

ChellelandChuchi

Bauma

Helferessen Metzgete vom 19. Januar 2018

Küchenchef: René Büchi

Helfer: Markus Schmidhauser
Hansruedi Koch

Menü:

Apero

Aperogebäck

Äpfel und Dörripflaumen im Speckmantel

Vorspeise

Tessiner Minestrone

Salat vom jungen Blattspinat mit Parmesan und Speck

Hauptgang

Geschmorte Kalbshaxe nach Tessiner Art

Vollkornpolenta Rot und Schwarz

Dessert

Panna-Cotta mit Orangen

Weisswein : Bianco di Merlot Donnatiziana Cantina il Cavaliere

Rotwein : Merlot Classico Donnatiziana Cantina il Cavaliere

Aperogebäck



Zutaten :

Für 8 Personen

2 Rollen Blätterteig Eckig

1 Becher Crème Fraîche

1 Päckli Parmaschinken / Frische oder getrocknete Kräuter / Parmesan, usw.....

Zubereitung :

Blätterteig mit Crème Fraîche bestreichen, mit Parmaschinken oder gewünschter Zutat belegen, den Teig nun wieder aufrollen und für ca. 1 Std. in das Gefrierfach legen.

Angefrorene Blätterteigrolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, die Schnecken auf ein mit

Backpapier belegtes Blech legen und in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 180° 11-15 Minuten backen.



Äpfel und Dörrpflaumen im Speckmantel



Geschälte Äpfel in Schnitze schneiden, Kerngehäuse entfernen, mit Rohessspeck/Bauernspeck einwickeln. Entsteinte Dörrpflaumen mit Rohessspeck/Bauernspeck einwickeln und in der Mitte des Backofens bei 220° ca 10 Minuten bis der Speck schön braun und knusbrig ist backen.

Tessiner Minestrone



Zutaten:

Für 8 Personen

- 50 g Borlottibohnen
- 2 Tomaten
- 50 g Frühstücksspeck in feine Streifen geschnitten
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 EL Butter
- 2 Rüebli, in kleine Stücke geschnitten
- 1 Stück Knollensellerie, in kleine Stücke geschnitten
- 1 kleiner Lauchstängel, in Streifen geschnitten
- 100 g Wirz, in Streifen geschnitten
- 1 l Fleischbouillon
- 2 EL Tomaten Püree
- 1 Zweiglein Rosmarin
- 2-3 Zweiglein Basilikum
- 2 Zweiglein Thymian oder Majoran
- 50 g Risotto Reis
- geriebener Sbrinz zum Bestreuen

Zubereitung:

Bohnen über Nacht in Wasser einweichen, abgiessen. Tomaten kreuzweise einschneiden, kurz in kochendes Wasser tauchen, enthäuten, vierteln, entkernen und in Würfelchen schneiden.

Speckstreifen und Zwiebeln im Butter andünsten. Rüebli, Sellerie, Lauch, und Wirz dazugeben, dämpfen. Mit Bouillon ablöschen. Bohnen beifügen, aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 1-1 1/2 Stunden köcheln.

Tomaten, Tomatenpüree, Kräuterzweiglein und Reis dazugeben. 20 Minuten fertig garen.

Kräuterzweiglein entfernen. Minestrone mit Sbrinz servieren.

Salat vom jungen Blattspinat mit Parmesan und Speck



Zutaten:

Für 8 Personen

500 g Blattspinat, junger, möglichst kleine, zarte Blätter

150 g Parmesan

100 g Frühstücksspeck

1 Schalotte

1 TL Ahornsirup

1 TL Dijon Senf oder grober scharfer Senf

Olivenöl

Essig (Himbeerbalsamico oder anderer Fruchlessig)

Salz und Pfeffer

Die Spinatblätter waschen und trocknen. Möglichst zarte und junge Blätter eignen sich besonders gut für diesen leckeren Salat.

Die Schalotte (oder rote Zwiebel) halbieren und in feine Ringe schneiden. Den Speck in Streifen schneiden und in einer Pfanne anbraten.

Für das Dressing etwa im Verhältnis 3:2 das Öl mit dem Essig und Senf mischen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte der Fruchlessig zu sauer sein, noch ein bisschen Honig oder Ahornsirup zum Dressing geben.

Gut vermischen und über den Salat geben. Dann den Speck und Zwiebel zugeben und den Parmesan mit dem Sparschaler über den Salat verteilen.

Geschmorte Kalbshaxen nach Tessiner Art



Zutaten :

Portionen: 8

8 Kalbshaxen

Salz Pfeffer

3 EL Öl

2 Zwiebeln, in Schnitze geschnitten

4 Rüebli, kleingeschnitten

1 Stück Sellerieknolle klein geschnitten

2 Tomaten, klein geschnitten

1 EL Tomaten Püree

Ein Zweiglein Rosmarin (oder eine Prise Pulver)

4 Glas Rotwein

500 ml Fleischbrühe

Die Kalbshaxen mit Salz und Pfeffer einreiben. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Kalbshaxen darin von beiden Seiten anbraten. Zwiebeln, Rüebli, Tomaten und Sellerie dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Rotwein und Fleischbrühe aufgießen, Kräuter dazugeben und das Tomatenmark hinzufügen. Pfanne zudecken und ca. 1 Stunde bei mittlerer Hitze schmoren lassen. Man kann die Kalbshaxe auch im Ofen bei mittlerer Hitze schmoren lassen.

Haxen herausnehmen, warm stellen und die Sauce mit etwas Mehl oder Maisstärke binden.

Vollkornpolenta Rot und Schwarz



Polenta im Steamer

Zutaten:

Für 8 Personen

500g Vollkorn Mais

6 dl Milch

1.2 l Bouillon (kräftig)

60 g Butter

Und so wird's gemacht

Bouillon und Milch vermischen

Vollkorn Mais in eine weite Schale geben

Bouillon Milch Gemisch über den Mais giessen

Mit einer Gabel oder dem Schwingbesen gut durchrühren

Schale in den Steamer bei 95° geben und ca. 90 min ziehen lassen

Nach 1/3 & 2/3 der Kochzeit jeweils die Polenta mit einem Löffel durchmischen

Wenn die Polenta noch ganz leicht körnig ist die Butter unterziehen mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals 5 min im warmen Steamer nachziehen lassen

Vor dem Servieren nochmals gut verrühren

Panna-Cotta mit Orangen



Zutaten :

Für 8 Personen

8 Förmchen von je 1,5 dl Inhalt

1 l Vollrahm

2 dl Milch

4-6 EL Zucker

2 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark und Stängel

6 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht (5-10 Minuten)

2 Orangen

Zubereitung

Rahm mit Milch, Zucker, Vanillemark und -stängel in einer Pfanne aufkochen. Auf 1 Liter einkochen (ca.10 Minuten).

Durch ein Sieb in einen grossen Massbecher giessen.

Gelatine gut ausdrücken. Unter Rühren mit dem Schwingbesen dazugeben.

In die Förmchen füllen

Zugedeckt 4–5 Stunden kühl stellen.

Für die Sauce von den Orangen oben und unten einen Deckel abschneiden. Schale rundum mit dem Messer wegschneiden. Orangenfilets vorsichtig zwischen den Trennhäutchen auslösen. Einige Filets beiseite stellen.

2 EL Zucker mit den restlichen Filets in ein Pfännchen geben, den Saft der Orangenreste dazu pressen, aufkochen und auf die Hälfte einköcheln lassen. 2-3 EL Cointreau dazugeben, abkühlen lassen und über die Panna-Cotta verteilen.