Chochete vom 6. März 2023

Bärlauchsuppe

*****

Appenzeller Filet
Nudeln

*****

Birnen Joghurt Mousse

*****

Bärlauchsuppe

Saisonal

Zutaten
Für 4-6 P:

- 150 g Bärlauch
- 2 Frühlingszwiebeln
- 250 g Kartoffeln mehligkochend
- ½ dl Weisswein oder Noilly Prat
- 7 dl Gemüsebouillon
- 1 ½ dl Rahm
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Muskat oder Macis

Zubereitung:

1. Den Bärlauch waschen, auf einem sauberen Küchentuch ausbreiten und trockentupfen, dann die Stiele entfernen. Die Blätter in Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt schönem Grün hacken. Die Kartoffeln schälen und klein würfeln.
2. In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Frühlingszwiebeln und Bärlauch darin andünsten. Mit dem Noilly Prat oder Weisswein ablöschen, die Bouillon dazu giessen und die Kartoffelwürfelchen beifügen. Alles zugedeckt etwa 15 Minuten leise kochen lassen, bis die Kartoffeln weich sind.
3. Die Suppe im Mixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren. Den Rahm beifügen, die Suppe aufkochen und mit Salz, Pfeffer sowie Muskat abschmecken.

Servieren

Die Suppe mit Rahm und Bärlauch schön präsentieren.

Appenzeller Filet

Klassiker. Beliebt bei Gästen!

Zutaten für 4-6 Personen:

- 2-3 kleine Rüebli
- 3-4 Blätter glatte Peterli oder Selleriekraut
- wenig Bratbutter
- 1 grosses Schweinsfilet, ca. 480 g
- 100 g Appenzeller Mostbröckli, dünn aufgeschnitten
- 50 g Appenzeller Käse, rote oder schwarze Etikette, in dünne Streifen geschnitten
- Salz
- Pfeffer
- 1 dl Weisswein
- 180 gr saurer Halbrahm
- Kalbsfond
- Zahnstocher und Metzgerschnur

Zubereitung:

1. Die Rüebli schälen und in feine Streifen (Julienne) schneiden. Den Peterli oder das Selleriekraut fein hacken und mit den Rüebli bei kleiner Hitze in etwas Butter knackig andämpfen. Auskühlen lassen

2. Das längs aufgeschnittene Schweinsfilet aufklappen und die Mostbröcklischeiben fächerartig in die Vertiefung legen (verhindert das Auslaufen vom Käse). Filet je mit einer Lage Rüebli, Käse und wieder mit Rüebli füllen. Die überlappenden Mostbröcklischeiben zum Schluss übereinanderschlagen.

3. Das gefüllte Filet mit Zahnstochern (vorher in Wasser einlegen damit sie nicht kleben) fixieren und mit Metzgerschnur das Filet Wanderschuhartig schnüren. Die Enden gut schnüren.

4. Das Filet in einer Bratpfanne rundum gut anbraten, wenig würzen und in einen vorgewärmten Bräter geben.

5. Den Bratenfond mit Weisswein ablöschen und mit Kalbsfond ergänzen und über das Fleisch giessen. Das ganze Filet grosszügig mit dem sauren Halbrahm

bestreichen und in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Backofens max. 20 Minuten garen.

6. Vor dem Anrichten etwas ruhen lassen und Sauce abschmecken.

Servieren In Scheiben schneiden und auf Saucenspiegel anrichten.

Als Beilage schmecken am besten feine Butter Nudeln.

Birnen Joghurt Mousse

Saisonal

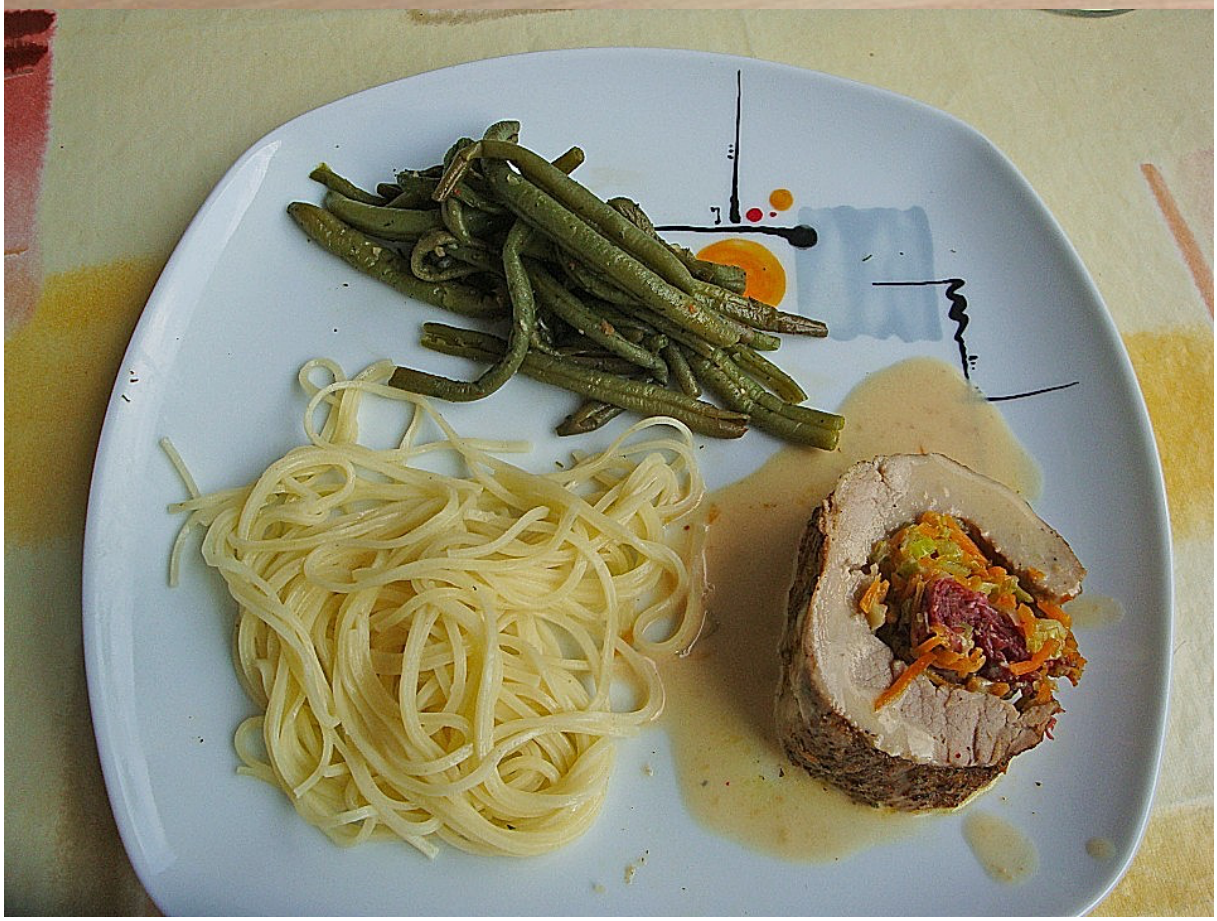
Zutaten für 5 Port.:

- 2,5 dl Qimiq
- 50 -75g Zucker
- ½ Bio Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
- 150g Joghurt nature
- 2 reife Birnen, gerüstet und geschält
- 1 EL Williams, nach Belieben
- 1,5 dl Rahm, steif geschlagen
- Zum Garnieren einige Birnenspalten und
- 1-2 EL gehackte Pistazien

Zubereitung:

Zubereiten: 30 Min
Kühl stellen: 2h
Auf dem Tisch in: 2h30Min

1. Qimiq mit Zucker glattrühren. Zitronenschale, -saft und Joghurt daruntermischen. Birnen an der Bircherraffel dazu reiben, kühl stellen, bis die Masse am Rand leicht fest ist.

2. Joghurt Birnenmasse glattrühren, nach Belieben Williams beifügen, Rahm sorgfältig darunterziehen, in Gläser füllen. Mousse zugedeckt 1-2 Stunden fest werden lassen. Kurz vor dem Servieren garnieren.

   Die fertige Mousse mit 2-3 Birnenspalten und etwas gehackten und in Zucker gerösteten Pistazien garnieren.