

Menu für 233. Chochete am 11. Januar 2019

Käse-Stangen

Herbst-Wintersalat

Riesling Silvaner -Suppe

Hühnerbrust an Mangosauce mit Teigwaren und Gemüse

Verschiedene Käse mit Obst

Rotwein:

Weisswein:

Bier: Appenzeller Quöllfrisch

Abendchef: Patrick Brühwiler

Käsestangen

für 4 Personen

Zutaten:

1 Stk	Blätterteig rechteckig (ca. 375 g / Stück)
1 Stk	Ei
etwas	Mehl
100 g	Parmesan gerieben
	Pfeffer&Salz

Zubereitung:

Teig ausbreiten mit der Hälfte des Eies bestreichen, mit der Hälfte des Käses bestreuen und gut pfeffern. Den Teig zur Hälfte falten und wider mit Ei bestreichen mit dem Käse bestreuen. Mehrere Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig in ca. 1 cm breite Streifen schneiden und verwirbeln und so die Spiralen auf das Backblech legen. Bei 200 Grad C knusprig backen.

Herbst-Wintersalat

für 4 Personen

Zutaten:

2 dl Rotwein
0.5 dl Balsamico- oder Feigenessig
2 Teelöffel Honig
1 Teelöffel Zitronensaft
6 frische Feigen
150 g Nüsslisalat oder Friséesalat, gerüstet, nach Belieben auch gemischt
1 Teelöffel milder Senf
1 Teelöffel grobkörniger Senf
4–5 EL Öl
12 Scheiben Wild-Rohschinken (Hirsch, Wildschwein usw.)
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

In einer kleinen Pfanne, in welcher die Früchte nebeneinander Platz haben, den Rotwein, den Essig, den Honig und den Zitronensaft aufkochen und offen 5 Minuten auf kleinem Feuer leise kochen lassen.

Inzwischen die Feigen mit einem feuchten Küchenpapier sorgfältig abreiben. Dann die ungeschälten Früchte mit einer Gabel rundum regelmässig einstechen.

Die Feigen in den Sud legen und diesen nochmals aufkochen. Die Pfanne vom Herd ziehen und zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Die Feigen mit einem grossen Löffel sorgfältig herausheben, auf einen Teller legen und abkühlen lassen. Dann bis zum Servieren mit Klarsichtfolie abdecken.

Den Sud auf knapp 1 dl einkochen lassen. Leicht abkühlen lassen.

Inzwischen den Salat waschen und je nach Sorte in mundgerechte Stücke zupfen.

Den eingekochten Sud mit den beiden Senfsorten sowie Salz und Pfeffer verrühren, dann nach und nach das Öl unterschlagen.

Zum Anrichten den Nüssli- oder Friséesalat mit der Sauce mischen und auf 6 Tellern verteilen. Die Feigen vierteln und mit den Rohschinkenscheiben dekorativ auf dem Salat anrichten. Sofort servieren.



Riesling Suppe

für 4 Personen

Zutaten:

100 g Lauch gebleicht
80 g Sellerie
1 Stk Zwiebel, klein
8 dl Gemüsebrühe
30 g Mehl
20 g Maizena
1 Bund Schnittlauch
3 dl Riesling-Silvaner
2 dl Rahm
Etwas Butter
Pfeffer&Salz

Zubereitung:

Den Lauch rüsten und in feine Streifen schneiden. Den Sellerie schälen und an einer Röstiraffel reiben. Die Zwiebel schälen und hacken. Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Das Gemüse beifügen und leicht salzen. Zugedeckt alles 5 Minuten dünsten lassen. Die Gemüsebouillon aufkochen.

Das Mehl und das Maizena mit einem Sieb über das Gemüse sieben und alles untermischen. Mit der heißen Bouillon ablöschen und die Suppe 20 Minuten zugedeckt kochen lassen.

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Den Wein und den Rahm zur Suppe geben und alles im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Suppe durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren die Suppe nochmals gut heiß werden lassen. In tiefen Tellern anrichten und mit dem Schnittlauch bestreuen.



Hühnerbrust an Mangosauce mit Teigwaren und Gemüse

für 4 Personen

- 1 reife Mango
- 4 Hühnerbrüste
- 1.5 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehe(n)
- 1 dl Schlagsahne
- 1 dl Kokosmilch
- Chili, gemahlener oder frische Chilischoten
- 300 g breite Nudeln (dunkle)
- 300 g Zucchini
- Oregano
- Öl (Rapsöl)
- Salz und Pfeffer

Mango schälen. Entkernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Zwiebel bzw. Schalotten und 2 Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

Zwiebel in erhitztem Rapsöl andünsten, Knoblauch und Mango dazugeben und alles weichdünsten. Gemahlene Chili (bei Verwendung von frischen Chilischoten - zuerst fein hacken) nach einigen Minuten zugeben und mit dünsten.

Parallel dazu die Nudeln nach Packungsanweisung al dente kochen.

Die Mango-Mischung nun mit einem Stabmixer pürieren und mit beliebig viel Schlagsahne oder Cremefine bzw. Kokosmilch aufgiessen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und zu cremiger Konsistenz einkochen lassen (Schlagrahm - cremig, Cremefine - frisch, Kokosmilch - mild, leicht süsslich).

Währenddessen die gewaschenen Hühnerbrüste abtupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und beidseitig braten.

Zucchini waschen und in Scheiben schneiden gehackte Zwiebel und Knoblauch mit den Zucchini dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.

Tipp: Nach Geschmack vor dem Servieren noch mit gehackter Petersilie oder gehacktem Koriander bestreuen.



Verschiedene Käse mit Obst

für 4 Personen

- 100 g Epoisse
- 100 g Camembert
- 100 g Hartkäse
- 100 g Schafskäse od. Ziegenkäse
Eine Stunde vor gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen.
- 1 Birne
- 1 Apfel
- Baumnüsse
- Getrocknete Aprikosen
- evtl. Trauben
- 2 EL Kümmel

Frische Wurzelbrot oder Baguette

Die Früchte werden dekorativ geschnitten und mit dem Käse auf die Teller verteilt.

Achtung: Darauf achten, dass die Käse reif sind.

