



Chochete vom 7. September

Sautierte Satays-Spiesschen mit Ananas
und Erdnussschaum

Rindsentrecôte mit
Kartoffel-Meerrettich-Vermicelles,
glasierten Barolo-Zwiebeln und
Karotten-Sellerie-Gemüse

Möhl's-„Schuum-Crème“ mit
Äpfelspänen

Sautierte Satays-Spiesschen mit Ananas und Erdnussschaum



Zutaten für 4 Personen

Zutaten:

- 80 gr Erdnussbutter
- 1 dl Milch
- $\frac{1}{2}$ Blatt Gelatine (in kaltem Wasser einlegen)
- $\frac{3}{4}$ dl Vollrahm
- Salz und Pfeffer
- 100 gr Pouletbrust ohne Haut
- 100 gr. Riesenkrevetten, Darm entfernt
- 100 gr Rindsenrecôte
- 1 Ananas, davon 4 Scheiben min. 2 cm dick
- 2 EL Sesamöl
- 1 EL Ingwer, fein gehackt
- 1 Msp Chilischoten, fein gehackt
- Blattsalat-Garnitur nach Belieben
- eine handvoll gesalzene Erdnüsse

Zubereitung:

1. Erdnussbutter mit Milch mixen. 2 EL davon leicht erwärmen, die ausgepresste Gelatine darin schmelzen und anschliessend mit der übrigen Erdnussmasse mischen. Rahm steif schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mindestens 3 Stunden kühl stellen.
2. Poulet, Krevetten und Rindfleisch in kleine Würfel schneiden und auf nicht zu lange Holzspiesschen aufstecken. Ananas von der Rinde befreien, Augen ausstechen und 4 schöne Rondellen schneiden. Mit einem kleinen Ausstecher das Kerngehäuse entfernen. Die Spiesschen im heissen Sesamöl kurz anbraten, mit Salz, Pfeffer, Ingwer und Chili abschmecken. Anschliessend in die Ananas stecken und Erdnussschaum dazugeben.
3. Die handvoll Erdnüsse ohne Fett rösten und grob hacken.

Servieren

Die gehackten Erdnüsse über dem Schaum verteilen. Mit kleinen, angemachten Salatblättern und Johannisbeeren dekorieren.

Rindsentrecôte mit Kartoffel-Meerrettich- Vermicelles, glasierten Barolo- Zwiebeln und Karotten-Sellerie-Gemüse



Zutaten für 4 Personen

Zutaten:

- 600 gr Rindsentrecôte
- Salz und Pfeffer
- 3 EL Erdnussöl
- 500 gr Kartoffeln
- 1 EL Butter
- 1.5 dl Milch
- 2-3 EL geriebener Meerrettich, frisch
- 1 TL Zitronenschale, gerieben
- 200 gr Saucenzwiebeln, geschält
- 1 EL brauner Zucker
- 1 dl Barolo
- 3 dl Bratensauce (Bratenwürfel)
- 2 Karotten
- 1 Pfälzer Karotte
- $\frac{1}{2}$ Stangensellerie
- 150 gr. Knollensellerie
- 1 EL Butter
- Rosmarin oder Lavendel zum Dekorieren

Zubereitung:

1. Rindsentrecôte in 2 Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und im heissen Erdnussöl allseitig anbraten. Entrecôte auf ein Blech legen und im Ofen bei 90 Grad à point niedergaren, ca. 45 Min.
2. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden und anschliessend im heissem Wasser weich kochen. Dann abschütten, etwas ausdampfen lassen und heiss durch die Kartoffelpresse treiben. Butterflocken und heisse Milch nach und nach begeben und glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer, Meerrettich und abgeriebener Zitronenschale abschmecken, warm stellen.

3. Die Zwiebeln mit Zucker und Barolo weich kochen, evtl. einige Male Flüssigkeit mit Wasser ergänzen, bis die Zwiebeln weich sind und der Sud sirupartig eingekocht ist. Danach warm stellen.

4. Gemüse waschen, rüsten, in gewünschte Form schneiden und in Salzwasser weich kochen. Kartoffelpüree in Vermicelles-Pressen abfüllen und in eine (Tasse) oder auf einen Teller dressieren. Gemüse in einem Topf mit Butter und 2 EL Wasser erhitzen, bis ein schöner Glanz entsteht, dann anrichten.

5. Entrecôte auftranchieren und auf das Gemüse legen, Barolo-Zwiebeln anrichten. Das Pfännchen, in dem die Zwiebeln gekocht wurden, mit brauner Sauce auffüllen, aufkochen mit Salz und Pfeffer abschmecken und separat dazureichen.

Servieren

Mit einem Zweig Rosmarin oder einer Lavendelblüte dekorieren. Fleisch nach Belieben mit Meerrettichflocken bestreuen.

Möhl's-„Schaum-Crème“ mit Äpfelspänen



Zutaten für 4 Personen

Zutaten:

- 3 Eier
- 3 EL Zucker
- $\frac{1}{2}$ unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
- 3 dl Apfelchampagner („Möhl“ oder „Ramseier“)
- 2 EL Calvados
- $\frac{1}{2}$ Äpfel
- Wenig Zitronensaft
- 2 EL grob gehackte Baumnüsse

Zubereitung:

1. Äpfel mit Schale auf der Röstiraffeln, mit dem Zitronensaft mischen. Das verhindert das Braunwerden.
2. Eier, Zucker und Zitronensaft / -Schale, Champagner und Calvados in einer Chromstahlschüssel mit dem Schneebesen über dem kochenden Wasser dickflüssig und luftig aufschlagen. Anrichten.

Servieren

Mit Äpfeln und Nüssen garnieren.