



Chochete vom 3. Februar 2020

**Apéro: Flammchueche mit Speck, Zwiebeln,
Datteln & Blauschimmelkäse**
(gesponsert von Roberto & Dominique)

Lauwarmer Randensalat mit Birnen

Parmentier de Confit de canard

Mangosofteis mit frischen Mangostücken

Flammchueche mit Speck, Zwiebeln, Datteln & Blauschimmelkäse für 4 Personen:

Zutaten:

- Flammkuchenteig (fertig kaufen geht auch - oder selbermachen)
- 200 g Weissmehl
- $\frac{1}{4}$ Hefe-Würfel (zerbröckelt)
- $\frac{1}{2}$ TL Salz
- 80 g Butter (kalt in Stücken)
- $1 \frac{1}{2}$ dl Wasser

- 50 g Creme fraîche
- 150 g Blauschimmelkäse (z.B. Gorgonzola)
- Pfeffer
- 1 rote Zwiebel
- 100 g Speck
- Datteln ca. 4 Stück
- Peterli
- Thymian

Zubereitung:

1. Teig:
Mehl, Hefe, Salz in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Wasser begeben, mit dem Teighörnchen rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, kurz kneten, zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen. Teig halbieren, Teighälften auf wenig Mehl rechteckig auswallen, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen. Teigboden mit einer Gabel dicht einstecken.
2. Sauce:
Crème fraîche und Gorgonzola mischen, würzen. Flammkuchen damit bestreichen.

3. Belag:
Flammkuchenböden mit Zwiebel, Speck und Datteln belegen.
4. Ca. 15 Min. auf der untersten Rille des auf 230° vorgeheizten Ofens backen. Flammkuchen herausnehmen, zweiten Flammkuchen gleich backen. Petersilie und Thymian darüberstreuen.



Lauwarmer Randensalat mit Birnen

für 4 Portionen:

- Zutaten:**
- 3 dl Rotwein (z.B. Shyra)
 - 1 Sternanis
 - 3 EL Akazienhonig
 - 1 TL Salz
 - 2 gekochte Randen (je ca. 200 gr)
 - 2 Birnen (z.B. gute Luise)
 - 150 g Weichkäse (z.B. frische Belper Knolle oder St. André)
 - 30 g Baumnüsse
 - Brunnenkresse
 - 2 EL Rapsöl
 - Fleur de Sel
 - Pfeffer

- Zubereitung:**
1. Randen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden
 2. Birnen quer halbiert, Kerngehäuse entfernen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden
 3. Weichkäse zerbröckeln
 4. Wein mit Sternanis, Honig und Salz aufkochen. Randen begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Min. köcheln. Birnen begeben, ca. 5 Min. fertig köcheln. Randen und Birnen herausnehmen, auf Teller verteilen. Käse, Nüsse und Brunnenkresse darauf verteilen.
 5. Wein sirupartig auf ca. 1 dl einkochen, etwas abkühlen. Den eingekochten Wein und das Öl über den Salat träufeln, würzen.



Parmentier de Confit de canard für 4 Personen:

Zutaten:

- 4 Entenkeulen
- 4 mittelgrosse Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 1 - 2 TL Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 2 dl Milch
- 1 dl Rahm
- 50 g Butter
- 1.5 kg mehlig kochende Kartoffeln

Zubereitung:

1. Purée:
Kartoffeln in Salzwasser ca. 20 - 25 Min. weichkochen, Kartoffeln in ein Löchersieb geben, Wasser vollständig abtropfen lassen. Milch/Rahm, Butter und Salz in die noch heisse Pfanne geben, auf die warme Platte stellen. Kartoffeln sofort durch das Passe-vite treiben, kräftig rühren, abschmecken. Bei Bedarf noch etwas Milch/Rahm sowie Butter begeben.
2. Parmantier:
Entenkeulen schälen/zerkleinern (aber nicht schneiden!) - die Fasern auseinander ziehen. Die in schmale Halbmonde geschnittene Zwiebeln und den Knoblauch im Entenfett goldbraun anbraten. Die Ente dazugeben und bei schwacher Hitze ca. 15 Min. anbraten. Achtung: Es soll nicht zu trocken werden, Ziel ist eine schön glänzend feuchte Masse.
3. Anrichten:
In eine Auflaufform ein wenig Entenfett, dann 1/3 vom Purée, darüber die Zwiebel-Knoblauch-Enten-Mischung und dann den Rest des Purées. Mit einer Gabel Streifen auf die Oberseite zeichnen und 1 bis 2 Esslöffel Entenfett darüber träufeln.

4. Die Auflaufform bei 220° ca. 15 Min. im Ofen backen, bis die Oberseite gut gebräunt ist.



Mangosofteis mit frischen Mangostücken für 4 Personen:

- Zutaten:**
- 40 gr Zucker oder Puderzucker
 - 300 gr gefrorene Mango
 - 2 dl Rahm, Halbrahm oder Joghurt
 - 1 Mango
 - Thermomix von Vorteil

- Zubereitung:**
1. Mango schälen und Fruchtfleisch in Würfel oder Scheiben schneiden, beiseitestellen
 2. Zucker in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 10 pulverisieren.
 3. Gefrorene Mango (zerkleinert) und Rahm zugeben, alles 35 Sek./Stufe 10 vermischen. Das Eis sollte eine cremigfeste Konsistenz haben. Ist es zu bröckelig, ggf. etwas mehr Rahm zugeben.
 4. Sofort in Coupe-Gläser anrichten und Mangowürfel darüber verteilen.

Kann auch mit gefrorenen Himbeeren, Erdbeeren oder Brombeeren zubereitet werden.

