



Chochete vom 6. Februar 2012

Käse-Wein Süsschen

Geschmorte Kalbsröllchen mit Parmesanfüllung

Zerstampfter Kartoffelstock

Marroni Tiramisù

Käse-Wein Süsschen

Suppe

- Zutaten:**
- $\frac{1}{2}$ EL Butter
 - 20 g getrocknete Tomaten
 - 2 Frühlingszwiebeln mit Grün
 - 5 dl Gemüsebouillon
 - 2 dl Weisswein
 - 1 1/2 TL Maizena
 - 1 dl Vollrahm
 - 100g reifer Hartkäse (Appenzeller, Gruyere)
 - Pfeffer aus der Mühle
 - 2 getrocknete Tomaten, etwas Zwiebelgrün in Streifen zum dekorieren
- Zubereitung:**
- Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Tomaten und gehackte Zwiebeln ca., 3 Min. andämpfen. Bouillon und Wein dazugiessen und aufkochen. Suppe zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln. Maizena mit dem Rahm anrühren, unter Rühren mit dem Schwingbesen begeben, aufkochen. Käse begeben, unter Rühren in der heissen Flüssigkeit schmelzen lassen, nicht mehr kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Zeitaufwand:** ca. 15 -20 Minuten

Geschmorte Kalbsröllchen mit Parmesanfüllung

Kalbsröllchen

Zutaten:

1 grosses Rüebli
 $\frac{1}{4}$ Sellerieknollen
1 Zwiebel
2 Lorbeerblätter
2 Nelken
1 Bund ital. (glatte) Petersilie
1 EL Kapern
30g ger. Parmesan
Salz, Pfeffer

250g Kalbsbrät
8-12 dünne Kalbsschnitzel zum Schmoren, je nach dem vom Metzger mit der Maschine schneiden lassen
8-12 Scheiben Rohschinken
8-12 kleine Blätter Ciccorino rosso
1 EL Bratbutter
1 El Tomatenpurée
2 dl Weisswein
2 dl Hühner- oder Gemüsebouillon

Zubereitung:

Rüebli und Sellerie schälen und in etwa 2 cm grosse Stücke schneiden. Die Zwiebel halbieren und jede Hälfte mit 1 Lorbeerblatt und 1 Nelke bestecken. Die Petersilie fein hacken. Die Kapern kurz kalt spülen. Mit der Hälfte der gehackten Petersilie, dem Parmesan dem Salz und Pfeffer dem Brät begeben und alles gut mischen.

Die Schnitzel, wenn nötig unter Klarsichtfolie mit dem Wallholz dünner klopfen. Würzen. Mit je 1 Scheibe Rohschinken und 1 Blatt Ciccorino rosso belegen. Die Brätmasse darauf verteilen und die Schnitzel aufrollen. Mit Zahnstocher fixieren.

Bratbutter erhitzen und Kalbsröllchen kräftig anbraten. Herausnehmen.

Im Bratensatz Rüebli und Sellerie anbraten. Das Tomatenpurée kurz mitrösten. Die Zwiebelhälften beifügen, dann Weisswein und Bouillon dazugiessen.

Die Kalbsröllchen in die Sauce legen und alles zugedeckt auf mittlerem Feuer $1\frac{1}{2}$ - 2 Std weich schmoren.

Die Sauce durch ein Sieb in ein Pfännchen giessen. Die Kalbsröllchen warm stellen. Die Sauce auf grossem Feuer um gut 1/3 einkochen lassen.

Am Schluss die Butter in Flocken beifügen und unter kreisendem Schwenken in die leicht kochende Sauce einziehen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sofort heiss anrichten; mit Petersilie und geschmorten Rüeblì servieren.

Zeitaufwand: ca. 2 $\frac{1}{2}$ Std.

Zerstampfter Kartoffelstock

Rezept gleich wie normaler Kartoffelstock; statt mit dem Passevite werden die Kartoffeln nur mit der Gabel zerdrückt

Zutaten

1kg Kartoffel

250-350 ml heisse Milch (oder Milch/Rahm Mischung)

100 - 250 g Butter

Salz, Muskat und Pfeffer

Marroni Tiramisù

Marroni Tiramisù

Zutaten: 100 g Löffelbiscuits
2 dl Kaffee
2 cl Kirsch
250 g Mascarpone
60 g Zucker
2 dl Vollrahm
250 g Marroni-Pürée

Zubereitung: Löffelbiscuits mit Kaffee und Kirsch übergießen. Mascarpone und Zucker mit dem Schwingbesen mischen. Rahm steif schlagen und unter den Mascarpone mischen. Die Hälfte der Löffelbiscuits in 4 Gläser verteilen. Knapp die Hälfte des Marroni-Pürées in eine Vermicellepresse geben und in die Gläser verteilen. Die Hälfte der Mascarponemasse ebenfalls in die Gläser geben. Mit den restlichen Löffelbiscuits belegen. Restliche Mascarponemasse darauf schichten. Zweite Hälfte des Marroni Pürées auf das Tiramisù pressen. Kühl servieren.

Zeitaufwand: ca. 30 Minuten