



460. Chochete vom 6. Nov. 2017

Motto: Curry Variationen

Blätterteigstengel mit Speckmantel, Käseplatte

Nüsslisalat mit Crouton und Currysauce «Maison»

***Curryfleisch mit Basmatireis
Gebratener Rosenkohl***

Marroni Träumli

Wein

***Vallon de l'Aubonne Lavigny Grand
Cru und Pinot Noir VD***

En Guete wünscht Euch Urs

Apero

Käseplatte mit Blätterteigstengel

Zutaten: 2 Blätterteig (rechteckig)
 ca. 400 Gramm geräucherten Speck
 2 Eigelb
 etwas Mohn

Rechteckigen Teig in ca. 2 cm breite Streifen schneiden

Streifen mit Rohessspeck belegen oder/und mit Mohn bestreuen

Spirale drehen und auf Backblech legen

mit Eigelb einstreichen

In vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. 10 Min. backen

Vorspeise

Nüsslisalat mit Crouton

Zutaten für 6 Personen
250 g Nüsslisalat, gerüstet
Toastbrot
Butter

Curry-Salatsauce, Eigenrezept

Für ca. 1 Liter

4 dl Kaffeerahm

2 dl Olivenöl

Ca. 1 dl Balsamico Rot

Ca. 1 dl Balsamico Weiss oder Rosa

2 Eier, 2 EL Mayonnaise, 2 EL Mayonnaise Dijonnais, 2 EL Oswald Salatwürze, 2 EL

Curry mild, 1 TL Kräuter Provocale, etwas Pfeffer und Tabasco

Hauptspeise

Curryfleisch nach indischem Rezept und Basmatireis



Zutaten für 4 Portionen

2 TL Currypulver
125 ml Gemüsebouillon
2 Stk Rüebli
3 EL Öl
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz
5 EL Sauerrahm
400 g Schweinefleisch (Nierstück)
2 Stk Zwiebeln

Zubereitung

1. Schweinefleisch in schmale Streifen schneiden, salzen und von beiden Seiten in heißem Öl anbraten.
2. Zwiebeln schälen, fein hacken und zum Fleisch geben. Karotten schälen, in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls in die Pfanne rühren.
3. Alles mit Curry, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit der Brühe aufgießen und 15 Minuten garen lassen.
4. Kurz vor dem Servieren Sauerrahm unterrühren und bei Bedarf nochmals würzen.

Gebratener Rosenkohl



Für 4 Personen

Butter

500 g Rosenkohl

1 Zwiebel und Knobli, fein gehackt

3 dl Gemüsebouillon

Salz

Pfeffer

2 Äpfel, in dünne Schnitze geschnitten

2-3 EL Rosinen

1 dl Vollrahm

Zubereitung

Rosenkohl 15-20 Minuten in der Bouillon knapp gar kochen, Wasser abschütten.

Zwiebeln und Knobli in der Butter andämpfen.

Rosenkohl dazu geben und goldbraun braten.

Rahm begeben und abschmecken..

Äpfel und Rosinen begeben

Marroni-Träumli



Zutaten

- 30 g Meringue-Schalen, zerbröckelt
- 280 g tiefgekühltes Marroni-Püree, aufgetaut
- 3 EL Kirsch
- 1 Bio-Orange, wenig abgeriebene Schale, beiseite gestellt, und 2 EL Saft
- 120 g Mascarpone
- 0.5 EL Puderzucker
- 1 EL Milch
- 50 g gebrannte Mandeln, grob gehackt

Und so wirts gemacht:

- Meringues in die Gläser verteilen. Marroni-Püree mit dem Kirsch verrühren, in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben, auf die Meringues spritzen. Orangensaft darüberträufeln.
- Mascarpone, Puderzucker, Milch und beiseite gestellte Orangenschale gut verrühren. Creme auf dem Marroni-Püree verteilen, mit Mandeln verzieren.

Zusatzinformationen

Form: Für 4 Gläser von je ca. 2 dl

Lässt sich vorbereiten: Marroni-Traum ohne Mandeln ca. 1/2 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.