

HOBBYCHÖCHE BIRMICHELE

Chochete Nr. 513 Chochete vom 03.04.2023

„Klasiker“

Menü

Apéro

Warme Vorspeise

**Frischkäse-Ravioli an
Salbeibutter**

Hauptgang

**Filet Wellington
Krautstiel und Tomaten**

Dessert

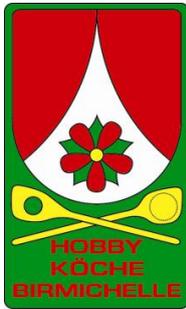
**Kaiserschmarren mit
Zwetschenkompott**

Weisswein

Epicuro

Rotwein

Epicuro



HOBBYCHÖCHE BIRMICHELE

Chochete Nr. 513 Chochete vom 03.04.2023

„Klasiker“

Frischkäse-Ravioli an Salbeibutter



Zubereitung (Für 4 Personen Mahlzeit oder 6 Personen Vorspeise) Vorbereitungszeit ca. 45 Min.
 Ruhen lassen 30 Min.
 Auf dem Tisch in 75 Min.

| | |
|--|---|
| Teig: 300 g Mehl 3 Eigelb 0.5 dl Wasser 3 TL Rapsöl | Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen. Eigelbe, Wasser und Öl verrühren, in die Mulde giessen, zu einem glatten, elastischen Teig kneten. In Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten ruhen lassen. |
|--|---|

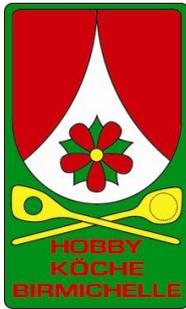
| | |
|---|--|
| Füllung: 200 g Kräuterfrischkäse 1 Knoblauch fein, gehackt 100 g Blattspinat abgetropft, grob gehackt 50 g Mandel gemahlen 1/2 Zitrone gewaschen, Abrieb Salz, Pfeffer | Knoblauch in der Butter andämpfen, Spinat begeben, ca. 2 Minuten dämpfen, würzen. Auskühlen lassen und mit Frischkäse, Mandeln und Zitronenschale mischen. |
|---|--|

Teig auf wenig Mehl 1-2 mm dick auswallen oder mit der Teigwarenmaschine walzen. Quadrate von 4x4 cm ausschneiden. Je ½ TL Füllung auf die Hälfte der Quadrate geben, je einen Rand von ca. 1 cm frei lassen.

Teigränder mit wenig Wasser bepinseln. Je mit 1 leeren Quadrat bedecken. Ränder gut andrücken. Auf stark bemehlter Fläche auslegen.

| | |
|--|---|
| Salbeibutter: 80 g Butter 10-15 Salbeiblätter, in Streifen geschnitten oder ganz Salz, Pfeffer | Salbeibutter: Butter in einem Pfännchen aufschäumen, Salbei dazu geben, würzen. Achtung: Salbei sollte nicht verbrennen. Eventuell nach dem Aufschäumen aus der Pfanne nehmen. Anrichten, Parmesan darüber reiben. |
|--|---|

Ravioli in 2-3 Portionen in knapp siedendem Salzwasser ca. 5 Minuten ziehen lassen. Vorsichtig mit der Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen und in Salbeibutter schwenken. Ravioli auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren.



HOBBYCHÖCHE BIRMICHELE

Chochete Nr. 513 Chochete vom 03.04.2023

„Klasiker“

Filet Wellington

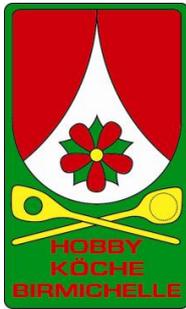


Zubereitung (5 Personen)

ca. 60 Min.

Backen ca. 35 Min.

| | |
|--|---|
| <p>1kg Rindsfilet (Mittelstück) 1.25 TL Salz wenig Pfeffer 1.25 EL Bratbutter</p> <p>310 g Champignons 1.25 EL Butter 1.25 EL Zitronensaft 1.5 Zweiglein Petersilie 0.5 Bund Thymian 0.5 TL Curry 0.5 TL Paprika 0.5 TL Salz</p> <p>1.5 ausgewallte Blätterteige (je ca. 25 x42 cm) Ei</p> | <p>Ofen auf 220 Grad vorheizen. Fleisch würzen, Butter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch bei mittlerer Hitze rundum ca. 3 Min. anbraten, herausnehmen. Bratfett auftupfen.</p> <p>Champignons fein schneiden, Butter in derselben Pfanne warm werden lassen, Champignons andämpfen. Zitronensaft begeben, weiterdämpfen, bis die entstandene Flüssigkeit vollständig verdampft ist.</p> <p>Petersilie fein schneiden, Thymianblättchen abzupfen, mit Curry, Paprika und Salz unter die Champignons mischen, Füllung etwas abkühlen.</p> <p>½ Teig für die Garnitur beiseite legen. Ganzer Teig etwas grösser auswallen. ¾ der Füllung in der Länge des Filets auf die Teigmitte geben, Filet darauflegen, restliche Füllung rund ums Filet verteilen.</p> <p>Ei verklopfen, Teigränder damit bestreichen, locker über das Fleisch legen, gut andrücken, mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Aus dem beiseite gelegten Teig mit dem Teigrädchen ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Mit Ei bestreichen, kreuzweise mit der bestrichenen Seite auf das Filet legen, leicht andrücken. Eingepacktes Filet mit Ei bestreichen, dicht einstecken, ca. 20 Min. kühl stellen. Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken. Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des Ofens, bis die Kerntemperatur von ca. 50 Grad erreicht ist. Herausnehmen, vor dem Tranchieren ca. 10 Min. stehen lassen.</p> |
|--|---|



HOBBYCHÖCHE BIRMICHELE

Chochete Nr. 513 Chochete vom 03.04.2023

„Klasiker“

Kräuterbutter

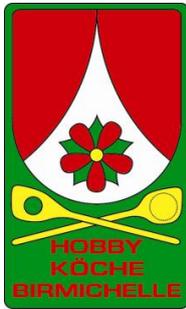


Zubereitung (6 Personen)

ca. 15 Min.

kühl stellen 3 Min.

| | |
|---|---|
| <p>Kräuterbutter: 150 g Butter, weich 1.5 TL Zitronensaft 1.5 TL Worcestershire-Sauce 1.5 Knoblauchzehe, gepresst 4 EL glattblättrige Petersilie, fein geschnitten 3/4 TL Salz wenig Pfeffer</p> | <p>Kräuterbutter: Butter, Zitronensaft und Worcestershire-Sauce mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 2 Min. schaumig rühren.</p> <p>Knoblauch und Petersilie daruntermischen, würzen.</p> <p>Butter in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 11 mm Ø) füllen, vier Rosetten auf einen Teller spritzen. Champignons mit restlicher Butter füllen, beides ca. 30 Min. kühl stellen.</p> <p>Variante Kräuterbutter im Backpapier zu einer Rolle drehen.</p> |
|---|---|



HOBBYCHÖCHE BIRMICHELE

Chochete Nr. 513 Chochete vom 03.04.2023

„Klasiker“

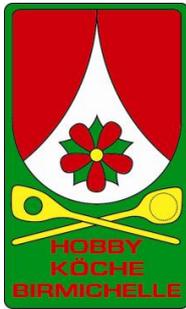
Gemüse

Zubereitung ca. 15 Min. /6 Personen)
ca. 35 Min.



| | |
|--|--|
| <p>Krautstiel: ca. 6-8 Blätter 200 g Creme Fraiche 3 dl Rahm Salz, Pfeffer</p> | <p>Blätter vom Stiel trennen. Stiel in Stücke schneiden. Blätter in Streifen schneiden. Stiele noch bissfest im gesalzenem Wasser blanchieren, Blätter Streifen begeben (nur kurz) Absieben beiseite stellen. Creme Fraiche und Rahm erwärmen, salzen und pfeffern. Krautstiel begeben und erwärmen.</p> |
|--|--|

| | |
|--|--|
| <p>Kirschtomaten mit Stiel: ca. 4 Stiel Tomaten 4 EL Olivenöl 3 Zweige Thymian 2 Zweige Rosmarin 2 Knoblauchzehen grobes Meersalz Pfeffer Alufolie</p> | <p>Tomaten waschen und trocken tupfen, dabei die Rispe nicht entfernen. Tomaten kreuzweise - nur die Schale - leicht einritzen. Knoblauchzehe nicht schälen, nur mit einem Messer die Schale andrücken. Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze etwa 160 °C</p> <p>Tomaten in eine kleine Auflaufform geben und das Olivenöl darüber träufeln. Kräuterzweige und Knoblauchzehe dazulegen, Meersalz und Pfeffer darüberstreuen. Die Tomaten mit Alufolie zudecken und die Folie mit einer Gabel einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Die Tomatenhaut sollte nach dem Garen leicht aufgeplatzt sein</p> <p>Einschub: unteres Drittel</p> <p>Garzeit: etwa 20 Min</p> |
|--|--|



HOBBYCHÖCHE BIRMICHELE

Chochete Nr. 513 Chochete vom 03.04.2023

„Klasiker“

Kaiserschmaren



Zubereitung ca. 40 Min.
6 Personen

| | |
|---|---|
| <p>225 g Mehl 60 g Puderzucker 1.5 Prise Salz 3 dl Milch 9 frische Eigelbe 120 g Rosinen</p> <p>9 frische Eiweisse 2 Prisen Salz</p> <p>Bratbutter zum Backen Puderzucker zum Bestäuben</p> | <p>Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Mehl, Puderzucker und Salz in einer Schüssel mischen. Milch auf einmal dazu giessen, glattrühren. Eigelbe und Rosinen darunter rühren.</p> <p>Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, portionenweise mit dem Gummischaber sorgfältig unter den Teig ziehen.</p> <p>Wenig Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Teig ca. 1 cm hoch einfüllen. Hitze reduzieren, Teig backen, bis sich die Unterseite löst, wenden und fertig backen. Mit 2 Bratschaufeln in kleine Stücke zupfen, warm stellen. Restlichen Teig gleich zubereiten. Kaiserschmaren auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben</p> |
|---|---|

Tipp: Rosinen mit 3 Esslöffel Rum oder Orangenlikör mischen, ca. 2 Std. ziehen lassen.

Zwetschgenkompott

| | |
|---|---|
| <p>300 g Zwetschgen 2 EL Zucker 2 EL Wasser</p> | <p>Zwetschgen vierteln, mit dem Zucker und dem Wasser in einer Pfanne zugedeckt ca. 5 Min. knapp weich köcheln, etwas abkühlen.</p> |
|---|---|