
Mehligkochende Kartoffeln
5 dl Rahm
2 Eier Eigelb
1 Blumenkohl klein
1 Brokkoli klein
Kefen
Tomaten getrocknet

Steinpilzrisotto

650 gr. Risottoreis
2 dl Weisswein
2 lt. Gemüsebrühe
250 gr. Sbrinz geraffelt
Rahm
Butter

Kaiserschmarrn

350 gr. Mehl
1 lt. Milch
2 Beutel Vanillezucker
2 Zitronen
Puderzucker
6 Eier
Weinbeeren in Rum eingelegt



CHEFKOCH.DE

Tomatenvinaigrette

passt hervorragend zum Rezept Lachstimbale

Eiswürfel und 4 mittelgroße oder 2 große zerstückelte Tomaten im Mixer schaumig schlagen. Das Öl mit dem Balsamico, dem (normalscharfen) Senf, Zucker, Salz und Pfeffer aufschlagen, die Tomaten unterrühren, abschmecken. Nicht zu lange stehen lassen!

Dieses Rezept habe ich mal einem Spitzenkoch entlockt, nachdem ich die Vinaigrette bei einem netten Gespräch hoch gelobt habe. Er selbst hatte es aus einem Urlaub irgendwo im Süden mitgebracht. Zu Hause gleich aus dem Gedächtnis notiert, rumprobiert und das kam dabei raus.

Arbeitszeit: ca. 10 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Brennwert p. P.: keine Angabe

Zutaten für 4 Portionen:

6 Würfel Eis
4 m.-große Tomate(n)
4 EL Öl (Sonnenblumen- oder Rapsöl)
2 EL Balsamico, dunkel
1 TL Senf, körnig
1 Prise Zucker
Salz und Pfeffer

Verfasser: tilla

Das Leben schmeckt schön.

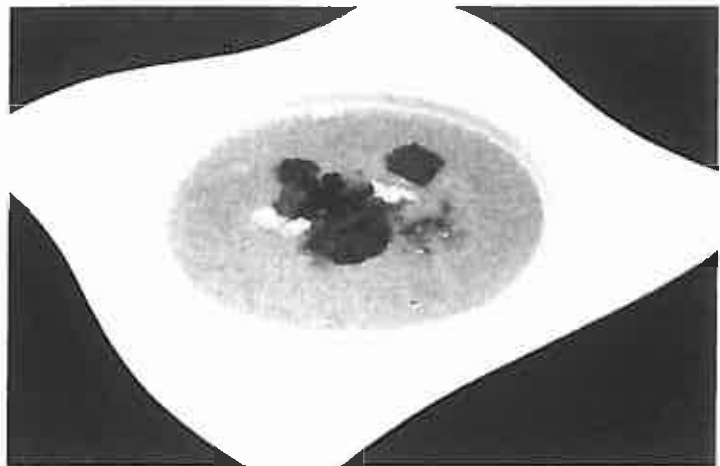


Erbseminestrone

Vorspeise für 4–6 Personen

Zutaten für die Suppe:

- 150 g Tiefkühlerbsen
- 20 g Zwiebelwürfel
- 20 g Butter
- 700 ml Gemüse- oder Fleischbouillon
- 1/2 Stk. Knoblauchzehe
- 1 Stk. mehlig-rohe Kartoffel (geschält)
- 80 ml Rahm
- 1 Stk. Eigelb
- 50 ml geschlagener Rahm
- Salz, Pfeffer



Zutaten für die Einlage:

- 1 Stk. Tomate ohne Haut und Kerne
in Achtel geschnitten
- 80 g Tiefkühlerbsen
- 12 Stk. Kefen
- 60 g Blumenkohlröschen
- 60 g Brokkoliröschen

Die Zwiebelwürfel in der Butter glasig schwitzen, Erbsen, kleingeschnittene Kartoffel und Knoblauch zugeben, mit der Bouillon aufgießen und etwa 15 Minuten kochen lassen.

Alles mit dem Stabmixer pürieren, nochmals erhitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne dazugeben und 5 Minuten köcheln lassen, mit dem Stabmixer schaumig schlagen.

Eigelb und geschlagenen Rahm verrühren und unter die Suppe heben (nicht mehr kochen!).

Das Gemüse für die Einlage vorbereiten, kurz kochen und mit der Suppe anrichten. Schnittlauch, Petersilie oder Zwiebellauch zum Verfeinern über die Suppe geben.

En Guete!

Steinpilz-Risotto

50g Butter
1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
320g Risottoreis
1 dl / 100 ml Weißwein,
z. B. Tessiner Merlot
1½ l Gemüsebrühe
50–70g getrocknete Steinpilze
50g Butter

100g Sbrinz, fein gerieben

1 Pilze im Wasser einweichen.

2 Die Zwiebeln in der Butter andünsten, Reis zugeben und glasig werden lassen, mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen, heiße Gemüsebrühe nach und nach zugeben, unter häufigem Rühren 10 bis 15 Minuten köcheln lassen, Steinpilze zugeben, weitere 10 Minuten köcheln lassen. Mit der Butter abschmecken. Käse separat servieren.

ANMÄHRUNG

Artischocken-Risotto

nach Nicola

2–3 EL Olivenöl extra vergine
2 Knoblauchzehen, grob gewürfelt
300g Risottoreis
500–600g kleine junge Artischocken
ca. 1 l heißes Artischockenwasser
(siehe Punkt 1) oder heißes Wasser
Salz
50–100g Parmesan oder
Pecorino stagionato, fein gerieben,
nach Belieben
2–3 EL Olivenöl extra vergine oder
Mandarinöl, zum Beträufeln

1 Die kleinen Artischocken um die Hälfte kürzen, mit dem Messer rundum so viel abschneiden, bis nur noch die feinen zarten Blätter übrig bleiben. Bei ganz kleinen Artischocken muss man das Heu nicht entfernen. Das Vorbereiten von Artischocken muss man einfach einmal üben. Ich esse ab und zu ein Blatt und kann so entscheiden, ob ich noch mehr abschneiden muss oder nicht. Den Abfall kann man mit den Artischocken im Wasser 5 Minuten kochen. Wasser zur Zubereitung des Risotto verwenden oder einfach als Bittertee trinken.

2 Knoblauch und Reis im Olivenöl andünsten, Artischocken unterrühren, nach und nach Artischockenwasser zugeben, Risotto unter häufigem Rühren 20 Minuten sämig köcheln lassen, salzen. Nach Belieben mit Käse und Olivenöl verfeinern.





WIRTEPAAR Wolfgang und Babsi Obernauer mit Promigalerie im «Steuerberg».



**Aus dem «Steuerberg»
Kaiserschmarrn
mit Zwetschgenkompott**
DESSERT FÜR 4 PERSONEN

- 1 EL Weinbeeren**
- 1 EL Rum**
- 3 Eier**
- 3 dl Milch**
- 175 g Mehl**
- 1 Beutel Vanillezucker**
- 2 EL Zucker**
- ¼ Bio-Zitrone**
- 1 Prise Salz**
- 1 EL Butter**
- 1 EL Sonnenblumenöl**
- Puderzucker**

ZWETSCHGENKOMPOTT:
200 g tiefgekühlte Zwetschgen
4 EL Zucker

1. Weinbeeren mit Rum mischen, ca. 30 Minuten ziehen lassen. Für das Kompott Zwetschgen mit Zucker knapp weich kochen.

2. Eier trennen. Eigelb, Milch, Mehl, Vanillezucker und Zucker zu einem Teig verquirlen. Zitronenschale dazureiben. Eiweiss mit Salz steif schlagen. Vorsichtig unter den Teig ziehen. Butter und Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Teig in die Pfanne geben, zugedeckt ca. 4 Minuten backen. Schmarrn mit zwei Bratschaufeln vorsichtig wenden, ca. 4 Minuten weiterbraten. Mit der Bratschaufel in Stücke reißen. Auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben. Zwetschgenkompott dazuservieren.

ZUBEREITUNG ca. 20 Minuten
+ ca. 30 Minuten ziehen lassen
Pro Person ca. 13 g Eiweiss, 13 g Fett,
72 g Kohlenhydrate, 1950 kJ/470 kcal

CHT Blick vom
Hahnenkamm
auf den
schneebedeckten Kitzbühel.

