ChellelandChuchi
Bauma

MENU

Kräutersuppe
mit Rüebli-Brötli

***

Ossobuco alla milanese
mit Thymian-Polenta

***

Japonais-Trötchen
mit Rotwein-Rhabarber

Weine:

Weiss: Pankraz Blanc Noble Prestige, 2013

Rot: Pankraz Pinot Noir Prestige Barrique, 2011

ChellelandChuchi
Bauma

Kräutersuppe mit Frischkäse

Zutaten (10 Personen):

20 Scheiben	Ingwer
2.5 Liter	Wasser
10 Zweige	Dill
10 Zweige	Petersilie
10 Bund (klein)	Schnittlauch
10 Zweige	Zitronenmelisse
10 Stk.	Schalotten
10 Stk.	Frühlingszwiebel
10 TL	Rapsöl
2 1/2 Stk.	Chillichoten
30 EL	Frischkäse
Div.	Salz
Div.	Peffer
Div.	Kümmel

Zubereitung:

Für die **Kräutersuppe mit Frischkäse** die Ingwerscheiben in das mit einem BWT Tischwasserfilter gefilterte Wasser legen und eine halbe Stunde ziehen lassen.

Kräuter (Dill, Petersilie, Schnittlauch, Zitronenmelisse) waschen und fein hacken bzw. schneiden. Die Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten und Frühlingszwiebel kurz darin anschwitzen und mit dem Ingwerwasser ablöschen. Zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln lassen. Danach die Ingwerscheiben rausnehmen. Die Chilischote fein schneiden. Den Frischkäse kräftig mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Alles zusammen zur Suppe geben und mit dem Mixstab kräftig pürieren. Die Kräuter dazugeben und die **Kräutersuppe mit Frischkäse** servieren.

ChellelandChuchi
Bauma

Speckrüebli-Brötli

Zutaten (10 Stk.):

600 g	Mehl
2 TL	Salz
2 EL	Zucker
½ Würfel	Hefe
2 Stk.	Rüebli
3.5 dl	Wasser
10 Stk.	Kleine Rüebli
10 Stk.	Specktranchen

Zubereitung:

Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Rüebli und Wasser beigeben, mischen, zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 ½ Stunden auf das doppelte aufgehen lassen.

Teig mit bemehlten Händen zu 10 Stk. Kugeln formen, in die vorbereiteten Gläser verteilen. Nochmals ca. 30 Minuten aufgehen lassen.

Rüebli mit je einer Specktranche, rüebligrün mit etwas Alufolie umwickeln. Mit einem Kellenstiel ein Loch in den Teig drücken, Speckrüebli hineinstecken. Teig mit wenig Wasser bestreichen.

Backen: ca. 10 Minuten in der unteren Hälfte des auf 240 °C vorgeheizten Ofens. Hitze auf 180°C reduzieren, ca. 20 Minuten fertig backen.

ChellelandChuchi
Bauma

Ossobuco alla milanese

Zutaten (10 Personen):

2 Stk.	Zwiebeln
200g	Rüebli
200 g	Sellerie
10 Stk.	Haxen vom Kalb
1.6 kg	Tomaten, reif
	Alternativ: Pelati
10 EL	Olivenöl
5 Stk.	Knobalauchzehen
4 Stk.	Lorbeerblätter
5 dl	Weisswein
5 dl	Kalbsfond
2 EL	Thymian, frisch
4 Stk.	Knoblauchzehen
7 EL	Petersilie (gehackt)
4 Stk.	Zitronen (Schale)

Die Zwiebel, Möhren und Sellerie schälen und fein würfeln. Die Fleischscheiben salzen und pfeffern und in Mehl wenden. Die Tomaten kurz überbrühen, häuten, vierteln, entkernen und grob zerteilen.

Den Backofen auf 180° vorheizen.

Öl und Butter in einem Bräter erhitzen und die Haxenscheiben darin von beiden Seiten bei mittlerer Hitze anbraten, wieder herausnehmen.
Im verbliebenen Bratfett die Gemüsewürfel hellbraun anbraten. Die Haxenscheiben wieder in die Pfanne geben, Knoblauch schälen und dazu pressen. Tomatenstücke und Lorbeer hinzufügen, Wein und Kalbsfond angießen, die Thymianblättchen darüber streuen und alles umrühren.

Den Bräter in den heißen Backofen (Mitte, Umluft 160°) schieben und alles 1,5 - 2 Std. schmoren, dabei die Haxenscheiben gelegentlich mit Sauce beschöpfen und wenden.

Inzwischen für die Gremolata den Knoblauch schälen und sehr fein hacken, mit Petersilie und Zitrone mischen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Haxenscheiben damit bestreuen Das Fleisch auf vorgewärmten Tellern anrichten.

ChellelandChuchi
Bauma

Polenta mit Thymian

Zutaten (10 Personen):

600g	Polenta
3 Liter	Gemüsebouillon
200 g	Parmesan
12 EL	Thymian (gehackt)
10 EL	Butter

ZUBEREITUNG

1. Gemüsebrühe und Polenta in einen Topf geben und mit einem Schneebesen kräftig umrühren. Polenta bei starker Hitze zum Kochen bringen, auf niedrige Hitze zurückschalten und weitere 5-8 Min. unter Rühren köcheln lassen. Vom Herd nehmen und bei geschlossenem Deckel weitere 10 Min. ziehen lassen.

2. Parmesan, Thymian und Butter unter die Polenta ziehen.

ChellelandChuchi
Bauma

Japonais-Trötchen mit Rotwein-Rhabarber

Zutaten (8 Stk.):

Teig:
3 Eiweiss, 90 g
1 Prise Salz
170 g Zucker
½ TL Backpulver
125 g gemahlene Haselnüsse
1 ½ EL Mehl

Rotwein-Rhabarber:
2 dl Rotwein
1 Stück Zitronenschale
1 EL Zitronensaft
1 TL Ingwerwurzel, fein gehackt
2 EL Zucker
300 g Rhabarber, gerüstet, in 3 cm lange Stängelchen geschnitten

Garnitur:
180 g saurer Halbrahm, aufgerührt
Zitronenmelisse
Puderzucker

Zubereitung:

1. Förmchenboden mit Backpapier belegen, Rand bebuttern und bemehlen, kühl stellen.
2. Für den Teig Eiweiss mit Salz steif schlagen. Zucker und Backpulver beifügen, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Haselnüsse und Mehl mischen, sorgfältig darunter ziehen.
3. Teig in die Förmchen verteilen.
4. Im unteren Teil des auf 160 °C vorgeheizten Ofens 20 Minuten backen. Ofentemperatur auf 130 °C reduzieren, 1 Stunde fertig backen.
5. Für den Rhabarber alle Zutaten bis und mit Zucker aufkochen, auf 1 dl einkochen. Absieben und in die Pfanne zurückgeben. Rhabarber beifügen und knapp unter dem Siedepunkt 5-7 Minuten garen, auskühlen lassen.
6. Die Törtchen aus den Förmchen lösen, mit dem Rhabarber auf Tellern anrichten. Sauren Halbrahm darüber träufeln. Mit Zitronenmelisse garnieren. Mit Puderzucker bestäuben.