

Menu für 245. Chochete am 11. September 2020

Morchel-Shot

Meerrettich-Suppe mit Birne

Kohlrabitürmchen

Kalbssteak an Morchelsauce

Limetten Basilikum Crème

Weisswein: Domänenweingut Schloss Schönborn Riesling trocken,
2019
Rotwein: Château Le Doyenné, 2012, Bordeaux
Bier: Feldchlösschen, Quöllfrisch

Abendchef: Rico & Mario Bischof

Morchel-Shot

Für 8 Personen

1	Zwiebel
30 g	Butter
100 g	Champignons gewürfelt
5 g	Morcheln getrocknet und eingeweicht
15 g	Mehl
2.5 dl	Milch
2 dl	Gemüsebouillon
0.5 dl	Vollrahm
1 dl	Milch aufgeschäumt
	Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit

Ca. 45 Min.

Zubereitung

Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel andünsten.

Champignons dazugeben, mit Mehl bestäuben. Milch und Bouillon dazu giessen und 10-15 Min. leicht köcheln lassen.

Mit dem Pürierstab fein pürieren, durch ein Sieb streichen und zurück in den Topf geben. Morcheln grob Hacken, in die Suppe geben. Mit Rahm verfeinern und gut abschmecken.

Suppe in Gläsli füllen und mit Milchschaum garnieren.



Meerrettich-Suppe mit Birne

Für 6 Personen

- 1 Zwiebel fein geschnitten
- 1 EL Bratbutter
- 2 mittelgrosse Kartoffeln, mehlig kochend, in kl. Würfeln
- 2 reife Birnen ungeschält, in kl. Würfeln
- 100 g frische Meerrettichwurzel, fein gerieben
- 1 dl trockener Weisswein
- 1.2 dl Gemüsebouillon
- 1 Pr Zucker
- 50 g frische Meerrettichwurzel, fein gerieben
- 1 dl Vollrahm
- 1 EL Sauerrahm
- Salz und Pfeffer
- 1 Birne für Garnitur
- Kerbel, Peterli etc. für Garnitur

Zubereitungszeit

Ca. 35 Min. / inkl. Kochen 60 Min.

Zubereitung

Zwiebel in Bratbutter kurz andünsten. Kartoffeln und Birnen begeben, weiterdünsten.

Dann den Meerrettich hinzugeben und ebenfalls kurz mitdünsten. Mit dem Weisswein ablöschen, einkochen lassen.

Bouillon, und Zucker dazugeben, ca. 25 Min. zugedeckt auf tiefer Stufe kochen lassen. Je nach Festigkeit muss Flüssigkeit nachgegeben werden.

Sobald die Kartoffel- und Birnenstücke zerfallen sind, alles mit dem Pürierstab zu einer cremigen Suppe verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den frischen Meerrettich mit dem Vollrahm vermengen. Vor dem Servieren den Meerrettich-Rahm und den Sauerrahm der Suppe begeben.

Suppe garnieren und servieren.



Kohlrabitürmchen

Für 8 Personen

2 kleine Kohlrabi geschält in 2-3 mm dünnen Scheiben
300 g Hüttenkäse
1 Beutel Sprossen
1 Baby-Kopfsalat
2 EL Essig
2-3 EL Rapsöl
2 EL Kürbiskerne
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Kohlrabi schein kurz im siedenden Salzwasser blanchieren, kalt abspülen und gut abtropfen lassen. Allenfalls mit runder Form ausstechen.

Abwechselnd Kohlrabi schein, Hüttenkäse, Sprossen und kleine Salatblätter zu Türmchen formen.

Für die Sauce alle Zutaten mischen und aufschlagen.

Über die Türmchen und auf die Teller träufeln, mit den restlichen Sprossen und den Kürbiskernen bestreuen.

Zubereitungszeit

Ca. 30 Min.



Kalbssteak an Morchelsauce

Für 4 Personen

- 20 g getrocknete Morchel, eingeweicht
- 1 Zwiebel
- Salz
- 4 Kalbssteaks à ca. 160 g
- Pfeffer, Paprika
- 2 EL Bratbutter
- 1 dl Weisswein
- 3 dl Bratensauce
- 1 dl Halbrahm
- 500 g Tagliatelle
- 1 Bd grüne Spargeln

Zubereitung

Morcheln in kaltem Wasser 20 Min einweichen, abgiessen und mit kaltem Wasser Sandrückstände herauspülen. Pilze gut abtropfen lassen.

Morcheln je nach Grösse halbieren. Zwiebel sehr fein hacken.

Backofen auf 180 Grad vorheizen, Nudelwasser aufsetzen.

Steaks mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. In der Hälfte der Bratbutter pro Seite ca. 2 Min. anbraten, auf ein Blech legen und im Ofen ca. 10 Min. garen.

Zwiebel in restlicher Bratbutter im Bratsatz andünsten, mit Wein ablöschen, Bratensauce und Rahm dazu giessen. Sauce aufkochen, Morcheln begeben und ca. 5 Min sämig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spargeln schälen und in vernünftige Stücke schneiden, langsam in Olivenöl anbraten.

Inzwischen Teigwaren bissfest kochen, abgiessen und Teller anrichten – servieren.

Zubereitungszeit

Ca. 45 Min.



Limetten-Basilikum Crème

Für 6 Personen

100 g Zucker
25 g gehackte Pistazien
2 Limetten
0.5 Bund Basilikum
250 g Mascarpone
100 g Magerquark
2 dl Rahm

Zubereitung

½ des Zuckers in einer Pfanne erhitzen bis er caramelisiert. Pistazien dazu geben und mit dem Caramel mischen. Sofort auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen.

Caramelisierte Pistazien hacken. Limettenschale abreiben und mit den Pistazien mischen.

Für die Crème Limetten auspressen. Basilikumblättchen abzupfen, Limettensaft und Basilikum pürieren.

Mascarpone, Quark und restlichen Zucker verrühren. Limetten-Basilikumsaft durch ein feines Sieb zur Masse giessen und gut verrühren. Rahm steif schlagen und unter die Masse heben.

Mit beiseite gestellten Limettenpistazien bestreuen und servieren.

Zubereitungszeit

Ca. 30 Min.

