Chelleland Chuchi Bauma

Chocheten vom 21. August 2014

Verantwortlicher: Andi Spichtig
Helfer: Tom Isler
Markus Schmidhauser

Menü:

- Gemüse im Sulzring mit Käsesauce
- Holzofen-Pizza „Da Andi“
- Apfelcrème mit Mandelkrokant

Wein:

- Bordeaux Réserve Spéciale 2012
  Domaine Barons de Rothschild (F)

- Cune Reserva 2008
  Rioja (E)

Gemüse im Sulzring mit Käsesauce

(4 Personen)

300 g Pouletbrust
5 dl starke Hühnerbouillon (wird später für die Sulzzubereitung verwendet)

2 grosse Rüebli
300 g Blumenkohl

Sulz:
1,5 dl Weisswein
3 Beutelchen Sulzpulver für je 2,5 dl

etwas Butter oder Öl
1 kleine Dose grüne Spargelspitzen

Käsesauce:
300 g Frischkäse «nature»
100 g Azzurro (Blauschimmelkäse)
2 Esslöffel Sherry
2–3 Esslöffel Rahm
wenig Pfeffer aus der Mühle
etwas Schnittlauch

Die Hühnerbouillon aufkochen und die Pouletbrust darin auf kleinem Feuer 8 Minuten ziehen lassen. Das Fleisch herausnehmen und den Sud für die Sulzzubereitung beiseite stellen.
Rüebli schälen, mit einem Messer rundherum einkerben und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Den Blumenkohl in kleine Röschen teilen. Rüebli und Blumenkohl separat in Salzwasser knapp garkochen, in ein Sieb schütten und auskühlen lassen.
Die Sulzflüssigkeit mit 4 dl Pouletbrustsud, Weisswein und Sulzpulver nach Packungsvorschrift zubereiten. Eine Reisringform mit Butter oder Öl ausstreichen, wenig Sulzflüssigkeit hineingiessen und im Kühlschrank erstarren lassen (ca. 10 Minuten).
In der Zwischenzeit die Pouletbrust in feine Scheibchen schneiden, die Form aus dem Kühlschrank nehmen und mit Rüebli, Blumenkohlröschen, Spargelspitzen und Pouletfleisch füllen. (Achtung: Den Blumenkohl mit den Stielen nach oben und die Spargelspitzen mit den Köpfen nach unten einfüllen, da der Ring ja gestürzt wird.) Nun die Zwischenräume vorsichtig mit der restlichen Sulzflüssigkeit bis an den Rand der Form auffüllen. Den gefüllten Ring vorsichtig in den Kühlschrank stellen und über Nacht erstarren lassen. Vor dem Servieren die Form ganz kurz in heisses Wasser tauchen und auf eine flache Platte stürzen.
Für die Käsesauce Frischkäse und Azzurro mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Schwingbesen glattrühren. Mit Sherry und Rahm verfeinern, mit Pfeffer würzen und mit Schnittlauch garnieren.
Passt gut zu knusprigem frischem Landbrot.

Apfelcreme mit Mandelkrokant

Ergibt 6 Portionen

1 kg Äpfel
Saft von 1 Zitrone
1 dl Apfelsaft oder Wasser
80 g Zucker
1½ dl Rahm
Krokant:
100 g Zucker
100 g Mandelstifte

❶ Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Früchte in Schnitze schneiden. Mit dem Zitronen- und Apfelsaft oder Wasser in eine weite Pfanne geben. Den Zucker darüberstreuen. Die Äpfel zugedeckt weich kochen, bis sie zerfallen. Vom Feuer nehmen. Mit einem Schwingbesen kräftig rühren. Auskühlen lassen.
❷ Den Rahm steif schlagen und unter das Apfelmus ziehen. Je nach Süsse der Äpfel die Creme wenn nötig leicht nachzuckern.
❸ Für den Krokant ein Blech mit Backpapier belegen.
❹ In einer Pfanne den Zucker bei Mittelhitze langsam zu hellbraunem Caramel schmelzen. Die Mandelstifte beifügen und alles gut mischen. Sofort auf das vorbereitete Blech schütten. Auskühlen lassen.
❺ Die Zuckermandeln in einen Plastikbeutel geben und mit dem Wallholz nicht zu fein zerschlagen.
❻ Die Apfelmuscreme in Gläsern oder Dessertschalen anrichten und den Krokant darüber verteilen. Sofort servieren.

Für den Kleinhaushalt
3 Portionen: Zutaten halbieren, jedoch 1 dl Apfelsaft oder Wasser verwenden. Die Apfelcreme hält sich im Kühlschrank etwa 3 Tage frisch, der Mandelkrokant gut verschlossen in einem Glas etwa 1 Woche.

Pro Portion 4 g Eiweiss, 18 g Fett, 53 g Kohlenhydrate; 394 kKalorien oder 1650 kJoule
11 *ProPoints*™

Glutenfrei Purinarm