



## **Chochete vom 18. November 2010**

### **MENU**

Bündner Tatar auf Roggenbrot

\*\*\*

Sbrinz-Fischtöppli

\*\*\*

Gefüllte Kürbis-Entenbrust an Portweinsauce mit  
Mandelpolenta

\*\*\*

Kleine «flüssige» Schokoladenkuchen in der Tasse  
mit Fior di Latte

### **WEINE**

Weiss: Alvarinho, Solar de Serrade, 2009

\*\*\*

Rot: Alianca, Quinta de Terrugem, 2006

Küchenchef: Marcel Meier

Helfer: Paul Feurer  
Andi Spichtig



## Bündner Tatar

für 4 Personen

### Zutaten

1 TL Salz

je 0.5 Glas Cornichons und Silberzwiebeln (je ca. 125 g)

150 g Bündner Rohschinken

180 g Crème fraîche

0.5 TL Salz

wenig Pfeffer

### Zubereitung

1. Cornichons und Zwiebeln fein hacken, in eine Schüssel geben.
2. Rohschinken fein schneiden, mit der Crème fraîche begeben, mischen, würzen.





## Sbrinz-Fischtöpfli

für 4 Personen

### Zutaten

1 Lachsforellenfilet MSC ohne Haut (ca. 180 g), quer in ca. 3 mm breiten Streifen

1 Stängel Zitronengras, Inneres fein gehackt

0.5 TL Salz

2 TL Kerbelblättchen

2 frische Eier

3 dl Halbrahm

100 g Sbrinz, fein gerieben

0.25 TL Salz

Kerbelblättchen zum Garnieren

### Zubereitung

1. Fisch mit Zitronengras und Salz mischen, in die Gläser verteilen. Kerbel darauflegen.
2. Eier und alle Zutaten bis und mit Salz verrühren, darübergiessen. Gläser mit Alufolie zudecken.

#### **Form:**

Für 8 hitzebeständige Gläser von je ca. 1 dl.

#### **Garen im Wasserbad:**

Gläser auf einen Lappen in eine ofenfeste Form stellen. Siedendes Wasser bis auf 2/3 Höhe der Gläser einfüllen. Töpfli ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 170 Grad vorgeheizten Ofens garen. Herausnehmen, ca. 10 Min. stehen lassen. Mit Kerbel garnieren.

#### **Dampfgar-Tipp:**

Gläser in eine gelochte Steamerschale stellen, ab Erreichen der Temperatur von 95 Grad ca. 15 Min. im Steamer





## Gefüllte Kürbis-Entenbrust an Portweinsauce mit Mandelpolenta

für 4 Personen

### Zutaten

#### **Fleisch**

300 g Kürbis, gerüstet gewogen  
1 Schalotte  
1 Peperoncino  
1 Zweig Rosmarin  
1 Teelöffel Butter  
20 g Amaretti, getrocknet  
Salz, Pfeffer, aus der Mühle  
1 Esslöffel Zitronensaft  
4 Entenbrüste, je 130-150 g schwer  
1 Esslöffel Bratbutter

#### **Sauce**

1 dl Portwein, rot  
1 Zwiebel, mittelgross  
1 Teelöffel Butter  
3 dl Rotwein  
1 dl Fleischbouillon  
1 Stange Zimt  
50 g Butter, kalt  
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

#### **Mandelpolenta**

1.5 L Gemüsebouillon  
250 g grober Mais (z. B. Bramata)  
50 g geriebener Sbrinz  
30 g Butter  
150 g gemahlene Mandeln, geröstet  
Salz nach Bedarf  
Pfeffer nach Bedarf





## Gefüllte Kürbis-Entenbrust an Portweinsauce mit Mandelpolenta

### Zubereitung

#### Fleisch und Sauce

- 1 Den Kürbis an einer Röstiraffel grob reiben. Die Schalotte schälen und fein hacken. Den Peperoncino der Länge nach halbieren, entkernen und in feinste Streifchen schneiden. Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen und fein hacken.
- 2 In einer mittleren Pfanne die Butter schmelzen. Kürbis, Schalotte, Peperoncino und Rosmarin darin zugedeckt 5 Minuten dünsten.
- 3 Die Amaretti zerbröseln und mit dem gedünsteten Kürbis mischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Auskühlen lassen.
- 4 Den Ofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
- 5 Die Fetthaut der Brüstchen entfernen. Mit einem scharfen Messer jeweils waagrecht eine Tasche in die Brüstchen schneiden. Die Kürbismasse in die Taschen füllen und diese mit einem Zahnstocher verschliessen.
- 6 Die Entenbrüstchen mit Salz und Pfeffer beidseitig würzen. Die Bratbutter kräftig erhitzen und die Entenbrüstchen darin auf jeder Seite 2 Minuten braten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 30 Minuten nachgaren lassen.
- 7 Den Bratensatz mit dem Portwein auflösen und durch ein Siebchen in ein kleines Gefäss giessen.
- 8 Die Zwiebel schälen und fein hacken. In einer kleinen Pfanne die Butter erhitzen und die Zwiebel darin hellgelb dünsten. Portweinjus, Rotwein und Bouillon dazugliessen, die Zimtstange beifügen und die Sauce auf grossem Feuer auf 1 dl einkochen lassen.
- 9 Vor dem Servieren die Portweinsauce nochmals aufkochen, dann die kalte Butter in Stücken beifügen und unter Schwenken der Pfanne in die Sauce einziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 10 Jedes Entenbrüstchen in 2–3 Tranchen scheiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Portweinsauce umgiessen.

#### Mandelpolenta

Bouillon in einer Pfanne aufkochen. Mais einrühren, unter Rühren bei kleinster Hitze ca. 30 Min. zu einem dicken Brei köcheln. Käse, Butter und Mandeln darunter mischen, würzen.

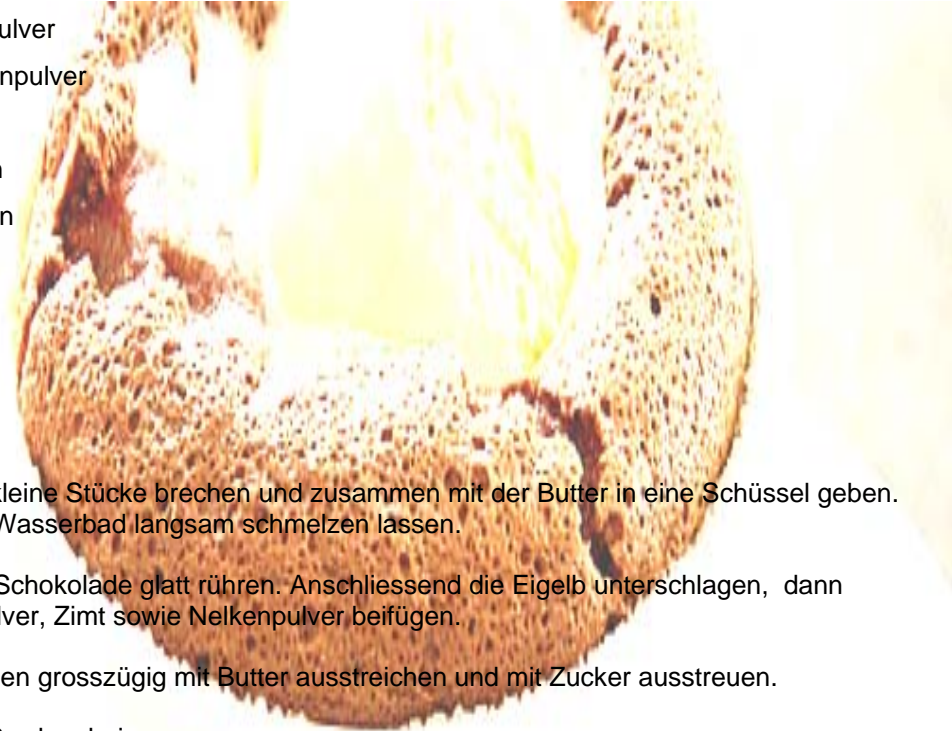


## Kleine «flüssige» Schokoladenkuchen in der Tasse

für 6 Personen

### ZUTATEN

- 100 g Schokolade, dunkel, mit 65% Kakaogehalt
- 80 g Butter
- 1 Teelöffel Vanillepaste, ersatzweise 0.5 Teelöffel Vanillepulver
- 1 Messerspitze Zimtpulver
- 1 Messerspitze Nelkenpulver
- 3 Eigelb
- Butter, für die Formen
- Zucker, für die Formen
- 3 Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker, braun



### ZUBEREITUNG

- 1** Die Schokolade in kleine Stücke brechen und zusammen mit der Butter in eine Schüssel geben. Über einem warmen Wasserbad langsam schmelzen lassen.
- 2** Die geschmolzene Schokolade glatt rühren. Anschliessend die Eigelb unterschlagen, dann Vanillepaste oder -pulver, Zimt sowie Nelkenpulver beifügen.
- 3** Normale Kaffeetassen grosszügig mit Butter ausstreichen und mit Zucker austreuen.
- 4** Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.
- 5** Die Eiweiss mit 1 Prise Salz steif schlagen. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen und so lange weiter schlagen, bis ein kompakter, glänzender Eischnee entstanden ist. Die Schokoladencreme nochmals glatt rühren. 1/3 des Eischnees zügig mit dem Schwingbesen unterrühren, dann den restlichen Eischnee sorgfältig mit dem Gummispachtel unterheben. Die Masse in die Tassen verteilen und auf ein Blech stellen.
- 6** Die Kuchen im 180 Grad heissen Ofen in der Mitte 12–15 Minuten backen, sie sollen innen noch flüssig sein (siehe auch Tipp). Aus dem Ofen nehmen und sofort servieren. Nach Belieben eine Fruchtsauce oder Glace dazu servieren.

**Tipp** Die kleinen Schokoladenkuchen können sehr gut auf Vorrat eingefroren werden, sind aber auch ungebacken 1–2 Tage im Kühlschrank haltbar. Wenn sie kalt oder gefroren sind, dauert das Backen ein wenig länger, hat jedoch den Vorteil, dass sie nicht zu schnell durchbacken.