



Chochete vom 3 Juni 2019

Spargel-Morchel-Pasta-Bonbons

**Mini-Pies mit geschmortem Rindshuft
und Spinat-Tätschli**

Schaumcrème auf Rhabarber

Spargel-Morchel-Pasta-Bonbons

- Zutaten:**
- 20g getrocknete Morchel
 - 3 Liter Wasser
 - 1 EL Zitronensaft
 - 1 EL Salz
 - 1 EL Zucker
 - 2 EL Butter
 - 500 g weisse Spargeln geschält
 - 250g Mascarpone
 - 1 Bio-Zitrone, nur abgeriebene Schale
 - $\frac{1}{4}$ TL Salz
 - Wenig Pfeffer
 - 2 Rollen Pastateig
 - 1 Ei, verklopft
- Zubereitung:**
1. Morcheln ca. 30 Min in Wasser einweichen. Morcheln herausnehmen, gut durchspülen, abtropfen. Eine Hälfte fein hacken, Rest halbieren.
 2. Spargeln: Wasser, Zitronensaft, Salz, Zucker und Butter aufkochen. Spargeln begeben, bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten knapp weich köcheln. Spargel herausnehmen, abtropfen. Spargelwasser beiseite stellen. Von den Spargeln die Spitzen, ca. 4 cm lang abschneiden. Die Hälfte der restlichen Spargeln schräg in Scheiben schneiden, Rest grob hacken.
 3. Füllung: Mascarpone und Zitronenschale mit gehackten Morcheln und Spargeln mischen und würzen.

4. Pasta formen: Pastateige portionenweise entrollen, längs halbieren, in ca. 8cm grosse Quadrate schneiden. Jeweils $\frac{1}{2}$ EL Füllung auf die untere Hälfte der Quadrate verteilen. Teigländer mit Ei bestreichen, von unten her aufrollen. Seiten gut zusammendrücken, dabei eingeschlossene Luft herausdrücken. Pasta im knapp siedenden Spargelwasser ca. 7 Min. ziehen lassen, abtropfen, warm stellen.
5. Butter in einer Bratpfanne erwärmen, Spargelspitzen, Spargelscheiben mit den restlichen Morcheln ca. 5 Min. andämpfen., Pasta-Bonbons begeben, nur noch warm werden lassen. Käse über die Pasta streuen.



Mini-Pies mit geschmortem Rindshuft

Zutaten:

- 600g Rindshuft
- 1 grosser säuerlicher Apfel
- 1 Stange Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Bratbutter
- 1 EL Tomatenpüree
- 1.5 dl Weisswein
- 1.5 dl Bouillon
- 2 Lorbeerblätter
- Zimt
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Weiche Butter für Formen
- 1 Rolle rechteckiger Kuchenteig
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Eigelb
- 1 EL Rahm

Zubereitung:

1. Rindshuft in kleine Würfel schneiden. Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. Lauch putzen und in feine Streifen scheiden. Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Bratbutter in einem Bräter stark erhitzen, Fleisch darin portionenweise anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen.
3. Lauch, Apfel und Knoblauch im Bratfett andünsten, Tomatenpüree zugeben und 2 bis 3 Minuten mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen und mit Bouillon auffüllen, Lorbeer und etwas Zimt dazugeben ca. 20 Minuten mit milder Hitze kochen. Immer wieder umrühren. Die Flüssigkeit sollte fest verkocht sein. Gegebenenfalls mit Bouillon auffüllen. Die Fleischwürfel kurz vor dem Abfüllen der Förmchen dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen, danach etwas erkalten lassen.

4. In der Zwischenzeit 8 pinkfarbige Auflaufförmchen mit Butter einfetten, den Teig zuschneiden und die Förmchen damit grosszügig auskleiden, sodass ein ca. 1 cm breiter Teigrand bleibt.
5. Die Füllung in die Förmchen verteilen und den überstehenden Teigrand etwas nach innen falten - die Förmchen aber nicht ganz verschliessen, sodass der Dampf beim Backen entweichen kann. Rosmarin darüberstreuen.
6. Eigelb mit Rahm verquirlen und den Teig damit grösszügig bestreichen. Pie im vorgeheiztem Backofen bei 175 Grad mit Ober- und Unterhitze ca. 20 Min. goldgelb backen.



Spinat-Tätschli

- Zutaten:**
- 800 g Gschwellti geschält an der Bircherraffel gerieben
 - 150 g zarte Spinatblättchen, fein gehackt
 - 1 Ei, zerquirlt
 - 4 EL Mehl
 - 1 TL Salz
 - Pfeffer aus der Mühle
 - Bratbutter oder Bratcrème
 - 150 g Kefir nature und Spinatblättchen zum Garnieren
- Zubereitung:**
1. Alle Zutaten bis und mit dem Mehl zu einem weichen Teig vermischen, würzen.
 2. Bratbutter in der Bratpfanne erhitzen. Je 2 bis 3 EL Kartoffel-Spinatmasse hineingeben, zu Tätschli formen. Beidseitig hellbraun backen.
- Servieren**
- Tätschli auf vorgewärmte Teller verteilen, mit Kefir und Spinat garnieren und sofort servieren.



Schaumcrème auf Rhabarber

Zutaten:

Rhabarber:

- 300 g Rhabarber, in Würfel geschnitten
- 75 g Zucker
- Wenig geriebene Orangenschale und 2 EL Saft
-

Schaumcrème:

- 1 dl Orangensaft
- Wenig geriebene Orangenschale
- 4 EL Zucker
- 4 Eigelb
- 4 EL Rahm
-
- Orangenzesten zum Garnieren

Zubereitung:

1. Rhabarber mit Zucker, Orangenschale und -saft knapp weich kochen. Rhabarber in Gläser verteilen, den Saft aufkochen, dann in die Gläser giesen.
2. Alle Zutaten für die Schaumcrème in einer dünnwandigen Schüssel verrühren. Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen im warmen (nicht kochenden) Wasserbad schaumig und warm schlagen. Sofort über die Rhabarber verteilen, garnieren und sofort servieren.