

Menu für 247. Chochete am 20. Nov. 2020

Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln

Nüsslisalat mit gebackenem Kürbis

Linsen-Marroni-Suppe

Lammnierstück an Cognacsauce mit Spinat rouge und Linguine

Fruchtgratin im Töpfli

Weisswein: Mazarrón - Rueda Verdejo Venta 2019, 13,5%vol. (España)

Rotwein: Ribera del Duero, Tempranillo 2018, 14%vol. (España)
Quatro Rayas, 4 months aged in oak barrels

Abendchef: Martin Looser

Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln

Für 8 Personen

- 2 ausgewallte Flammkuchenteige (ca. 32 x 28 cm)
- 3 grosse Zwiebeln, in feinen Streifen
- 2 Frühlingszwiebeln
- 300 g geräucherter Kochspeck am Stück
- 400 g Crème Fraîche oder Saurer Halbrahm
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat

Backofen auf 220°C Heissluft vorheizen. Teige auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen. Zwiebeln halbieren und in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden. Speck in ca. 3 mm dicke Scheiben, dann in Stäbchen schneiden. Crème Fraîche auf den Teigen ausstreichen. Zwiebeln und Speck darauf verteilen, Flammkuchen mit Pfeffer, wenig Muskat und wenig Salz würzen.

Backen: 12-15 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens bis der Boden knusprig ist (Pizza- / Wähenstufe oder Heissluft).

Herausnehmen, in rechteckige Stücke schneiden.

Zubereitungszeit: ca. 20 Min. + 15 - 20 Min. backen.

Nüsslisalat mit gebackenem Kürbis

Für 4 Personen

- 1 kleiner Hokkaido-Kürbis (ca. 300 g)
- 2 EL Olivenöl
- ½ TL Salz
- 150 g Nüsslisalat
- 1/2 Granatapfel
- 1 Handvoll Walnuskerne (ca. 25 g)

- 4 EL Kürbiskernöl
- Saft von 1 Zitrone
- 3 TL Honig
- Salz und Pfeffer

Den Kürbis waschen, nicht schälen, halbieren, entkernen und 300 g davon in 1 cm dünne Schnitze schneiden. Schnitze im Olivenöl wenden, mit wenig Salz würzen und während ca. 15 Minuten bei 180 °C backen, bis sie weich sind.

In der Zwischenzeit den Nüsslisalat waschen und den Granatapfel entkernen. Die Walnuskerne vierteln; nicht hacken.

Für die Sauce Kürbiskernöl, Zitronensaft und Honig verrühren; mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nüsslisalat auf 4 Teller verteilen und circa 4 bis 5 warme Kürbisstücke darauflegen.

Granatapfelkerne darüberstreuen, Walnuskerne darauf verteilen und mit der Sauce beträufeln.

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.



Linsen-Marroni-Suppe

Für 4 Personen

- 20 g Butter
- 1 Zwiebel
- 50 g rote Linsen getrocknet
- 50 g braune Linsen getrocknet
- 150 g Marroni, tiefgekühlt (2 Std. vor Gebrauch aus dem Gefrierschrank nehmen)
- 1/2 TL Rohrzucker
- 1/2 TL Madras Curry
- 1/2 TL Kurkuma
- 1 l Bouillon
- 1 EL Zitronensaft, frisch gepresst
- Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 dl Vollrahm
- 1 Bund Petersilie gehackt, 4 Zweiglein zum garnieren

Die Butter erhitzen. Zwiebel schälen, klein schneiden und in der erhitzten Butter glasig dünsten. Linsen mit den Marroni und den Gewürzen dazugeben, kurz mitdünsten. Mit Bouillon ablöschen, aufkochen. Bei kleiner Hitze 40 Min. köcheln lassen. Suppe pürieren. Zitronensaft darunterziehen. Den Rahm dazugiessen. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken, kurz aufkochen. Suppe in Teller anrichten, mit gehackter Petersilie bestreuen und einem -zweiglein garnieren.

Tipp: Marroni in einer Bratpfanne rösten bis sie leicht angebräunt sind, und erst dann mitdünsten.

Zubereitungszeit: ca. 50 Min.



Lammnierstück

Für 4 Personen

2 EL Olivenöl
1 EL Cognac
2 Knoblauchzehen gepresst
1 TL Paprika
1/2 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
2 Lammnierstücke à ca. 250 g
2 EL Olivenöl

Für die Marinade Öl und alle Zutaten bis und mit Pfeffer gut verrühren. Lammnierstücke damit bestreichen, zugedeckt ca. 1 Std. marinieren.

Ofen auf 65°C vorheizen. Teller und eine Platte vorwärmen. Olivenöl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze leicht reduzieren, Fleisch beidseitig je ca. 2 1/2 Min. braten. Fleisch herausnehmen und in der vorgewärmten Platte ca. 20 Min. im Ofen warmstellen. Anrichten.

Cognacsauce

Für 4 Personen

1,5 dl Weisswein
1 TL Senf
1,5 dl Saurer Halbrahm
1/4 TL Paprika
1/4 TL Zucker
2-4 EL Cognac
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Wein in dieselbe Bratpfanne giessen und den Bratsatz lösen. Flüssigkeit auf die Hälfte einköcheln. Senf, sauren Halbrahm, Paprika und Zucker darunter rühren, kurz aufkochen. Cognac nach Belieben darunter rühren. Abschmecken. Bei kleiner Hitze ca. 2 Min. köcheln. Anrichten.

Spinat rouge, Linguine

Für 4 Personen

2 TL Olivenöl
20 g Pinienkerne
3 Knoblauchzehen: in feine Scheiben schneiden

8 Cherrytomaten: Vierteln
1/2 TL Salz

200 g Linguine
1 EL Salz
1 EL Olivenöl

1 EL Olivenöl
400 g Frischspinat
1/2 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle

ÖL in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Pinienkerne und Knoblauch unter Wenden knusprig braten. Herausnehmen, abtropfen lassen - das Öl bleibt in der Pfanne - und beiseitestellen.

In derselben Pfanne Tomatenschnitze andämpfen. Warmstellen.

Linguine im heissen Salzwasser 10-11 Min. bissfest kochen, abtropfen, im Olivenöl wenden. Warmstellen.

Öl in einer grossen Pfanne (am besten eignet sich ein Wok) warm werden lassen. Spinat beigegeben, 4-5 Min. zugedeckt dämpfen, 2-3 Mal wenden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten: Fleisch schräg zur Faser tranchieren, mit Sauce und Spinat auf den vorgewärmten Tellern anrichten. Einige Tomatenschnitze über den Spinat geben. Einige Pinienkerne und Knoblauchscheiben darüber streuen.

Eine Portion Linguine an der Gabel aufgerollt beifügen. Sofort servieren.



Fruchtgratin im Töpfli

Für 4 Personen

30 g Butter
70 g Mehl
1/2 TL Backpulver
10 g = 1 Beutel Vanillezucker
30 g Zucker
1 Prise Salz
1 dl Milch (oder 30 g Vollrahm + 70 g Wasser)
300 g Apfel, Kaki, Trauben (oder andere Früchte, Obst und Beeren)
1 EL Zucker
Puderzucker zum Bestäuben

Backofen auf 180 Grad C vorheizen. Butter in ein Töpfchen geben, im aufwärmenden Ofen schmelzen.

Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Zucker und Salz mischen. Milch beifügen und zu einem glatten Teig verrühren.

Butter aus dem Ofen nehmen. Alle Töpfchen damit auspinseln. Restliche Butter unter den Teig rühren.

Früchte rüsten: Apfel und Kaki in kleine Schnitze, dann quer in dünne Scheiben schneiden. Trauben halbieren und entkernen. 1 EL Zucker darüberstreuen, mischen. In die Töpfchen verteilen, leicht zusammendrücken. Mit Teig bedecken.

Gratin im Ofen 25-30 Min. backen. Herausnehmen.

Noch im heißen Zustand mit wenig Puderzucker bestäuben.

Warm servieren.

Tipp: Zylindrische Töpfchen eignen sich am besten.

