



Chochete vom 1. September 2014

**Marroni-Trauben-Salat
mit geräucherter Entenbrust**

**„Papet vaudois“
Waadtländer Laucheintopf**

Apfel-Brombeer-Kompott

Mengenangaben sind für 4 Personen berechnet

Marroni-Traube-Salat mit geräucherter Entenbrust

Als Vorspeise oder kleines Essen geeignet

Zutaten:

- 200 g tiefgekühlte Marroni
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- Salz
- 200 g festkochende kleine Kartoffeln
- 200 g grüne/ blaue Trauben (kernenlos)
- 1 getrocknete Feige
- 80 g Bergkäse oder Gruyère AOP
- 80 g Nüsslisalat

Sauce.

- 1 kleine Schalotte
- 2 Teelöffel Zucker
- 1 Teelöffel Butter
- 1 dl Gemüsebouillon
- 2 Esslöffel Marsala oder roter Portwein
- 1-2 Esslöffel Senf
- 6 Esslöffel Weissweinessig
- 4-5 Spritzer Worcestershiresauce
- Salz
- reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 6 Esslöffel Olivenöl

Zum Fertigstellen

- 120-150 g geräucherte Entenbrust fein aufgeschnitten

Zubereitung:

1. Die noch gefrorenen Marroni in einer knapp mit Wasser gefüllten Pfanne dem Zitronensaft und etwas Salz einmal kräftig aufkochen, dann zugedeckt neben dem Herd 10 Minuten ziehen lassen. Abschütten und auf Küchenpapier trockentupfen.

Gleichzeitig die Kartoffeln mit Wasser bedeckt zugedeckt weich kochen. Abschütten und leicht abkühlen lassen.

2. Die Traubenbeeren längs halbieren. Feigen halbieren und in feine Streifchen schneiden. Käse in dünne Stängelchen schneiden. Die Kartoffeln schälen, längs halbieren und in

Scheiben schneiden. Für die Sauce Schalotte fein hacken.

3. In einer Pfanne den Zucker auf mittlerem Feuer ohne zu Rühren langsam zu hellbraunem Caramel schmelzen lassen. Die Butter unterrühren, Schalotten und die Marroni beifügen und sorgfältig mit dem Caramel überziehen. Bouillon und Marsala oder Portwein dazugiessen und auf grossem Feuer auf etwa 3 Esslöffel einkochen lassen. Alles in eine Schüssel geben.

4. Senf, Essig, Worcestershiresauce, Salz, Pfeffer und Olivenöl gut verrühren. 5 Esslöffel Sauce für Nüsslisalat beiseitestellen. Die restliche Sauce über die Marroni geben. Trauben, Feigen, Käse und Kartoffeln sorgfältig untermischen. Kurz ziehen lassen.

Servieren

Marroni-Trauben-Salat auf Tellern anrichten. Nüsslisalat rundum verteilen und mit der beiseite-gestelltn Sauce beträufeln. Die Entenbrustscheiben dekorativ auf den Salat anrichten. Sofort servieren.

Anstelle von geräucherter Entenbrust kann man auch eine frische Entenbrust verwenden. Diese wird angebraten, noch heiß in Scheiben aufgeschnitten und auf dem Salat angerichtet.

Papet vaudoise

Waadtländer Laucheintopf

Für 4-6 Personen

- Zutaten:**
- 1 Waadtländer Saucisson
 - 1 Saucisson de Vully (ev. Saucisse aux choux, oder andere Wurst aus Freiburg oder Neuenburg verwenden)
 - 2 Zwiebeln
 - 1 Knoblauchzehe
 - Butter zum Andünsten
 - 500 g grüner Lauch
 - 500 g gebleichter Lauch
 - 2,5 dl weisser Wein (meist Chasselas)
 - 2,5 dl fleischbouillon
 - 500 g Kartoffeln z.B. Charlotte (festkochend)
 - 1 dl Rahm
 - 1 Esslöffel weisser Essig
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat

Vor- und zubereiten ca. 1 Std.

- Zubereitung:**
1. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Lauch längs halbiert in ca. 4cm grosse Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und in ca. 3 cm grosse Würfeln schneiden.
 2. Die Saucissons in knapp siedendem Wasser ca. 30 Minuten ziehen lassen, herausnehmen.
 3. Zwiebeln und Knoblauch in der Butter andünsten, Lauch begeben, kurz mitdünsten. Mit Wein und Bouillon ablöschen, ca. 15 Minuten köcheln lassen.
 4. Kartoffeln und Saucissons begeben und weitere 15-20 Minuten auf kleinem Feuer köcheln lassen. Rahm und Essig beifügen und abschmecken.

Servieren

Das Lauch-Kartoffelgemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Saucisson ev. in Scheiben schneiden, darauf legen.
Ev, mit etwas Thymian oder frischer Petersilie ausgarnieren.
Tipps zu diesem Rezept:

Wenn man Saucisses aux choux (Kabiswürste) verwendet, sollte man diese Wurst separat kochen, damit das Papet nicht den Kohlgeschmack annimmt.

Der Weissweinessig bewirkt, dass die Kartoffeln ihre Festigkeit behalten und nicht ganz zerfallen. Die Kartoffelsorte *AGRIA* eignet sich hervorragend für dieses Gericht, da sie zwischen fest- und mehligkochend sind.



Apfel-Brombeeren-Kompott

Für 4 Personen

- Zutaten:**
- 2 Orangen
 - 2 gehäufte Teelöffel Butter
 - 2 Esslöffel Zucker (1)
 - 2 Esslöffel Vanillezucker
 - 1 dl Rotwein
 - 4 mittlere Apfel
 - 400 g Brombeeren (evtl. tiefgekühlt)
 - 1 dl Rahm
 - 2 Teelöffel Zucker (2)
 - 200 g Joghurt nature

Zeitaufwand ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Die Schale von ca der Hälfte der Orange fein abreiben. Den Saft der ganzen Orangen auspressen. In einer Pfanne die Butter schmelzen. Zucker (1) und Vanillezucker beifügen und kurz dünsten. Orangensaft, Orangenschale und Rotwein und alles ungedeckt 5 Min auf mittlerem Feuer kochen lassen
2. Inzwischen Apfel schälen, viereteln und die Vierteln in je drei Schnitze teilen. Die Apelschnitze in den Sud geben und zugedeckt nicht zu weich kochen. Mit Schaumkelle herausnehmen, abtropfen und in eine Schüssel geben. Dann die Brombeeren in den leicht kochenden Sud geben und nur gerade 1 Minute garen und zu den Äpfeln geben.
3. Den Sud auf grossem Feuer auf knapp 2 dl einkochen lassen. Durch ein Sieb zu Apfel-Brombeeren-Kompott giessen. Zugedeckt bereitstellen
4. Vor dem Servieren den Rahm steif schlagen, dabei gegen das Ende den Zucker (2) beifügen. Den Joghurt unterziehen.

Servieren

Ist das Kompott ausgekühlt, kann man es schichtweise mit dem Joghurt-Rahm in Gläser füllen.

Genniest man es lauwarm, in Dessertschalen anrichten und etwas Joghurt-Rahm darübergeben. Sofort servieren, damit der Rahm durch die Wärme des Kompotts nicht zerfließt.