



Chochete vom 1. November 2021

Ein Cüpli zum Auftakt

Curry Toast mit Kräutersalat-Beilage

Pastetli mit Fleischkügelchen, Erbsenpurée und
geschmorten Karotten

Duett einer Weinmousse mit Trauben
und
Marroni-Träumli mit gebrannten Mandeln

Curry Toast mit Kräutersalat-Beilage



Zutaten für 4 Personen

- Zutaten Toast:**
- 120 gr Rüebli
 - 120 gr Zucchetti
 - 200 gr Reibkäse, Emmentaler und Greyerzer gemischt
 - 20 gr Oswald Red Curry
 - 1 Ei
 - 6 Toastscheiben
 - Verschiedene Blattsalate wie Kopfsalat, Ruccola, roter Lollo, Krause Endivie
 - 1 Bund Radieschen
 - 1 Salatgurke

- Zutaten Feigensenfsauce:**
- 1 EL Feigensenf
 - 1 EL Mayonnaise
 - 1 EL Rotweinessig
 - 2 EL Sonnenblumen- oder Rapsöl
 - Je ein halber Bund Schnittlauch und Peterli

- Zubereitung Feigensenfsauce und Salatgurke:**
1. Salat waschen, Blätter ganz lassen. Salatgurke waschen. und der Länge nach 2 mm dick schneiden. Enden entfernen. Zutaten für Feigensenfsauce mischen, würzen.

2. Die Gurkenscheiben zu einer Krawatte formen und diese mit verschiedenen Salatblättern zu einem Strauss arrangieren und in den Gurkenring einstecken.

- Zubereitung Toast:**
3. Karotten schälen und Zucchetti waschen. Beides mit der Röstiraffel reiben und in eine Schüssel geben. Reibkäse, Ei und Red Curry gut vermischen.

4. Gemüse-Käse-Masse gleichmässig auf dem Toast verstreichen und auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) mit zusätzlicher Oberhitze ca. 7 Minuten backen.

Pastetli mit Fleischkügeli, Erbsenpurée und geschmorten Karotten



Zutaten für 4 Personen – für 8 Pastetli

- Zutaten Pastetli:**
- 600 gr Blätterteig
 - 1 Eigelb
 - 1 Teelöffel Rahm
- Zutaten Füllung:**
- 10 gr Morcheln, getrocknet
 - 300 gr weisse Champignons
 - 1 Zwiebel, mittelgross
 - 1 Bund Petersilie
 - 1 Bund Schnittlauch
 - 1 EL Butter (1)
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle
 - 1 L Fleischbouillon
 - 400 gr Kalbsbrät oder Kalbsgeschnetzeltes
- Sauce:**
- 25 gr Butter (2)
 - 2 EL Mehl, gestrichen
 - 1,5 dl Rahm
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle

- Zubereitung:**
1. Aus dem ausgewählten Blätterteig mit einem runden Ausstecher von 8 cm Durchmesser 24 Rondellen ausschneiden. 8 ganze Rondellen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Aus den restlichen Rondellen mit einem Ausstecher von 5 cm Durchmesser ein Loch ausstechen, sodass Ringe entstehen. Damit der Teig für alle Ringe und Böden reicht, muss er 1- bis 2-mal ausgerollt werden. Die Teigreste dazu nicht miteinander verkneten, sondern aufeinanderlegen und ausrollen. Die Kreise, die durch das Ausstechen der Ringe entstehen, können als Pastetlideckeli verwendet werden.



2. Die 8 ganzen Rondellen am Rand mit etwas Wasser bestreichen. Jeweils 3 Ringe darauflegen und diese ebenfalls dünn mit Wasser bestreichen, damit sie zusammenkleben.



3. Eigelb und Rahm verrühren. Die Pastetli oben sorgfältig bepinseln; darauf achten, dass kein Eigelb herunterläuft, sonst geht das Pastetli beim Backen nicht gleichmässig auf.



Die Pastetli im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille etwa 20-25 Minuten goldbraun backen.

4. Die Morcheln in lauwarmem Wasser einweichen, abgiessen und unter fliessendem Wasser gründlich waschen. Die Morcheln wenn nötig halbieren. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Petersilie fein hacken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
5. In einer weiten Pfanne die Butter (1) erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Morcheln und Champignons beifügen und unter gelegentlichem Wenden gut 5 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen, beiseitestellen.
6. In einer grossen Pfanne die Bouillon aufkochen. Das Brät in einer Schüssel mit der Petersilie und dem Schnittlauch mischen. Mit 2 Espressolöffeln kleine Klösschen vom Brät abstechen und in die Bouillon geben. Auf kleinem Feuer 3-4 Minuten ziehen lassen, dann mit einer Schaumkelle herausheben.
7. Für die Sauce 3 dl der Bouillon abmessen. In einer Pfanne die Butter (2) schmelzen. Das Mehl beifügen und unter Rühren 1 Minute dünsten. Dann mit den 3 dl Bouillon ablöschen und unter Rühren aufkochen. Den Rahm und die Pilze/Morcheln beifügen und alles auf kleinem Feuer 5 Minuten leise kochen lassen. Die Brätkügelchen beigeben, alles weitere 3 Minuten kochen lassen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.
8. Die Pastetli auf ein Backblech geben und im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während 5 Minuten aufbacken. Herausnehmen, auf Tellern anrichten und mit der Brätkügelchen-Pilz-Sauce füllen.

- Erbsenpüree:**
- 400 gr Erbsen, gefroren
 - 1 bis 1½ dl Rahm
 - 20 gr Butter
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle

- Zubereitung:**
1. Gefrorene Erbsen in die Pfanne geben. Rahm dazu geben und 20 Minuten köcheln lassen. Je nach Flüssigkeit etwas Rahm dazu geben. Einige Erbsen für die Dekoration beiseitelegen und warmhalten. Anschliessend fein mixen, passieren. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Butter

- Karotten geschmort:**
- 200 gr Baby-Karotten
 - 3 dl Portwein, weiss
 - 3 dl Biotta Karotten-Saft
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle
 - 1 TL Honig
 - 3-4 Zweige Estragon ersatzweise getrockneter Estragon

- Zubereitung:**
1. Karotten längs halbieren, anbraten und ablöschen mit Portwein. Biotta-Karottensaft dazu geben und mit Honig abschmecken. Ca. 10 Minuten zugedeckt weich schmoren.
 2. Karotten herausnehmen und in Alu-Folie einpacken. Saft einkochen und mit etwas Butter und Estragon verfeinern.
 3. Erbsen mit den beiseite gestellten Erbsli und Karotten schön neben den 2 Pastetli dekorieren.

Tipp: Statt Kalbsbrät-Kügeli kann auch ca. 400 gr. Kalbsgeschnetztes verwendet werden. Dieses sollte unbedingt von Hand geschnitten werden, so zieht es beim Anbraten weniger Wasser.

Duett einer Weinmousse mit Trauben und Marroni-Träumli mit gebrannten Mandeln



Zutaten für 4 Personen

- Zutaten Weinmousse:**
- 1 dl Vollrahm, geschlagen
 - 1,5 dl Weisswein
 - 80 gr Zucker
 - 2 Eigelb
 - 250 gr Qimiq (in der Migros, nicht im Kühlfach)
 - 1 Beutel Vanillezucker
 - 200 gr rote und weisse Trauben, kernlos, zum Dekorieren

- Zutaten Marroni-Träumli**
- 30 gr Meringues-Schalen
 - 250 gr aufgetautes Marroni-Püree
 - 3 EL Kirsch
 - 1 Bio-Orange, wenig abgeriebene Schale
 - 2 EL Orangen-Saft
 - 1 dl Vollrahm, geschlagen
 - 120 gr. Mascarpone
 - 1 KL Puderzucker

- Zutaten für rohe Mandeln:**
- 0,5 dl Wasser
 - 100 gr Zucker
 - 100 gr Mandeln

- Zubereitung für rohe Mandeln:**
1. Wasser und Zucker in einer weiten Pfanne aufkochen. Mandeln begeben. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze kochen, bis der Zucker trocken und pudrig wird. Weiterrühren. Zuerst beginnt der Zucker zu schmelzen und legt sich weisslich um die Mandeln. Weiterrühren, bis die Mandeln hellbraun geworden sind. Flach auf einem Backpapier verteilen und auskühlen lassen.

- Zubereitung Weinmousse:**
2. Rahm steif schlagen und kühlstellen. Wein mit Zucker und Eigelb in eine Metallschüssel geben und mit dem Mixer über dem heissen Wasserbad ca. 5 Minuten schaumig schlagen, bis die Masse leicht warm und gebunden wird. Schüssel in ein kaltes Wasserbad stellen, Masse weiterschlagen, bis sie abgekühlt ist.

3. Qimiq und Vanillezucker glattrühren. Rahm und Eimasse vorsichtig unterheben. Mousse in Gläser abfüllen und sofort ca. $1\frac{1}{2}$ Std. kühlstellen.

**Zubereitung
Merengues /
Vermicelles:**

4. Meringues in die Gläser verteilen. Maroni-Püree mit dem Kirsch verrühren, in eine Vermicelle-Presse geben und auf die Meringues spritzen. Orangensaft darüber träufeln.

5. Mascarpone, Puderzucker, Rahm (1) und beiseite gestellte Orangenschale gut verrühren. Crème auf den Vermicelle vorsichtig verteilen. Rahm (2) mit einem Spritzsack über die Mascarpone-Crème verteilen und mit den gehackten Mandeln bestreuen.

Dekoration:

6. Gläser auf einen Teller stellen, mit den Trauben und den zerbröckelten Mandeln und einem Rahmgupf dekorieren.