

# Menu für 242. Chochete am 13. Dez. 2019

Crackers mit Oliven-Tapenade und Avocado-Häppchen

\*\*\*

Käseflan an Herbstsalat

\*\*\*

Sellerie-Apfelsuppe

\*\*\*

Rinds-Entrecôte an Cassissauce, Spätzli, Rotkraut, Marroni

\*\*\*

Apfel-Tiramisu

\*\*\*

Weisswein: HEIDA - Fleur du Rhône 2018 - Valais 13,5 % vol.

Rotwein: Nuestra Señora del Portal 2011 - Spain 14 % vol; 12 months in oak barrels

Abendchef: Martin Looser

# Crackers mit Oliven-Tapenade

Für 6 Personen

1 EL	Olivenöl
2	Knoblauchzehe, gepresst
200 g	entsteinte schwarze Oliven, grob gehackt
80 g	getrocknete Feigen, grob gehackt
50 ml	Aceto Balsamico
0.75 TL	Salz
	wenig Pfeffer
18	Crackers

## Oliven-Tapenade

Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch, Oliven und Feigen begeben, ca. 20 Min. andämpfen, gelegentlich wenden. Aceto Balsamico dazugießen, vollständig einköcheln lassen. Masse etwas abkühlen, im Cutter fein hacken, würzen.

Crackers, Crostini oder halbierte Brötchen mit Tapenade bestreichen.

Tipp: 0.5 TL fein gehackten Rosmarin unter die Tapenade mischen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

# Avocado-Häppchen

Für 6 Personen

1	Avocado
1	Limette
	Getrocknete Tomaten (in Öl)
0.5 Bund	Schnittlauch
	Salz und Pfeffer
	Crackers, Crostini oder Toastbrot

## Avocado-Aufstrich mit getrockneten Tomaten:

Eine reife Avocado mit dem Saft ½ Limette (max. 20 g) zerdrücken mit einer Gabel. 40 g in Öl eingelegte, abgetropfte, getrocknete Tomaten in kleine Würfelchen schneiden; ½ Bund Schnittlauch fein schneiden. Beides zur Avocadomasse geben. Aufstrich mit Pfeffer und bei Bedarf mit Salz würzen.

Ergibt 175 g Masse → 24 Aufstriche.

Crackers, Crostini oder halbierte Brötchen bestreichen und nach Belieben mit Dörrtomate und/oder Schnittlauch garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.



# Käseflan mit Herbstsalat

Für 4 Personen

- 1 Ei
- 2 Eigelb
- 100 g Crème Fraîche
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss frisch gerieben
- 150 g Greyerzer fein gerieben
- 2 Eiweiss

## Herbstsalat

- 8 Randensternen (aus ca. 8mm dicken Randenscheiben ausgestochen)
- wenig Schnittlauch geschnitten
- 8 halbe Baumnusskerne

## Vinaigrette:

- 3 EL Zitronensaft
- 6 EL Rapsöl
- 6 EL Balsamico

Vier ofenfeste, kleine Formen gut mit Butter ausstreichen.

Ei und Eigelbe zusammen mit der Crème Fraîche in eine Schüssel geben, verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Greyerzer zugeben und mischen.

Eiweiss und eine Prise Salz steifschlagen. Eisschnee auf die Ei-Käse-Masse geben und locker unterziehen.

Die Masse in die vorbereiteten Förmchen füllen; Förmchen auf ein Backblech stellen, in den Kombisteamer schieben (Wasser einfüllen nicht vergessen) und ca. 30 Min dampfgaren bei 96 Grad C.

Flans aus dem Ofen nehmen und ca. 5 Min ruhen lassen.

Flans mit weichem Gummischaber aus den Förmchen lösen und auf die Teller stürzen. Mit Schnittlauch bestreuen. Salat und Randensternchen neben dem Käseflan anrichten. Mit Vinaigrette beträufeln. Mit 2 Baumnusskernen garnieren. Servieren.

Zubereitungszeit: ca. 50 Min.



# Sellerie-Apfel-Suppe

Für 6 Personen

1	Zwiebel
350 g	Knollensellerie - geschält
70 g	mehligkochende Kartoffeln - geschält
100 g	säuerliche Äpfel, z.B. Boskoop
2 EL	Rapsöl
1 Lt	Gemüsebouillon (davon 2 dl Reserve)
0,75 dl	Halbrahm
	Muskatnuss, Salz, Pfeffer
4 Zweige	Kräuter, z.B. glatte Peterli-Blätter, Thymian oder Majoran
100 g	Weichkäse, z.B. Chavroux buche (=Ziegenkäse!)

Zwiebel, Sellerie, Kartoffeln und Äpfel in Würfel schneiden und im Öl andünsten. Mit 8 dl Bouillon ablöschen und weichkochen ca. 30 Min. Mit dem Stabmixer pürieren. Suppe mit dem Gummischaber durch ein Sieb streichen oder fein cuttern. Mit dem Halbrahm verfeinern und wieder aufköcheln; mit Muskat, wenig Salz und Pfeffer abschmecken. In Teller geben. Käse in ca. 5mm dünne Scheiben schneiden, zwei Scheiben in jeden Teller auf die Suppe legen. Kräuter darüberzupfen.

Sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 50 Min.



# Entrecôte vom Rind

Für 4 Personen

- 600 g Entrecôte
- 2 EL Bratbutter
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 Zweiglein Rosmarin

Entrecôte mind. 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Ofenfeste Platte in die Mitte des Ofens schieben, Ofen auf 110 Grad vorheizen.

Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Entrecôte würzen, mit dem Rosmarin beidseitig je ca. 2 Min anbraten. Herausnehmen, in die vorgewärmte Platte legen.

Fleischthermometer an der dicksten Stelle in die Mitte des Entrecôtes stecken, in den Ofen schieben. Bratensatz behalten für die Cassissauce!

Garen im Ofen ca. 1 Std. Die Kerntemperatur soll max. 58 Grad (= rosa) betragen. Anschliessend ca. 5 Min im ausgeschalteten, geöffneten Ofen ruhen lassen.

Teller vorwärmen!

Zum Anrichten. in max. 1 cm dicke Scheiben schneiden; je nach Grösse eine oder zwei Scheiben pro Teller.

Zubereitungszeit: ca. 15 Min. plus Garzeit ca. 1 Std.

## Cassissauce

Für 4 Personen

- 1 Zwiebel
- 2 Zweiglein Rosmarin
- Bratensatz vom anbraten des Entrecôtes
- 3 dl Cassissaft
- 3 dl Rotwein (oder 3 dl Wildfond für intensiveren Geschmack)
- 1 TL Maizena (TL gestrichen)
- 1 EL Wasser
- Salz, Pfeffer nach Bedarf

Zwiebel und Rosmarinblättchen fein hacken. Im Bratensatz Zwiebeln und Rosmarinblättchen andämpfen, Cassis und Wein dazugiessen, aufkochen, auf ca. 3 dl einköcheln lassen, ca. 30 Min. Durch ein Sieb in eine kleine Pfanne giessen. Maizena mit dem Wasser anrühren, unter Rühren mit dem Schwingbesen zur Sauce geben, ca. 10 Min. köcheln, würzen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

## Rotkraut

für 8 Personen

- 1 Rotkabis (ca. 1 kg)
- 2 EL Rotwein-Essig
- 2 EL Bratbutter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2.5 dl Gemüse-Bouillon
- 2 dl Rotwein
- 1 säuerlicher Apfel, z.B. Boskoop oder Cox Orange
- 1 EL Preiselbeeren
- 1 EL Risotto-Reis
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Messerspitze Muskat, frisch gerieben
- 2 Messerspitzen Zimt

Rotkabis waschen, vierteln, bis auf den Strunk in feine Streifen schneiden. Rotwein-Essig darübergiessen, gut vermischen.

Bratbutter in grosser Pfanne erhitzen, Zwiebel andämpfen. Rotkraut begeben. Unter stetigem wenden ca. 5 Min andämpfen. Mit der Hälfte der Bouillon ablöschen. Rotwein dazugeben, umrühren, aufkochen.

Apfel an der Röstiraffel geraffelt dazugeben, Preiselbeeren, Risotto-Reis, Lorbeerblätter, Muskat und Zimt dazugeben, umrühren.

1 bis 1.25 Stunden zugedeckt bei kleiner Hitze köcheln lassen. Nach Bedarf restliche Bouillon begeben. Hin und wieder umrühren. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen. Lorbeerblätter entfernen. Anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Stunden

## Eierspätzli mit Quark

für 4 Personen

- 500 g Eierspätzli (von Domino's Pasta, Zuzwil)
- 5 EL Butter

2 EL Butter in grosser Bratpfanne erwärmen. Spätzli begeben und wenden. Nach und nach restliche Butter flüssig darüber träufeln. Öfters wenden.

Zubereitungszeit: ca. 15 Min.

## Marroni in Caramelsauce

für 4 Personen

- 290 g Marroni in Caramelsauce (z.B. von MIGROS)

Marroni mit der Sauce in einer Pfanne zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. heiss werden lassen; gelegentlich rühren. Sofort anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 10 Min.



# Apfel-Tiramisu mit gehackten Cantucci

für 6 Personen

3 Äpfel - z.B. Cox Orange (netto ca. 300 g)  
40 ml Apfelsaft

250 g Halbfettquark  
250 g Mascarpone  
50 g Nature Joghurt  
40 g Zucker  
0.5 Päckli Vanillin Zucker

100 g Cantucci  
50 ml Calvados

Äpfel waschen, schälen, achtern, entkernen, in kleine "Würfel" schneiden.

Apfelsaft und Apfelwürfel in kleine Pfanne geben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 30 Min. dämpfen bis sie weich sind, aber nicht zerfallen. Auskühlen lassen.

Halbfettquark bis und mit Vanillin Zucker in einer Schüssel gut vermischen. 2 EL Calvados unter die Masse ziehen. Kühl stellen.

Cantuccis mit grossem Messer in kleine Stückchen hacken, restlichen Calvados dazugeben und vermischen.

8 dünne Apfelschnitze ungeschält kurz vor dem Servieren vorbereiten für die Garnitur.

In Dessertgläsern schichtweise anrichten: Cantucci - Apfelwürfel - Crème - Apfelwürfel - Crème - Cantucci. Mit zwei Apfelschnitzen garnieren. Servieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

