

Chelleland – Chuchi Bauma



Chochete vom 27. Oktober 2011

Verantwortlicher:

Silvano Stappung

Helfer:

Thomas Hilpert

Markus Schmidhauer

Motto Kalbfleisch

Herbst Salalt

Gespickter Rindsbraten
Kartoffelstock und Gemüse

Trauben-Rum-Creme

Weiss Wein

dra gonara
Grillo
2010

Rotwein

Lacrima Christi del Vesuvio
De Angelis

Rezept

Herbst Salat

500g Rehgeschnetztes

700g Mischsalat

Salatsauce:

Olivenöl

Weisswein Essig

Senf

Zwiebeln

Pfeffer und Salz

für 10 Portionen

heiss anbraten und mit Pfeffer und Salz abschmecken

Zu einer Sauce mischen

Rindsbraten

2kg Rindsbraten

Rotweinsauce:

Zwiebeln

Rotwein & Balsamico- Essig

Bratenfond

Pfeffer und Salz

für 10Portionen

gespickt vom Metzger

Zwiebeln andünsten und mit Wein und Essig ablöschen.

bis zur Hälfte einreduzieren und mit Bratenfond auffüllen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken

Kartoffelstock

Kartoffeln

Butter

Milch

Muskat

Herbst Gemüse als Beilage

Trauben-Rum-Creme

für 4 Portionen

250gr weisse Trauben
2.5 dl brauner Rum
6 Eigelb
50g Zucker
2.5 Rahm

Die Trauben im kochenden Wasser ca. 30 Sekunden blanchieren.
Die blanchierten Trauben schälen und entkernen.
In eine Schüssel geben und mit Rum beträufeln

Den restlichen Rum mit dem Eigelb und dem Zucker verrühren.
Über einem leicht kochendem Wasserbad die Masse solange rühren bis sie luftig wird und leicht bindet. (Zur Rose Kochen)
Die Creme im kalten Wasserbad kalt schlagen

Den geschlagenen Rahm unter die Creme ziehen und bis zum Servieren kühl stellen.

Die Trauben gut abtropfen und in ein Glas geben. Mit der kühlen Creme bedecken und ausgarnieren.