



Chochete vom 4. November 2019

**Birnen-Sellerie-Suppe mit
Birnen-Nuss-Topping**

**“Zweierlei” vom Säuli
in einer Traubensauce und
als Beilage gefüllte
Polenta-Peperoni**

**Zitronen-Mascarpone-Crème
mit Trauben und Mandelziegel**

Birnen-Sellerie-Suppe mit Birnen-Nuss- Topping



Zutaten für 4 Personen

Zutaten:

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 250 gr Sellerie, gewürfelt
- 2 Birnen, fein gewürfelt, ohne Kerngehäuse
- 2 dl Weisswein
- 5 dl Gemüsebouillon
- 180 gr Crème fraîche
- 20 gr Butter
- 4 EL Baumnüsse, grob gehackt
- 2 Toastscheiben, in Würfel geschnitten
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Zwiebel in Öl andünsten, Sellerie und die Hälfte der Birnenwürfel dazugeben, kurz mitdünsten, mit Weisswein und Bouillon ablöschen. Aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln, bis der Sellerie weich ist.
2. Crème fraîche dazugeben, Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Butter in einer Pfanne schmelzen und die restliche Hälfte der Birnen kurz andünsten. Nüsse und Toastbrot-Würfel dazugeben, kurz mitrösten. Suppe anrichten, mit Birnen-Nuss-Croûtons garnieren und servieren.



“Zweierlei” vom Säuli in einer Traubensauce und als Beilage gefüllte Polenta-Peperoni



Zutaten für 4 Personen

- Zutaten Wildschwein-Rücken:**
- ca. 500 gr ausgelöster Wildschwein-Rücken
 - 1 Stück Knoblauch
 - 1 EL Soja-Sauce
 - 1 EL Worcestershiresauce
 - 1 EL Balsamico-Essig
 - 2 EL Olivenöl
 - 1 EL Tomatenpüree
 - $\frac{1}{2}$ TL Paprika edelsüß
 - 1 Messerspitze Cayennepfeffer
 - 1 EL Honig
 - 1 EL Senf

- Zutaten Schweinsfilet:**
- 1 Schweinefilet, ca. 400 gr
 - Salz und Pfeffer
 - Senf zum Einreiben

- Zutaten Traubensauce:**
- 1 Zwiebel, gehackt
 - 40 gr Butter
 - 1 dl Weisswein
 - 2 EL Trauben-Gelée
 - 1,5 dl Vollrahm
 - 1 dl Bratensauce
 - 60 gr weisse Trauben, wenn möglich ohne Kernen
 - 60 gr rote Trauben, wenn möglich ohne Kernen
 - Salz und Pfeffer

- Zubereitung**
1. Den Knoblauch schälen und in eine kleine Schüssel pressen. Die restlichen Zutaten beifügen und alles zu einer Marinade verrühren. Das Filet mit etwa der Hälfte der Mischung von beiden Seiten bestreichen. Restliche Mischung beiseitestellen.

2. Das Schweinsfilet mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl einreiben.
3. Die beiden Filets mind. $\frac{1}{2}$ Std, besser aber im Kühlschrank 4-5 Stunden marinieren.
4. Beide Filets leicht salzen. Im heissen Olivenöl rundum anbraten. aus der Pfanne nehmen und nur das Schweinsfilet mit Senf einstreichen. Beide Filets in eine feuerfeste Form legen und im 120 Grad warmen Ofen auf der mittleren Rille etwa 20 Minuten braten. Kerntemperatur max. 54-56 Grad. Herausnehmen und vor dem Aufschneiden 5 Minuten ruhen lassen, damit sich der Fleischsaft gleichmässig verteilen kann.

**Zubereitung
Traubensauce:**

5. Den Bratensud mit dem Weisswein ablöschen und durch ein Sieb giessen, beiseitestellen. Pfanne reinigen.
6. Die gehackte Zwiebel im Butter glasig dünsten und mit dem Bratensud ablöschen. Trauben-Gelée unterrühren und etwas einkochen. Den Vollrahm dazugeben und auf die Hälfte einreduzieren. Die Bratensauce und die Trauben begeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Fleisch-Tranchen auf die vorgewärmten Teller geben.

Tipp:

Als Beilage passen statt Polenta, Kürbis -Gnocchi oder Haselnuss-Spätzli ausgezeichnet.

Trauben-Gelée:

Für 4 Gläser à 2,5 dl:

- 1kg Trauben, z.B. Merlot, Lavallé oder Uva American
- $\frac{1}{4}$ Liter Wasser
- 500 gr. Gelierzucker

Trauben und Wasser in einer Pfanne aufkochen und sieden lassen, bis sich viel Saft bildet. Durch ein Tuch in eine Schüssel abgiessen und gut abtropfen lassen.

Davon 1 Liter Fruchtsaft abmessen und mit 500 gr Gelierzucker aufkochen. 5 Minuten sprudelnd kochen. Abschäumen und in heiss ausgespülte Gläser füllen.

Gefüllte Polenta- Peperoni



Zutaten für 4 Personen

Zutaten:

- 5 dl Milch
- 5 dl Gemüsebouillon (1)
- 200 gr Maisgriess/Polenta
- je 2 rote und gelbe Peperoni
- 1 mittelgrosse Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 50 gr Butter
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 Bund Origano
- 1 Bund Peterli, glattblättrig
- 50 gr Sbrinz AOP, gerieben
- 2 Eier
- 2 dl Gemüsebouillon (2)
-

Zubereitung:

1. In einer mittleren Pfanne Milch und Bouillon (1) aufkochen. Den Maisgriess unter Rühren einrieseln lassen. Unter gelegentlichem Rühren zugedeckt auf kleinstem Feuer 15-20 Minuten ausquellen lassen.
2. Inzwischen die Peperoni halbieren und entkernen. Zwei rote und 2 gelbe Hälften in kleine Würfelchen schneiden, restliche Peperonihälften in eine feuerfeste Form setzen.
3. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. In der warmen Butter hellgelb dünsten. Die Peperoniwürfelchen beifügen und 5 Minuten mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseitestellen. Oregano und Petersilie fein hacken.
4. Die Polenta vom Feuer nehmen. Peperoniwürfelchen, Kräuter und Käse unterrühren. Die Eier gut verquirlen und beifügen. Die Polenta in die Peperonihälften füllen. Zum Überbacken die Schoten mit Bouillon (2) umgiessen und mit Käse bestreuen. Die Polenta-Peperoni im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 30 Minuten backen.

Zitronen-Mascarpone-Crème mit Trauben und Mandelziegel



Zutaten für 4 Personen

Zutaten

- 2 Zitronen, unbehandelt
- 50 gr Zucker
- 5 gr Maizena
- 250 gr Magerquark
- 250 gr Mascarpone
- 400 gr Trauben, weiss
- 1 Zweig Zitronenmelisse
- 1 EL Puderzucker
- 2 EL Grappa

Zutaten

Mandelziegel:

- 25 gr Butter
- Je 25 gr weisser und brauner Zucker
- 30 gr Mehl
- 2 EL Orangensaft

Zubereitung

Crème:

1. Die Schale von 1 Zitrone fein abreiben und beiseitestellen. Den Saft beider Zitronen auspressen und davon 1 dl abmessen. Diesen in eine kleine Pfanne geben. Zucker und Maizena beifügen und gut verrühren. Dann alles unter Rühren aufkochen. In eine Schüssel geben.
2. Den Quark und die beiseitegestellte Zitronenschale beifügen und alles gut verrühren. Dann den Mascarpone untermischen. Die Creme zugedeckt bis zum Servieren kühl stellen.
3. Die Trauben halbieren, entkernen und in eine Schüssel geben. Die Blättchen der Zitronenmelisse abzupfen und in feine Streifen schneiden. Mit dem Puderzucker beifügen, sorgfältig mischen und nach Belieben mit etwas Grappa parfümieren. Die Trauben bis zum Servieren kühl stellen.

Tipp:

4. Zum Servieren die Zitronencreme in Gläsern oder Schalen anrichten und die Trauben mitsamt dem Saft darüber verteilen.

Zubereitung Mandelziegel

5. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Butter zerlassen. Den weissen und braunen Zucker mit dem Mehl und dem Orangensaft vermengen und die flüssige Butter einarbeiten. Die Masse erkalten lassen.
6. Mit Hilfe eines Pinsels dünne Streifen auf das Backpapier streichen. Ca. 7 Minuten backen und noch warm die Streifen vom Backpapier lösen und um ein Rohr wickeln und damit zu einer Spirale formen.

