

# Birmichelle 518. Chochete vom 18.09.2023

## *„Klassiker“*

### Apéro

gerollte Wraps

### Vorspeise

Crémige Tomatensuppe

### Hauptgang

Cordon Bleu

Knöpfli

überbackener Blumenkohl

gedünstete Karotten

### Dessert

Tropischer Fruchtsalat

### Getränke

Weisswein: Pino Gris , 2022 (Kaiserstuhl Baden)

Rotwein: Tegerfelder Garanoir, 2017 (Nauer Weinkellerei)

zusammengestellt von Jürg Abderhalden

# Gefüllte Wrap-Rollen

## Zutaten für 7 Personen

---

### Variante 1

4 St.	Fajitas
100 g	Lachs
2 EL	Meerrettichschaum

Bei Variante 1: Fajitas mit Zutaten belegen, aufrollen und in Scheiben à 1.5cm schneiden, mit Zahnstocher fixieren und auf Platte anrichten.

### Variante 2

4 St.	Fajitas
1	Zucchini
4 EL	Tomaten-Tepanade
100 g	Philadelphia
	Salz und Pfeffer

Bei Variante 2: Zucchini waschen, mit Schäler in feine Längsstreifen schneiden, in leicht gesalzenem Wasser 2 Min. erweichen, rausnehmen abtopfen und abkühlen lassen.

Fajitas mit Philadelphia bestreichen, mit Salz und Pfeffer leicht würzen, dann Tomaten-Tepanade darüber geben und mit Zucchini-Streifen belegen. Fajita aufrollen und in Tranchen à 1.5 cm schneiden, mit Zahnstocher fixieren und auf Platte anrichten.



# Crémige Tomatensuppe

## Zutaten für 7 Personen

1100 g	reife Tomaten	Tomaten waschen und oben übers Kreuz einschneiden, in einer Pfanne heisses Wasser aufkochen und Tomaten 20 Sek. dazugeben, Tomaten rausnehmen und sofort enthäuten, danach in grobe Stücke schneiden.
2	Zwiebeln	
4	Knoblauchzehen	
8 EL	Olivenöl	Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. 4 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und 2-3 Min. bei mittlerer Hitze anbraten. Tomaten dazugeben und 10 Min. dünsten, Tomatenmark dazugeben, danach mit Gemüsebouillon ablöschen, mit Salz, Pfeffer, Honig und Origano würzen und bei mittlerer Hitze 20 Min. köcheln lassen.
4 EL	Tomatenmark	
1.1 l	Gemüsebouillon	
	Salz	
	Pfeffer aus der Mühle	
2 TL	Honig	Suppe pürieren und vor dem Servieren Schlagrahm dazugeben, nochmals aufkochen und abschmecken.
2 TL	Origano	
120 ml	Schlagrahm	Zum Servieren Suppe in Teller anrichten, mit Basilikum, Crème fraîche (aufgerührt, mit Schlagrahm flüssig gemacht) und Olivenöl garnieren, sofort servieren.
4 EL	Crème fraîche	
	Basilikum, gewaschen	



# Cordon Bleu

## Zutaten für 7 Personen

---

7 St.	Kalbschnitzel à ca. 100 g (zBsp. Nuss) vom Metzger aufgeschnitten	Die Kalbschnitzel flach auf eine Klar-sichtfolie auslegen, mit Klarsichtfolie be-legen und mit Wallholz 2-3 mm dünn walzen (oder mit dem Fleischklopfer flach klopfen), Klarsichtfolie entfernen und Fleisch auf beiden Seiten würzen.
	Salz	
	Pfeffer	Je eine Käsescheibe mit einer Schinken-tranche umwickeln, auf die untere Schnitzelhälfte legen, rundum sollten 2-3 cm. breit frei bleiben. Zweite Schnitzel-hälfte darüberlegen, Ränder gut zusammen-drücken, die Luft rausdrücken. Wer auf Nummer sicher gehen möchte, benutzt zwei Zahnstocher um die Schnitzel zu verschliessen.
Füllung:		
7 Scheiben	Raclettekäse surchoix à ca. 30g	
7 Tranchen	Schinken	
Panade:		Panade: Mehl und Paniermehl je in einen Teller geben, Ei mit Milch verquirlen und in einen weiteren Teller geben.
4 – 5 EL	Mehl	
200 g	Paniermehl	Kurz vor dem Braten das Fleisch zuerst im Mehl wenden, überflüssiges Mel abklopfen. Dann im Ei und anschliessend im Paniermehl wenden, gut andrücken.
2	Eier	
2 EL	Milch	Cordon bleu portionenweise bei mittlerer Hitze in genügend Bratbutter beidseitig je 4-5 Min. knusprig braten, bei Bedarf kurz im auf 60-80 Grad vorgeheizten Ofen, mit leicht geöffneter Ofentür warm stellen.
Garnitur:		Mit Zitrone garniert servieren.
	Zitrone in Spalten	



# Knöpfli

## Zutaten für 7 Personen (als Beilage)

---

300 g	Mehl	Mehl, Knöpflimehl und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde ein-drücken.
200 g	Knöpflimehl	
1.5 TL	Salz	Milchwasser und Eier verrühren, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen bis der Teig glänzt und Blasen wirft, zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.
3 dl	Milchwasser (½ Milch und ½ Wasser)	
5	frische Eier	Salzwasser aufkochen. Teig portionenweise durchs Knöpfli sieb direkt ins leicht siedende Salzwasser streichen. Sobald eine Portion verarbeitet ist und die Knöpfli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle her-ausnehmen, abtropfen und beiseite stellen.
ergibt ca. 1 kg		Vor dem Anrichten, Knöpfli in Butter leicht goldbraun anbraten und sofort servieren.



# Klassisch gedämpfte Karotten

Zutaten für 7 Personen (als Beilage)

---

500 g	Karotten	Karotten schälen und in Stäbli schneiden, Zwiebeln fein hacken.
1	Zwiebel	In einer Pfanne etwas Bratbutter erhitzen, Zwiebeln begeben und kurz andünsten, Karotten dazugeben, kräftig anbraten, mit Zucker und Peterli bestreuen, weiterdünsten und mit Bouillon ablöschen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze während 10 min. garen.
	Bratbutter	
½ EL	Zucker	
	frische oder getrocknete Peterli	Servieren.
3 dl	Gemüsebouillon	



# Überbackener Blumenkohl

Zutaten für 7 Personen (als Beilage)

---

700 g	Blumenkohl	Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3	Eier	Den Blumenkohl rüsten, waschen und in kleine Röschen schneiden, in Salzwasser 7 Minuten erwellen, rausnehmen, abtropfen.  Eier, Paniermehl, geriebener Käse mit-einander vermischen, würzen. Die Knoblauchzehen schälen, ganz fein hacken und zur Panade geben. Den Blumenkohl dazu-geben und alles gut vermischen. Die einzelnen Röschen auf das Blech verteilen, die übrig gebliebene Panade darüber verteilen.  Ca. 15-20 Min. backen.  Servieren.
80 g	geriebener Käse	
50 g	Paniermehl	
	Salz	
	Pfeffer	
	Paprika	
4	Knoblauchzehen	
	Backpapier	



# Tropischer Fruchtsalat

## Zutaten für 7 Personen

---

1	Mango	Alle Früchte schälen, wo nötig Stein oder Kernen entfernen und dann in mund-gerechte Stücke schneiden. Bei der Kiwi zuerst den Strunk heraus-schneiden und dann in feine Scheiben schneiden. Bei den Physalis-Früchten Blätter und Stil entfernen, einmal halbieren. Datteln in feine Scheiben schneiden. Alles in eine Schüssel geben.
1	Papaya	
2	Golden Kiwi	
½	Netzmelone	
1 Pack	Physalis	
5 St.	getrocknete Datteln	Für die Sauce Naturjoghurt, Grand Marnier und Honig gut verrühren und über die Früchte geben, alles kühl stellen.
Für die Sauce:		Pinienkernen in einer Pfanne ohne Öl behutsam rösten, beiseite stellen.
300 g	Naturjoghurt	Vor dem Servieren, Früchte und Sauce vorsichtig umrühren. In einer Dessertschale oder Teller anrichten, mit Pinienkernen garnieren und sofort servieren.
3 EL	Grand Marnier	
50 g	Honig	
Garnitur:		
100 g	Pinienkernen	

