

ChellelandChuchi Bauma

Chocheten vom 17. Mai 2018

Küchenchef: Stefan Küng
Helfer: René Büchi
Markus Schmidhauser

Menü:

Apèro

Tomaten-Mozzarella Marienkäfer

Vorspeise

Selleriecremesuppe mit Speckstreifen

Hauptgang

Brätpudding a'la Susanne

Risotto mit geräuchertem Mozzarella und Basilikum

Blattspinat und Baby-Karotten

Dessert

Apfel-Eis mit Apfelwähe und Schlagrahm

Weisswein: Salamandre Lavaux 2017

Rotwein: Primitivo Salento 2014

Tomaten-Mozzarella Marienkäfer



Selleriecremesuppe mit Speck

Vorspeise für 4 Personen



Zutaten

1 grosser Knollensellerie
Saft einer halben Zitrone
Salz, Pfeffer
1L Gemüse- oder Rinderbouillon
2 EL Butter
2 EL Mehl
50 g Speckstreifen angebraten
Peterli

Zubereitung

Sellerie schälen, in Streifen schneiden, mit Zitronensaft, Salz und weissem Pfeffer würzen, gut durchmischen und im Kühlschrank etwas marinieren lassen. Die Bouillon erhitzen, Sellerie darin weichkochen und mit dem Stabmixer pürieren. Aus Butter und Mehl eine helle Mehlschwitze zubereiten, die Suppe damit binden. Noch zehn Minuten kochen lassen, mit Speck und Peterli garniert servieren.

Brätpudding a'la Susanne

Für ca. 4 Personen (kleine Form)



Zutaten



0.9 Kg	Brät (Fleischkäse)
1	Zwiebel fein gehackt
2	Eier
ca. 90g	Paniermehl (von Oswald)
	ein wenig Pfeffer, Aromat und Maggi
	Sonnenblumenöl

Zubereitung

Form mit Öl ausstreichen, ein Teil des Paniermehls dazu geben und ausschwenken bis sie überall mit Paniermehl beschichtet ist (Mittelteil ist sehr wichtig). Brät in eine grosse Schüssel geben, alle Zutaten inkl. Paniermehlrest der Form beigeben (**Achtung nur wenig Würzen!**) alles sehr gut mischen. Die Masse vorsichtig und gleichmässig in die Form verteilen, Deckel gut schlissen. Im Wasserbad ca. 1 Std. leicht köcheln. Zwischendurch Wasser nachgiessen, so dass die Form bis ca. 1 cm unter dem Deckelrand im Wasser steht. Aus dem Wasserbad nehmen, Deckel öffnen und vorsichtig auf einen Teller stürzen.

En Guete !

Risotto mit geräuchertem Mozzarella und Basilikum

Für 4 Personen



Zutaten

200-250 g geräucherter Mozzarella
1 Bund Basilikum
1 mittlere Zwiebel
2 Knoblauchzehen
Ca. 6 dl Hühnerbouillon
0.5 dl Olivenöl
200 g Risottoreis
1.5 dl Weisswein
2 EL Mascarpone
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Den Mozzarella entrinden und in Würfelchen schneiden. Die Basilikumblätter in sehr feine Streifen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken.
2. In einer kleinen Pfanne die Bouillon aufkochen.
3. In einer mittleren Pfanne das Olivenöl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Den Reis beifügen und so lange mitrösten, bis er vollständig mit einem Fettfilm überzogen ist. Dann mit dem Weisswein ablöschen und dieser unter Rühren vollständig einkochen lassen.
4. Nun die Hälfte der heißen Bouillon und die Mozzarellawürfel beifügen. Den Risotto unter Rühren auf kleinem Feuer kochen lassen. Wenn der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat, die restliche Bouillon beifügen. Den Risotto unter Rühren noch so lange kochen bis er ((al dente)) d.h. noch bissfest ist; wenn nötig noch etwas Bouillon nachgiessen.
5. Zuletzt den Mascarpone und das Basilikum unterrühren und den Risotto mit Salz sowie reichlich frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer abschmecken.

Apfel-Eis

für 4 Personen



150 g Apfel- vorbereitet gewogen
2 TL Vanillin-Zucker
30 ml Sahne
50 g Zucker
Saft einer halben Zitrone
170 ml Milch
1 Eigelb

Zubereitung

1. Die geschälten und vom Kerngehäuse befreiten Apfelstücke kleingeschnitten mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft in einen kleinen Topf geben. Zugedeckt in etwa 10 Minuten weich dünsten und anschließend pürieren.
2. In einem zweiten Topf die Milch mit der Sahne und dem Eigelb unter ständigem Rühren aufkochen. Durch ein Teesieb zu dem Apfelpüree gießen und verrühren. Im Kühlschrank oder bereits im Tiefkühler etwa 1 Stunde abkühlen lassen.
3. Die kalte Masse in die Eismaschine geben und je nach Gerät in ca. 35 Minuten zu Eiscreme rühren.

Apfelwähe

für 4 Personen



1 ausgewallter Kuchenteig (ca. 32cm Ø)
4 EL gemahlene Mandeln
4 EL Zucker
250 g Halbfettquark
2 Eier
1 TL Zimt
800g Äpfel (z. B. Boskoop)
2 EL dunkle Sultaninen (nach Belieben)

Zubereitung

1. Teig mit dem Backpapier ins Blech legen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen, Mandeln und 1 EL Zucker darauf verteilen.
2. Quark, Eier, 3 EL Zucker und Zimt verrühren. Äpfel an der Röstiraffel dazureiben. Sultaninen daruntermischen, auf dem Teig verteilen.
3. Backen: ca. 35 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.