



# Chochete vom 4. Juli 2011

## Getrüffelte Eier en Cocotte



\*\*\*\*\*

## Seezungenröllchen auf Gemüsebett mit schwarzem Reis



\*\*\*\*\*

## Appenzöller Bire-Rohm-Flade (Schlorziflade)



\*\*\*\*\*

# Getrüffelte Eier en Cocotte

## Zutaten:

- Ca. 40g frosche, schwarze Trüffel
- 4 Eier
- 6 EL Rahm
- 30 g weiche Butter
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- 60 g Emmentaler oder Comté, gerieben
- 1 Bund Schnittlauch

## Vorbereitung:

Eier mit Trüffeln für 24-48 Std. in einem luftdichten Behälter in den Kühlschrank stellen, damit die Eier das Trüffelaroma annehmen können.

## Zubereitung:

1. Trüffel so dünn wie möglich hobeln. Den Rahm aufkochen, die Trüffel hinein geben und den Herd sofort ausschalten. Die Trüffel mit einem Löffel unter den Rahm rühren, den Topf abdecken und kaltstellen.
2. Ofen auf 170° vorheizen. 4 Auflaufförmchen von etwa 8 cm Durchmesser und 4 cm Tiefe mit Butter einfetten und mit Salz und Pfeffer würzen. Drei Viertel des geriebenen Käses in ein Förmchen geben und schwenken, bis die Seiten mit Käse bedeckt sind. Überschüssigen Käse in das nächste Förmchen geben und wiederholen, bis alle Förmchen mit Käse ausgekleidet sind.
3. Die abgekühlte Rahm-Trüffel Mischung auf die Förmchen verteilen. Vorsichtig ein Ei aufschlagen (am besten in ein separates Förmchen) und dieses in die Form gleiten lassen. Dann mit dem restlichen Käse bestreuen.
4. Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen. Die Förmchen hineinstellen und vorsichtig kochendes Wasser dazu giessen, bis die Förmchen zu Hälfte im Wasser stehen. In den Ofen stellen.
5. Eier nach 10 Min kontrollieren. Das Eiweiss sollte gestockt sein, das Eigelb dagegen noch flüssig. Die Backzeit um 2-3 Minuten verlängern, wenn man das Eigelb etwas fester mag. Zum Servieren mit Schnittlauch ausgarnieren

# Seezungenröllchen auf Gemüsebett mit schwarzem Reis

## Zutaten

- Gemüsebett:**
- 300 g Lauch
  - 200 g Karotten
  - 200 Fenchel
  - 5 dl Gemüsebouillon
- Filetröllchen:**
- 4 Stück Seezungenfilets (ca. 80 g je)
  - 200 g graved Lachs (zur Not geht auch Rauchlachs)
  - 2 dl Weisswein
  - 1 Schalotte
- Safransauce:**
- 3 EL Nouilly Prat
  - Ein Briefchen Safranfäden
  - 1.5 dl Doppelrahm
- Reis:**
- 200 g schwarzer Reis

## Zubereitung:

- Gemüsebett:**
1. Das Gemüse in Julienne schneiden. Julienne in der Bouillon knapp weich kochen, abtropfen lassen und warm stellen. Den Sud beiseite stellen
- Filetröllchen:**
1. Die Seezungenfilets mit der Hautseite nach oben auf ein Brett legen, mit Salz und Pfeffer leicht würzen und mit dem Lachs belegen.
  2. Die Filets aufrollen und mit je 2 Zahnstochern fixieren. (Die Röllchen sollten stehen können).
  3. Die Schalotte fein hacken und in etwas Butter kurz dünsten.
  4. Den Weisswein und 1.5 dl der beiseite gestellten Bouillon begeben und aufkochen.
  5. Die Hitze reduzieren und den Sud mit Salz und Pfeffer abschmecken.
  6. Die Fischröllchen in die Flüssigkeit stellen und zugedeckt ca. 10 min. knapp unter dem Siedepunkt pochieren. Dann die Filets herausnehmen und warm stellen.

**Safransauce:**

1. Die Pochierflüssigkeit sieben und zusammen mit dem Nouilly Prat auf ca. 0.5 dl reduzieren.
2. Den Safran und den Doppelrahm begeben und Sauce erwärmen, aber nicht kochen!
3. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Reis:**

4. Den Reis bissfest zubereiten

**Anrichten:**

5. Abgetropfte Julienne auf vorgewärmte Teller anrichten.
6. Fischröllchen (ohne Zahnstocher) darauf setzen und mit etwas Safransauce übergießen.
7. Reispyramide dazustellen
8. Mit grünen Lauchstreifen und einigen Safranfäden garnieren.

# Appenzöller Bire-Rohm-Flade (Schlorziflade)

## Zutaten (ergibt 6-8 Portionen)

- Flade:**
- 1 Kuchenteig rund, ausgewallt für Blech von ca. 28 cm
  - 500 g Birnenweggenfüllung
  - 100 g Baumnüsse grob gehackt
  - Backtrennpapier
  - Puderzucker

- Guss:**
- 5 dl Vollrahm
  - 3 EL Maisstärke
  - 2 grosse Eier
  - 100g Rahmquark
  - 3 EL Zucker
  - $\frac{1}{2}$  TL Zimtpulver
  - 4 EL Kirsch

## Zubereitung:

1. Kuchenblech mit Backpapier belegen. Den Teig darauf auslegen. Den Teigboden gut einstechen. Den Teig ca. 15 Min. kühlstellen.
2. Birnenweggenmasse auf den Teigboden verteilen. Baumnüsse darauf verstreuen und leicht andrücken.
3. Alle Zutaten für den Guss gut vermischen. Dann den Guss über die Füllung giessen und bei 200° ca 40-45 min im unteren Teil des Ofens backen. Die Oberfläche darf sich bei leichtem Rütteln noch etwas bewegen.
4. Leicht auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Noch lauwarm schmeckt der Schlorziflade am besten.