



Chochete vom 4. September 2017

Seeteufel mit Früchteragout

**Kalbsnierstückbraten mit Orangen-Haselnuss-
Kruste**

**Nudeln "Tricolore" in Zimtbutter
Zucchetti-Melonen-Gemüse**

Pochierte Birnen mit Gorgonzola

Seeteufel mit Früchteragout

Zutaten:	Für den Fisch:
Für 4 Personen	– 4 (à 60 - 70 g) Medaillon vom Seeteufel
Als Vorspeise	– Butter
	– Olivenöl
	– Salz
	– Zucker
	Für das Ragout
	– $\frac{1}{4}$ Ananas
	– 1 Mangos
	– 10 Kirschtomaten
	– $\frac{1}{2}$ Limette
	– 1 EL Weisswein
	– $\frac{1}{2}$ Prise Piment d'espelette
	– $\frac{1}{2}$ Bund Basilikum

- Zubereitung:**
1. Mangos und Ananas schälen und das Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Die Tomaten halbieren und die Stielansätze entfernen.
 2. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die vorbereiteten Zutaten darin andünsten. Mit Piment d'espelette, Salz und etwas Zucker würzen. Die Hitze reduzieren und alles bei mittlerer Hitze zehn Minuten schmoren lassen.
 3. Die Limette ausdrücken und den Saft mit Weisswein hinzufügen. Alles vorsichtig verrühren und gegebenenfalls nochmals mit Salz, Zucker und Piment d'espelette abschmecken.
 4. Die Seeteufelmedaillons waschen, trocknen und eventuell noch die restlichen Häute entfernen. Olivenöl und etwas Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Medaillons maximal 4 - 5 Minuten braten.

Servieren:

Die Medaillons salzen und mit dem Früchteragout anrichten.
Am Schluss die gezupften Basilikumblätter hinzufügen.

Tipp: Medaillons auf bereits angerichtetes Ragout legen
(nicht mischen).

Auf möglichst grossem Teller servieren.



Kalbsnierstückbraten mit Orangen-Haselnuss-Kruste

Nudeln "Tricolore" in Zimtbutter Zucchini-Melonen-Gemüse

- Zutaten:**
Für 4 Personen
- 800 g Nierstückstück vom Schweizer Kalb
 - Salz und Pfeffer aus der Mühle
 - 20 g Bratbutter
 - 100 g Schalotten
 - 3 dl Kalbsfond
 - 1 dl trockener Weisswein
 - 2 Lorbeerblätter
 - 150 g Haselnusskerne
 - 1 Bio-Orange
 - 3 Zweige Estragon
 - 60 g Butter
 - 3 Eigelb
 - 2 TL Honig
 - Alufolie

- Beilage:**
Pro Person
- 100 g Nudeln
 - Butter und Zimt
 - 1 kleine Zucchini / etwas Wassermelone

- Zubereitung:**
1. Kalbsnierstück salzen und pfeffern. Bratbutter in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten darin anbraten.
Schalotten schälen, je nach Grösse halbieren oder vierteln, zugeben und kurz mitanbraten. Mit Kalbsfond und Weisswein ablöschen und Lorbeer dazugeben. Alles in einen Bräter geben und im vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze) bei 180 Grad ca. 30 Minuten braten (Kerntemperatur 58-60 Grad).
 2. In der Zwischenzeit: Haselnuss kerne fein hacken, Orangenschale fein abreiben und von einer Orangenhälfte den Saft auspressen. Estragonblätter von den Stielen zupfen und fein schneiden. Butter schaumig rühren und Eigelbe dazugeben. Haselnuss, Orangensaft und -schale,

sowie Honig und Estragon unterrühren. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen und kühl stellen.

3. Braten aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und ca. 20 Minuten ruhen lassen. Bratenfond kräftig einkochen, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.
4. Zucchetti in Längsstücke schneiden, würzen und in Grillpfanne anbraten. Wassermelone in Schnitze schneiden und beiseite stellen.
5. Fleisch aus der Folie nehmen und die Haselnussmasse darauf verteilen. Ofen mit Grillfunktion (oder mit 225 Grad Oberhitze) vorheizen und den Braten 6-8 Minuten gratinieren. Bratenfond nochmals erhitzen und Lorbeer entfernen.

Servieren: Braten in Scheiben schneiden und mit dem Bratenfond servieren. Farblich passen Wassermelonenschnitze gut dazu.

Beilage: Nudeln Al Dente kochen und in Zimtbutter servieren. (Dazu passen auch Knöpfli oder Kürbisgemüse)



Pochierte Birnen mit Gorgonzola

Zutaten:	– 4 feste Birnen
Für 4 Personen	– 200 g Gorgonzola dolce
	– 2 - 3 EL Milch oder Rahm
	– 1 Bio-Zitrone
	– 2 Lorbeerblätter
	– 2 - 3 Scheiben Ingwer
	– 100 g gehackte Mandeln
	– 50 g ungesalzene, gehackte Pistazien
	– 4 - 5 EL Honig
	– Bratbutter

- Zubereitung:**
1. Einen Topf zur Hälfte mit Wasser füllen und den Ingwer, die halbierte Zitrone, die Lorbeerblätter und 2 EL Honig hinzufügen. Den Topf erhitzen und alles aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren, bis der Sud nur noch simmert.
 2. Die Birnen aushöhlen. Die Schale zur Hälfte längs abziehen, sodass ein Streifenmuster entsteht. Die Birnen in den Sud legen und gar ziehen lassen. Sie sollten aber nicht zerfallen, sondern noch eine festere Konsistenz haben, damit man sie füllen und braten kann.
 3. Die Birnen aus dem Sud nehmen und abtropfen lassen. Den Gorgonzola mit einer Gabel zerdrücken und mit etwas Milch oder Rahm vermengen. So wird die Masse geschmeidiger. In einen Spritzbeutel füllen und damit die Birnen füllen.
 4. Bratbutter in einer Pfanne erhitzen und die Pistazien und Mandeln leicht anrösten. Die Hitze reduzieren und 2 - 3 EL Honig dazugeben. Die Birnen in die Pfanne legen oder stellen und ständig mit der Nussmasse beträufeln. Sobald sie mit der Masse gut bedeckt sind und etwas Farbe bekommen haben, aus der Pfanne nehmen.

Servieren:

Die Gorgonzolabirnen schmecken zu Wildgerichten oder solo als pikantes Dessert.


