



Chochete vom 7. November 2022

Apéro

Zucchini-Carpaccio mit Kräuter-Vinaigrette,
Kirschtomaten und gebratenen Jakobsmuscheln

Hirsch-Filet mit frischen Steinpilzen,
Pilzknöpfli und Rotkraut

Pomelo-Gratin mit Moscato-Sabayon

Zucchini-Carpaccio mit Kräuter-Vinaigrette, Kirschtomaten und gebratenen Jakobsmuscheln



Zutaten für 4 Personen

- Zutaten:**
- 12 Jakobsmuscheln
 - 2 mittelgrosse Zucchini
 - 8 Kirschtomaten
- Vinaigrette:**
- 1 EL Petersilie, gehackt
 - 1 EL Schnittlauch, geschnitten
 - 1 TL Dill, gehackt
 - 0,7 dl Olivenöl
 - 0,3 dl weisser Balsamico-Essig
 - 1 TL Zitronensaft
 - Salz und Pfeffer, getrocknete Blüten, nach Belieben
 - Einige verschiedenfarbige Salatblätter für Deko
- Zubereitung:**
1. Für die Vinaigrette alle Zutaten gut vermischen und zur Seite stellen.
 2. Die Zucchini sehr dünn schneiden und gleichmässig auf den Tellern verteilen.
 3. Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen und auf einer Seite ein Kreuz einschneiden (nicht zu tief) und in nicht zu heissem Olivenöl goldgelb braten.
 4. Nun die Vinaigrette gleichmässig über die Zucchini verteilen und die Jakobsmuscheln auflegen. Mit den Kirschtomaten und mit etwas Blattsalat garnieren.

Hirsch-Filet mit frischen Steinpilzen, Pilzknöpfli und Rotkraut



Zutaten für 4 Personen

- Zutaten
Knöpfli-Teig:**
- 15 gr getrocknete Steinpilze
 - 200 gr Knöpfli-Mehl
 - Je 1 TL Salz und Muskatnuss
 - 150 gr Quark
 - 4 frische Eier

- Zutaten Fleisch:**
- 4 Hirsch-Filet à 200 gr
 - 450 gr frische Steinpilze
 - 2 dl Wild- oder Bratenjus
 - 0,5 dl kräftiger Rotwein
 - 40 gr Butter
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle
 - Olivenöl

- Zutaten
Rotkraut:**
- 1 kg Rotkraut
 - 1 mittelgrosse Zwiebel
 - 1 grosser Apfel
 - 30 gr Butter
 - 4 EL Balsamicoessig
 - 4 dl kräftiger Rotwein
 - 4 EL Johannisbeergelee
 - 1 TL Zucker
 - 1 Würfel Bouillon
 - $\frac{1}{4}$ Zimtstange
 - 4 Wachholderbeeren
 - 1 Prise Nelkenpulver
 - Salz, Pfeffer schwarz
 - einige Risottokörner

**Zubereitung
Knöpfleteig:**

1. Pilze nicht zu fein hacken, mit dem Knöpflemehl und dem Salz in einer Schüssel mischen. Quark mit den Eiern verrühren, nach und nach ins Knöpflemehlgeben, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten quellen lassen.
2. Teig portionenweise durchs Knöpflesieb ins leicht siedende Salzwasser streichen. Knöpfli ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen. In einer Bratpfanne mit etwas Bratbutter oder Butter leicht anbraten.

**Zubereitung
Hirsch-Filet:**

3. Die mit Salz und Pfeffer gewürzten Hirsch-Filets mit etwas Olivenöl bestreichen und in der sehr heissen Grillpfanne über Kreuz zum gewünschten Grad braten.
4. Mit dem Wild- oder Bratenjus den Bratenfond auflösen den Rotwein dazu giessen und stark einkochen lassen, mit etwas Butter aufrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Steinpilze in grobe Scheiben schneiden und im Olivenöl braun braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

**Zubereitung
Rotkraut:**

6. Den Rotkabis vierteln, grobe Strunkteile entfernen und das Gemüse fein schneiden.
7. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden.
8. In einer grossen Pfanne die Butter schmelzen. Zwiebel und Apfel darin andünsten. Dann den Rotkabis beifügen und unter Wenden 4 Minuten mitdünsten. Mit dem Essig und dem Wein ablöschen. Johannisbeergelee, Zucker, Bouillon-Würfel, Zimtstange, Wachholderbeeren, Risottokörner und Nelkenpulver beifügen. Alles zuerst zugedeckt, dann mit leicht geöffnetem Pfannendeckel auf mittlerem Feuer 2 Stunden garen lassen; dabei regelmässig Flüssigkeit kontrollieren und wenn nötig etwas Wein nachgiessen. Am Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pomelo-Gratin mit Moscato-Sabayon



Zutaten für 4 Personen

- | | |
|--------------------------------|--|
| Zutaten | – 0,8 dl Orangensaft |
| Pomelo-Gratin: | – 0,5 dl Vollrahm |
| | – 3 Eier |
| | – 100 gr Zucker |
| | – 15 gr Maisstärke |
| | – 2 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht |
| | – 1 Pomelo, ersatzweise 2-3 Grapefruits |
| | – Ein Säcklein Minze-Blätter |
| | – Etwas Puderzucker zum Dekorieren |
| Zutaten für die Sabayon | – 1 dl Moscato d'Asti |
| | – 2 Eigelbe |
| | – 20 gr Zucker |
| Zubereitung | |
| Pomelo-Gratin: | 1. Für den Gratin den Orangensaft mit dem Vollrahm aufkochen. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit 20 gr Zucker und der Maisstärke verrühren. Die Eigelbmischung in den Orangenrahm giessen und alles köcheln lassen, bis die Crème andickt, dann die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Gelatine kann auch über einem heissen Wasserbad separat aufgelöst werden. |
| | 2. Die Eiweisse mit dem restlichen Zucker (80 gr) steif schlagen und ein Drittel des Eischnees unter die heisse Crème rühren. Alles auf ca. 37 Grad abkühlen lassen. Dann den übrigen Eischnee vorsichtig darunterziehen. |
| | 3. Den Backofen auf 230 Grad vorheizen. Die Pomelo schälen und filetieren. Den Boden der Förmchen mit den Pomelo-Filets belegen. Die Crème in einen Spritzbeutel füllen und aufspritzen. Die Pomelo-Gratins im vorgeheizten Ofen 7-10 Minuten gratinieren, dabei darauf achten, dass sie nicht dunkel werden. |

**Zubereitung
der Sabayon:**

4. Inzwischen für die Sabayon alle Zutaten in eine Metallschüssel geben und cremig rühren. Die Masse über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen (70 Grad). Die Metallschüssel sofort vom Wasserbad nehmen.
5. Die Pomelo-Gratins mit etwas Puderzucker bestreuen und mit Minze garnieren. Die Sabayon warm oder kalt in Gläser füllen und dazu reichen.

Tipp:

Statt Förmchen oder ofenfeste Teller kann auch eine Gratinschale für 4 Personen verwendet werden. Nach dem Gratinieren den Gratin löffelweise in tiefen Tellern anrichten und dann mit Puderzucker bestreuen und mit Minze dekorieren.