



# Chochete

## vom 4. November 2024

Warmer Camembert mit Honig-Mandeln und  
Apfel

\*\*\*\*\*

Kartoffelgratin mit Rindfleisch

\*\*\*\*\*

Zwetschgencrème mit...

\*\*\*\*\*

# Warmer Camembert mit Honig-Mandeln und Apfel

## Vorspeise

- Zutaten:**
- 4 reife Camembert à 150g
  - 3 reife Äpfel
  - 300g ganze Mandelkerne ungeschält
  - 4 EL Blütenhonig
  - $\frac{1}{2}$  TL Zimt
  - 4 Stiele Minze
  - 4 Scheiben Toast

- Zubereitung:**
1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
  2. Die Camemberts leicht an der Oberfläche anritzen auf ein Backpapier belegtes Backblech setzen und im vorgeheiztem Ofen 25-30 Min backen.
  3. Inzwischen Äpfel waschen, vierteln, von dem Kerngehäuse befreien und Spalten schneiden.
  4. Die Apfelschnitze nach der halben Backzeit auf die Käse geben.
  5. Die Mandelsplitter in einer Pfanne ohne Fett anrösten, den Honig und die Äpfel zugeben, mit Zimt würzen und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren, ca. 10 Min garen.
  6. Die Minze waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.
  7. Toast's die Rinde abschneiden und kurz in Weisswein tunken.
  8. Die fertig gebackenen Camemberts auf 4 Teller, auf die Toastscheiben verteilen, mit reichlich Mandeln belegen, mit Honig beträufeln und mit Äpfeln anrichten.

**Servieren** Mit Minzblättern garnieren.

# Kartoffelgratin mit Rindfleisch

## Hauptgang

### Zutaten:

- Öl zum anbraten
- 500g geschnetztes Rindfleisch
- 10 kleine Zwiebel (ca. 200g), halbiert
- 1,5 EL Mehl
- 1,5 dl Rotwein (z.B. Gamaret)
- 1 dl Fleischbouillon
- 1 EL Tomatenbüree
- 1 TL Paprika
- $\frac{1}{4}$  TL Salz, wenig Pfeffer
- 600g mehlig kochende Erdäpfel in ca. 4mm dicke Scheiben.

### Guss

- 2,5 dl Halbrahm
- 50g geriebener Gruyère
- $\frac{1}{2}$  TL Paprika
- $\frac{1}{2}$  TL Salz, wenig Pfeffer

### Zubereitung:

1. Rindfleisch portionenweise im Öl anbraten, herausnehmen, Wenig Öl begeben.
2. Schalotten in der selben Pfanne anbraten, Fleisch wieder dazugeben, Mehl darüberstäuben, unter Wenden kurz weiterbraten.
3. Rotwein, Bouillon, Tomatenpüree und Paprika dazugeben und aufkochen. Hitze reduzieren und ca. 5 Min köcheln. Nach belieben würzen.
4. Die Kartoffelscheiben auf dem Fleisch verteilen.
5. Für den Guss alle Zutaten verrühren und über den Gratin giessen.
6. Gratin ca. 45 Min in der Mitte des vorgeheizten Backofens «gratinieren».

### Servieren

Mit Petterli die Gratinschalen garnieren.

# Zwetschgencrème

## Dessert

### Zutaten:

Kompott

- 500g Zwetschgen, entkernt, halbiert
- 0.25 dl Wasser
- 3 - 4 EL Zucker
- Zimt
- Nelkenpulver
- 500g Sauermilch oder Quark
- 1.25 dl Rahm, steif geschlagen

### Zubereitung:

1. Zwetschgen, Wasser, Zucker und Gewürze aufkochen, Zwetschgen ca. 10 Minuten zugedeckt weich garen.
2. Pürieren und abkühlen lassen.
3. Sauermilch (oder Quark) weich rühren, Rahm daruntermischen.
4. Mit einer halben Zwetschge garnieren, ein Vielle-Prune zur Seite stellen.