



Chochete vom 9. Januar 2012

Lachs-Sablés

**Jakobsmuschel-Spiesse
mit Rohschinken und Salat**

**Rindsfilet-Medaillons mit
Kaffee-Schokoladensauce
Rüebli und Rosenkohl
Kartoffeltätschli**

Ingwerflan mit Tuiles

Jakobsmuschel-Spiesse mit Rohschinken

4 Personen

Zutaten:

- 12 mittlere Jakobsmuscheln 1
- 12 Tranchen Rohschinken
- 1 kleinen Eisbergsalat
-
- Salatsauce:
 - 1 $\frac{1}{2}$ EL grobkörniger Senf
 - 1 EL Honig
 - 2 EL Wasser
 - Aceto bianco und Sonnenblumenoel nach Belieben
 - Würzen nach Belieben

Zubereitung:

1. Jakobsmuscheln trockentupfen und in Rohschinken einwickeln, je zu dritt aufspiessen.. Spiesse nur kurz anbraten und mit Salat anrichten

Rindsfilet-Medaillons mit Kaffee-Schokoladensauce

4 Personen

Zutaten:

- 1 dl. Rindsbouillon
- 1 dl. Rahm
- 10 Kaffeebohnen zerstoßen
- 30 g dunkle Schokolade (64 % Kakao), in Stücken
- 1 $\frac{1}{2}$ EL Cognac
- Salz und Pfeffer
- 4 Rindsfilet-Medaillons (je ca. 150 g)
- $\frac{1}{2}$ TL Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Bouillon, Rahm und Kaffeebohnen aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln, absieben, in dieselbe Pfanne zurück giessen, leicht abkühlen.
2. Schokolade und Cognac begeben, bei kleiner Hitze schmelzen. Butter portionenweise unter Rühren begeben, dabei die Pfanne hin und wieder kurz auf die Platte stellen, um die Sauce leicht zu erwärmen. **Sie darf nicht kochen.** Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Rindsfilet-Medaillon beidseitig je ca. 3 bis 4 Min. braten, würzen. Auf vorgewärmte Teller geben.

Kartoffeltätschli

4 Personen

Zutaten:

- 500 gr. mehligkochende Kartoffeln
- wenig Mehl>
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss>

Zubereitung:

1. Kartoffeln fein raffeln, etwas feiner als Röstiraffel, Flüssigkeit gut ausdrücken, würzen und leicht mehlen
2. kleine, dünne Küchlein formen ca. 6-7 cm Durchmesser
3. Nicht zu heiss anbraten, bis zu einer schönen, leicht bräunliche Kruste

Ingwerflan mit Tuiles

4 Personen

Zutaten:

- **Tuiles (für ca. 30-40 Stück):**
- 80 g Mehl, gesiebt
- 120 g Puderzucker
- 1 dl. Rahm, flüssig
- 2 Eiweiss
- 2 EL Mandelblättchen
-
- **Flans:**
- 50 g kandierter Ingwer, in Würfelchen geschnitten
- 3 dl. Milch
- 2 dl. Rahm
- 2 Eier
- 4 Eigelb
- 60 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 2 TL Ingwerpulver
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale

Zubereitung:

1. **Tuiles:** Mehl, die Hälfte des Puderzuckers und Rahm zu einem dickflüssigen, glatten Teig rühren
2. Eiweiss steif schlagen, den restlichen Puderzucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Unter den Teig ziehen.
3. Den Teig teelöffelweise auf ein mit Backtrennfolie belegtes Blech zu hauchdünnen Kreisen ausstreichen, mit Mandelblättchen bestreuen und in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens während 5-10 Min. hellbraun backen.
4. Die Tuiles mit einem Spachtel sorgfältig lösen. Zum Formen über ein Wallholz legen. Auskühlen lassen.>

5. **Flans:** Die Hälfte der Ingwerwürfelchen in die Förmchen verteilen
6. Milch, Rahm, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale erhitzen, aber nicht kochen, leicht auskühlen lassen
7. Eier, Eigelb aufschlagen und Ingwerpulver zugeben, mit ausgekühlter Milch-Rahmmischung verrühren..
8. Die Flans im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen im Wasserbad 20-30 Minuten stocken und etwas abkühlen lassen. (Hinweis: Gefäßboden für Wasserbad mit einem Tüchlein auslegen und etwa drei Zentimeter hoch mit kochendem Wasser füllen. Das Tuch hält die Hitze von unten ab und sorgt dafür, dass die Förmchen nicht rutschen.)
9. Die lauwarmen Flans mit den restlichen kandierten Ingwerwürfelchen bestreuen, auf Teller stellen. Die Tuiles dazulegen und servieren.