



429. Chochete vom 30. März 2015

Motto: Fleisch aus dem Ofen

Käse Cookies

Limonen-Frischkäse-Süppchen mit Crevetten

Nüsslisalat mit pochiertem Ei in Speckmantel

***Hackbraten mit Dörpflaumen
Kartoffelgratin
Gebratener Rosenkohl***

Orangen Tiramisu

Wein

Vallon del'Aubonne Lavigny VD, Grande Alberone Italien

En Guete wünscht Euch Urs

Apero

Käse Cookies



Zutaten

Ergibt ca. 36 Stück
150 g Butter, weich
¼-½ TL Salz (je nach Salzgehalt des Sbrinz)
1 Eiweiss, verklopft
100 g Baumnüsse, gehackt
150 g reifer Sbrinz AOP, geraffelt
Pfeffer, Cayennepfeffer, Paprika
100 g Mehl
½ TL Backpulver
ca. 18 Baumnusshälften, halbiert

Zubereitung

1. Butter und Salz schaumig rühren. Alle Zutaten bis und mit Gewürzen darunter mischen. Mehl und Backpulver dazusieben, gut verrühren.
2. Aus dem Teig baumnussgrosse Häufchen mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, je einen Baumnussviertel darauflegen.
3. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens ca. 15 Minuten backen. Warm oder kalt servieren.

Statt Baumnüsse Haselnüsse verwenden.

1. Vorspeise

Limonen-Frischkäse-Süppchen mit Crevetten



Zutaten

für 6 Personen
3 Limetten
9 dl Bouillon
400 g Frischkäse
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Von der Limette wenige Zesten fein abziehen und die Limette anschliessend auspressen. Die Bouillon aufkochen, den Frischkäse und den Limettensaft dazugeben und verrühren. Die Suppe einige Minuten köcheln lassen. Vor dem Anrichten etwas von dem Sud der Crevetten begeben.

Crevetten

Zutaten

für 6 Personen
18 Crevetten
Knoblauch
Olivenöl

Zubereitung

Die Crevetten mit Knoblauch und Olivenöl marinieren und anschliessend im Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten braten

2. Vorspeise

Nüsslisalat mit pochiertem Ei im Speckmantel



Zutaten

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Für 6 Personen Salatsauce:

3 EL weisser Balsamico-Essig

½ TL Senf

2 EL Haselnuss- oder Baumnussöl

2 EL Rapsöl

1 EL Rahm

wenig Salz Pfeffer aus der Mühle

Pochierte Eier im Speckmantel:

2 l Wasser

½ dl Essig

6 Eier

6 Tranchen Bratspeck

250 g Nüsslisalat, gerüstet

Zubereitung

1. Salatsauce: Alle Zutaten gut verrühren.
2. Eier: Wasser und Essig in einer grossen und weiten Pfanne aufkochen. Eier einzeln in einer Tasse aufschlagen, ins leicht siedende Wasser gleiten lassen. Sorgfältig rühren, damit sich das Eiweiss um das Eigelb legt. 3-4 Minuten pochieren. Mit Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen, warm stellen.
3. Specktranchen in der Bratpfanne knusprig braten und jedes pochierte Ei mit einer Tranche umwickeln.

4. Salat auf Tellern anrichten, mit Sauce beträufeln. Eier dazu anrichten.

Hauptspeise

Hackbraten mit Dörpflaumen



Zutaten

Für 6 Personen

1 Cakeform von ca. 1 l Inhalt

Butter für die Form

2 altbackene Weggli, ca. 80 g, klein gewürfelt

1,5 dl Milch

500 g Gehacktes ("Dreierlei")

100 g Kalbsbrät (oder 1 Kalbsbratwurst)

125 g Vollfettquark

1 Ei

1 EL grobkörniger Senf

1 TL Thymianblättchen

1 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

ca. 10 Dörpflaumen

ca. 10 Tranchen Rohessspeck, dünn geschnitten

einige Butterflocken

wenig Thymianblättchen

Sauce:

75 g Dörpflaumen

2,5 dl Fleischbouillon

Pfeffer aus der Mühle

Thymian zum Garnieren

Zubereitung

1. Weggli in der Milch quellen lassen. Mit einer Gabel fein zerdrücken.
2. Fleisch mit der ausgepressten Wegglimasse, Quark, Ei, Senf, Thymian, Salz, Pfeffer von Hand zu einer feinen Masse kneten.
3. Pflaumen mit je 1 Specktranche umwickeln.
4. Fleischmasse in die ausgebutterte Form geben, gut hineindrücken, damit keine Löcher entstehen. Speckpflaumen in die Fleischmasse stecken. Butterflocken und Thymian darüber geben. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 50 Minuten backen.
5. Für die Sauce Pflaumen mit Bouillon aufkochen, zugedeckt auf der ausgeschalteten Platte quellen lassen. Fein pürieren, evtl. entstandenen Bratensaft dazugiessen, würzen.
6. Zum Servieren Hackbraten im ausgeschalteten Ofen 10 Minuten ziehen lassen. In dicke Tranchen schneiden, mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern servieren.

Wichtig: Die Hackfleischmasse gut kneten, damit sie kompakt wird und der Hackbraten beim Schneiden zusammenhält.

Als Einlage statt Pflaumen Dörraprikosen, gedörrte oder rohe Apfel- oder Birnenschnitze verwenden.

Dazu passen Kartoffelgratin, Nudeln oder Reis.

Den Braten in der Pfanne auf dem Herd zubereiten.

Kartoffelgratin



Zutaten

Backen: ca. 60 Minuten

für 4 Personen

Gratinform

800 g mehlig kochende Kartoffeln, z.B. Agria oder Bintje

3 dl Milch

3 dl Rahm

1-2 Knoblauchzehen, gepresst, nach Belieben

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

50 - 100 g Gruyère AOP, gerieben

Butterflöckli, nach Belieben

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, schälen und in gleichmässige Scheiben von 2-3 mm schneiden oder hobeln.
2. Kartoffelscheiben in die Form schichten.
3. Milch, Rahm und nach Belieben Knoblauch mischen, würzen.
4. Guss über die Kartoffeln giessen. Die Kartoffeln sollten dabei ganz bedeckt sein, da sie sonst braun werden.
5. Auf der untersten Rille des auf 180 °C vorgeheizten Ofens ca. 40-50 Minuten backen. Garprobe: Mit einem Messer in eine Kartoffelscheibe stechen. Kann es ohne Widerstand herausgezogen werden, sind die Kartoffeln gar.
6. Ofentemperatur auf 220 °C erhöhen. Käse und nach Belieben

Butterflöckli über den Gratin verteilen und in der oberen Hälfte des Ofens ca. 10 Minuten überbacken, heiss servieren. Werden festkochende Kartoffeln verwendet, kann die Flüssigkeit um 1-2 dl verringert werden.

Gebratener Rosenkohl



Für 4 Personen

Butter

500 g Rosenkohl

1 Zwiebel, fein gehackt

1 dl Gemüsebouillon

Salz

Pfeffer

Curry

2 Äpfel, evtl. geschält, in Schnitze geschnitten

2-3 EL Rosinen

1 dl Vollrahm

Zubereitung

1. Rosenkohl zusammen mit den Zwiebeln in der Butter andämpfen. Mit Bouillon ablöschen und würzen.
2. Rosenkohl 15-20 Minuten knapp gar kochen.
3. Äpfel und Rosinen begeben, 5-10 Minuten mitkochen.
4. Rahm begeben und abschmecken.

Dessert

Orangen Tiramisu



Zutaten 10 Personen

5 Eigelb
150 g Zucker
Zitronenschale
600 g Mascarpone
2 Pak. Vanillienzucker
5 Eiweiss
1 Prise Salz
Orangenschale
3 EL Grand Marnier
5 Orangen
Ca. 50 Löffelbiskuits
Evtl. Schokoladenpulver zum garnieren

Eigelb und Zucker zu einer hellen Masse rühren. Die Zitronenschale und den Mascarpone begeben und verrühren.
Das Eiweiss und Salz zusammen steif schlagen und leicht unter die Masse rühren.
Etwas Orangenschale begeben. Die Orangen filetieren und den Saft aufheben.
Eine Schüssel mit ca. der Hälfte der Biskuits belegen.
Die Biskuits mit dem Orangensaft und dem Grand Marnier beträufeln. Die Hälfte der Crème darüber giessen und die Orangenfilets darauf verteilen. Den Vorgang wiederholen.

Kühl stellen

