

# Birmichelle 426. Chochete vom 12.01.2015

## Apéro

Mini Pasteten

mit Rauchlachs-Tomaten-Füllung und mit Mozzarella-Pesto-Schinken-Füllung

## 1. Vorspeise

Gemischter Salat mit warmen Champignons und Honig/Senf-Vinaigrette

## 2. Vorspeise

Karottensuppe mit Sherry

## Hauptspeise

Rindshuft an Whisky-Sauce

mit Kartoffelstock und Chinakohl-Gemüse

## Dessert

Orangen auf Mascarpone-Creme mit Grand Manier

## Wein

Féchy Culinarius

Humagne Rouge

# Apéro „Mini-Pastete mit Rauchlachs und Tomaten“

## Zutaten für 12 Mini Pasteten

---

|        |                            |   |
|--------|----------------------------|---|
| 12 St. | Mini-Pastete               | Mini-Pasteten nach Anleitung im Backofen backen, herausnehmen und auskühlen lassen  |
| 100 g  | Sour Cream                 | Den Lachs in feine Stücke schneiden, Tomate schälen, Mark entfernen und in feine Würfel schneiden, alles mit Sour Cream mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken |
| 70 g   | Rauchlachs                 |   |
| 1      | Tomate, ohne Mark, gehackt |   |
|        | Salz und Pfeffer           |   |
| wenig  | Peterli, gehackt           | Mischung in die Mini-Pasteten einfüllen, mit gehackten Peterli garnieren.   |

# Apéro „Mini-Pastete mit Mozzarella, Pesto und Schinken“

## Zutaten für 12 Mini Pasteten

---

|         |                               |  |
|---------|-------------------------------|--|
| 12 St.  | Mini-Pastete                  | Mini-Pasteten nach Anleitung im Backofen backen, herausnehmen und auskühlen lassen   |
| 120 g   | Mini-Mozzarella-Kugeln        | Rohschinken und getrocknete Tomaten fein schneiden, mit Mini-Mozzarella-Kugeln und Pesto vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. |
| 1 EL    | Pesto im Glas                 |  |
| 100 g   | Rohschinken                   |  |
| 3-4 St. | getrocknete Tomaten, in Öl    |  |
| wenig   | Schnittlauch<br>Salz, Pfeffer | Mischung in die Mini-Pasteten einfüllen, mit Schnittlauch garnieren.   |

# Gemischter Salat mit warmen Champignons und Honig-Senf-Vinaigrette

## Zutaten für 6 Portionen

---

|        |                                |   |
|--------|--------------------------------|---|
| ½      | Eisbergsalat                   | Eisbergsalat in mundgerechte Stücke, Peperoni in Streifen schneiden, Cherrytomate vierteln, Champignons in feine Scheiben schneiden und Zwiebeln in feine Würfel.   |
| 1 Dose | Mais, abgetropft               |   |
| 250 g  | Cocktail-Tomaten, rot und gelb |   |
| 500 g  | Champignons weiss              |   |
| 1      | Zwiebel                        |   |
| 250 ml | Gemüsebrühe                    | Gemüse-Bouillon aufkochen und beiseite stellen.   |
| 1 EL   | Bratbutter<br>Salz und Pfeffer | Bratbutter erhitzen, Champignons kurz und stark anbraten, Zwiebeln beugeben und mitbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Bouillon ablöschen. Auf kleiner Flamme köcheln bis die Bouillon vollständig reduziert ist. |
| 5 EL   | Essig                          | Vinaigrette: Essig, Öl, Senf und Honig vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.  |
| 1 EL   | Olivenöl                       |   |
| 2 EL   | Senf                           |   |
| 2 EL   | Honig                          |   |
|        | Schnittlauch, fein gehackt     | Anrichten: Eisbergsalat, dann Peperoni, dann Mais, dann Cherrytomaten anrichten. Die warmen Champignons darauf anrichten und mit Vinaigrette beträufeln und mit Schnittlauch garnieren.                                   |

# Suppe „beschwipste Karotten“

## Zutaten für 4 Portionen

---

|        |                                       |  |
|--------|---------------------------------------|--|
| 600 g  | Karotten                              | Karotten schälen, klein schneiden und in 2 EL heisser Butter anbraten, mit Sherry ablöschen und ca. 1-2 Min. garen.                                      |
| 2 EL   | Butter                                |  |
| 100 ml | Sherry                                |  |
| 700 ml | Gemüsebrühe, heiss<br>Salz, Pfeffer   | Heisse Gemüsebrühe zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen, nochmals aufkochen und ca. 20 Min. bei mittlerer Hitze garen.                                |
| 1 dl   | Vollrahm<br>etwas Zitronensaft        | Den Vollrahm beifügen und die Suppe pürieren, dann mit Zitronensaft abschmecken.   |
| 50 g   | Schinken<br>Schnittlauch als Garnitur | Den Schinken in breite Streifen schneiden und knusprig anbraten, zusammen mit Schnittlauch als Garnitur auf der Suppe anrichten.<br><br>Heiss servieren. |

# Rindshuft an Whisky-Sauce

## Zutaten für 4 Portionen

---

### Sauce:

|        |                     |
|--------|---------------------|
| 1 EL   | Butter              |
| 1 St.  | mittlere Zwiebel    |
| 1 EL   | Tomaten-Püree       |
| 150 ml | Whisky              |
| 200 ml | Fleischbrühe, heiss |
| ½ Bund | Estragon            |
| 1 EL   | Butter              |
| 1 EL   | Mehl                |
| 200 ml | Vollrahm            |

|       |                     |
|-------|---------------------|
| 500 g | Rindshuft, am Stück |
|       | Salz, Pfeffer       |
| 2 EL  | Bratbutter          |

### Sauce:

Zwiebel fein hacken, in Butter andünsten, mit Whisky ablöschen, etwas einköcheln.

Tomaten-Püree darin auflösen, Fleischbrühe und Estragon zufügen und nochmals etwas einköcheln.

Butter und Mehl gut vermischen und unter die Sauce ziehen, gut verrühren, Rahm beifügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Fleisch:

Rindshuft in fingerbreite und ca. 3 cm lange Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Bratbutter heiss werden lassen und Rindshuft-Stücke portionenweise anbraten, im auf 70 Grad vorgeheizten Ofen nur noch kurz warm stellen, dann zusammen mit Sauce mischen und sofort servieren.

# Kartoffelstock

## Zutaten für 4 Portionen

---

|        |                            |   |
|--------|----------------------------|---|
| 600 g  | Kartoffeln, mehlig kochend | 1 l Wasser mit ½ Esslöffel Salz aufkochen   |
| 200 g  | Süßkartoffeln              | Kartoffeln schälen, längs vierteln und sofort ins siedende Salzwasser geben, offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. weich kochen. Kartoffeln gut abtropfen und durchs Passe-vite treiben oder mit Schwingbesen zu Kartoffelstock verarbeiten |
| ½ EL   | Salz                       |   |
| 1.5 dl | Milch, warm                | Milch und Butter unter Rühren mit der Holzgabel oder mit dem Schwingbesen nach und nach begeben, mit Muskatnuss und Salz abschmecken und kräftig rühren bis die Kartoffelmasse luftig ist und locker von der Kelle fällt.                   |
| 50 g   | Butter                     |   |
|        | Muskatnuss                 |   |
|        | Salz                       |   |

# Beilage: Chinakohl Gemüse

## Zutaten für 6 Portionen

---

|      |                   |  |
|------|-------------------|--|
| ½    | Chinakohl         | Beim Chinakohl äussere Blätter und Strunk entfernen, Blätter in kleine Streifen schneiden. Peperoni ebenfalls in Streifen und Frühlingszwiebeln in kleine Stücke schneiden. Broccoli in kleine Röschen und Karotten in Streifen schneiden. |
| 4    | Karotten          |  |
| 1    | Broccoli          |  |
| 1    | rote Peperoni     |  |
| 1-2  | Frühlingszwiebeln |  |
| 1 EL | Bratbutter        | Bratbutter erhitzen, alles Gemüse ausser Chinakohl im Butter andünsten und mit Bouillon ablöschen.<br><br>Kurz bevor das Gemüse gar ist, Chinakohl begeben, mit Salz, Pfeffer und etwas Chilli abschmecken und ca. 5 Min. fertiggaren.     |
| 2 dl | Gemüse-Bouillon   |  |
|      | Salz              |  |
|      | Pfeffer           |  |
|      | Chilli            |  |



# Dessert „Orangen mit Mascarpone-Crème“

## Zutaten für 6 Portionen

---

|        |                           |   |
|--------|---------------------------|---|
| 4      | Orangen                   | Die Orangen filetieren (6 Schnitze pro Person rechnen), dabei den Saft auffangen, die Menge Filets halbieren: eine Hälfte mit dem Saft und 1 EL Zucker bestreuen und mit 4 EL Grand-Marnier beträufeln, die andere Hälfte Filets mit 4 EL Grenadin-Sirup ziehen lassen. |
| 1 EL   | Zucker                    |   |
| 4 EL   | Grand-Marnier             |   |
| 4 EL   | Grenadin-Sirup            |   |
| 1      | Vanille-Schote            | Das Mark der Vanille-Schote mit den Eigelb und Zucker zu einer dicklichen Crème aufschlagen, Mascarpone gut unterrühren, mit Grand-Marnier aromatisieren.   |
| 2      | Ei, nur Ei-Gelb           |   |
| 100 g  | Zucker                    |   |
| 500 g  | Mascarpone                |   |
| 200 ml | Vollrahm                  | Vollrahm steif schlagen und vorsichtig unter die Crème heben.<br><br>Bis zum Servieren kühl stellen.  |
| 20-30g | Mandel-Splitter, geröstet | Die Crème in Schalen verteilen, mit Orangenfilets – 3 von jeder Sorte – belegen, mit den Mandel-Splitter garnieren.   |