

# Menu für 251. Chochete vom 10. September 2021

Frischkäse auf Kräcker & Datteln im Speck

\*\*\*\*

Lauwarmer Lauchsalat

\*\*\*\*

Linguine mit Gin-Rauchschinkensauce

\*\*\*\*

Gefüllte Kalbshuft an Pilzsauce  
Kartoffelstampf mit Sellerie  
Rüebli Stifte

\*\*\*\*

Schokoladen-Mousse-Kuchen mit Limetten Crème

Weisswein: De Silva, Pino Bianca 2017  
Rotwein: Eco di Mare, Bolgheri Rosso 2018

Abendchef: Hans Peinhopf

# Frischkäse auf Kräcker & Datteln im Speck

## Zutaten für 10 Personen

300 g	Frischkäse (z.B. M Budget)
40 g	getrocknete Tomaten
3 Stk	Datteln, entsteint (pro Person)
4 Stk	Kräcker (pro Person) z.B. Ritz, Coop
300 g	Speckstreifen

## Zubereitung

Getrocknete Tomaten in feine Stücke schneiden. Nach Belieben Basilikum / Schnittlauch fein schneiden.

Den Frischkäse in eine Schüssel geben. Tomaten, Schnittlauch und / oder Basilikum dazugeben. Mit Salz und Pfeffer gut abschmecken, Chiliflocken je nach Gusto dazugeben und gut durchmischen.

Masse in einen Spritzsack geben und auf die Kräcker spritzen. Nach Belieben garnieren.

## Tipp:

Masse kann gut schon früher gemacht und im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Datteln mit einem Speckstreifen umwickeln. In der Bratpfanne anbraten, bis Speck gut durch ist.

## Tipp:

Alternativ auf dem Grill oder im Backofen machen.

## Anrichten und servieren:

Die Kräcker und die noch warmen Datteln auf einer Platte oder Teller anrichten, etwas ausgarnieren mit Schnittlauch / Basilikumblättern.

Trinken:

z.B. Weisswein mit Restsüsse (Lenz Quartetto Weiss)



## Lauwarmer Lauchsalat

### Zutaten für 10 Personen

760 g	Lauch
10 Stk	getrocknete Tomaten im Öl (weiche)
50 g	Baumnüsse (Cashew, Pekan), geröstet
150 g	Fetakäse oder Roquefort oder Chèvre
	Balsamico (weissen) / Rapsöl / Kräutersalz und Pfeffer

### Zubereitung

Sauce:

7 - 8 EL weissen Balsamico in eine Schüssel geben. 10 EL Rapsöl und etwas Salz sowie Pfeffer dazugeben und gut verrühren.

Käse in kleine Würfel (5x5 mm) schneiden. Nüsse leicht in einer Bratpfanne anrösten / hacken, Tomaten in feine Stücke schneiden, alles bereitstellen.

Lauch:

waschen und in ca. 0.5 cm dicke Scheiben schneiden.

Öl in heisse Bratpfanne geben, Lauch dazugeben. Zuerst leicht anbraten, dann Deckel drauf und dämpfen. Mit Kräutersalz würzen.

### Anrichten und servieren:

Lauwarmen Lauch in kleine Schälchen geben. Käse, Nüsse, Tomaten darüber streuen. Sauce mit Löffel darüber giessen. Sofort servieren.



## Linguini mit Gin-Rauchschinkensauce

### Zutaten für 10 Personen

2 Stk	Zwiebeln
220 g	Rauchschinken
2 dl	Gin
10 Stk	Tomaten, geschält *
	(oder 2 Dosen gewürfelte Tomaten)
3 dl	Vollrahm
500 g	Linguine (Coop)
	Salz / frischen Pfeffer, Rosmarin, Salbei

### Zubereitung

Zwiebel fein hacken, den Schinken in feine Streifen schneiden. (\*) oder Tomaten schälen, Kerne entfernen und kleine Stücke schneiden. Etwas Rosmarin und 1 Blatt Salbei fein schneiden (Kräuter erst gegen Schluss begeben).

Zwiebel in Olivenöl glasig dämpfen. Schinken begeben, weiterdämpfen. 2 dl Gin begeben, flambieren.

**Wichtig:** Dampfabzug ausschalten

Tomaten und Salbei begeben, Vollrahm dazu. Alles kurz aufkochen, dann etwas einreduzieren.

Mit Gewürzen und Kräutern abschmecken.

Linguine

500 g in kochendem Salzwasser al dente kochen, Wasser abgiessen. Butterflocken darüber geben.

Teigwaren mit Pinzette aufwickeln, auf vorgewärmten Teller anrichten, Sauce darauf verteilen. Garnieren nach Belieben.



# Gefüllte Kalbshuft an Pilzsauce

## Zutaten für 10 Personen

1700 g	Kalbshuft, länglicher Teil Fleisch, bis zu 30% Gewichtsverlust durch Braten und Garen
150 g	Landrauchschinken
300 g	Rinds- oder Lammfilet, länglich geschnitten
	Butter & Olivenöl
	Bäri-Fleischgewürz
	Pilze (z.B. Morcheln / Steinpilze / Seitlinge, frisch oder getrocknet)

## Zubereitung

Zahnstocher in kaltem Wasser einlegen. Ofen auf 80 Grad vorwärmen.

Getrocknete Pilze im Wasser aufweichen.

Kalbshuft längs einschneiden, Innen und Aussen würzen. Landrauchschinken auf die Schnittstelle legen. Das Filetstück dazwischen legen.

Mit Zahnstochern zusammen machen und mit Schnur kompakt schnüren.

Fleisch in die erhitzte Bratpfanne (Butter und Olivenöl sind drin) geben. Während 6-7 min rundherum anbraten. Danach auf Ofengitter legen (Schale darunter) legen und in den Ofen schieben.

Wichtig: Bratenfond für Sauce behalten

Fleisch bei 80 Grad Celsius, 75 min. niedergaren. Dann auf 60 Grad Celsius reduzieren und warmhalten.

Vor dem Servieren, Fleisch kurz aus dem Ofen nehmen und abdecken. Temperatur auf 180 Grad Celsius erhöhen, Fleisch während 8 - 10 Min. erhitzen (je nach Grösse) danach sofort anrichten.

## Sauce

2.5 dl	Weisswein Mit dem Weisswein den Bratensatz auflösen. In etwas Bratbutter die Zwiebeln glasig dämpfen.
40 g	getrocknete Pilze oder
300 g	frische Pilze Pilze sehr gut reinigen, abtropfen lassen. In nicht zu kleine Stücke schneiden und begeben.
2 Stk	Zwiebel, gehackt
4 dl	Kalbsfond
0.5 dl	Noilly Prat Alle Flüssigkeiten und Pilze begeben, kurz Aufkochen und zu gewünschter Konsistenz einreduzieren.
4 dl	Vollrahm Mit Salz, frischem Pfeffer, evtl. Cayennepfeffer
2 EL	Cognac abschmecken.



## Kartoffelstampf mit Sellerie / Rüebl Stifte

### Zutaten für 10 Personen

1600 g	Kartoffeln, mehlig, (z.B. Bintje, Agria)
300 g	Sellerie
4 EL	Crème- Fraîche
750 g	Rüebl in versch. Farben
4 EL	Butter
2 dl	Bouillon
4 EL	Honig (flüssig)
	eine Prise Salz
	( Stockipulver / Vollrahm, falls zu flüssig / zu fest )

### Zubereitung

Kartoffeln und Sellerie waschen, schälen und in Würfel ca. 1x1 cm schneiden. Im Salzwasser oder Steamer weichkochen. Wasser absieben und kurz verdampfen lassen.

Kartoffel- und Sellerie-Würfel, Crème-Fraîche und weiche Butter in einer Pfanne stampfen, mit Salz und etwas frischer Muskatnuss abschmecken. Falls notwendig Konsistenz mit Stockipulver / Vollrahm korrigieren.

Rüebl in 6-8 cm lange Stängel schneiden. Butter in weite Pfanne geben und schmelzen. Rüebl dazu geben und dämpfen.

Bouillon und Salz dazugeben, zudecken. Bei kleiner Hitze während 20 - 25 min. knapp weich garen. Gegen Ende der Garzeit Honig darüber geben.

Rüebl herausnehmen und warmstellen, Sauce zu einem Sirup einreduzieren.

### Anrichten und servieren:

Fleisch in Tranchen schneiden und auf Saucenspiegel legen, Kartoffelstampf und Gemüse schön präsentieren. Wer will, mit "Seeli" im Stampf.

Rüebl mit etwas Sirup übergießen. Restliche Saucen als Supplement auf den Tisch.

Restliche Speisen im Ofen bei 60 Grad Celsius warmstellen.



# Schokomousse-Kuchen mit Limetten-Crème-Fraîche

## Kuchen reicht für 8-10 Personen

300 g	Schokolade, dunkle und Milch
150 g	Butter
6 Stk	Eigelb
6 Stk	Eiweiss
60 g	Zucker
1 Msp	Salz

## Crème für 10 Personen

400 g	Crème-Fraîche
2.5 dl	Vollrahm
4 EL	Puderzucker
2 Stk	Schalenabrieb, Bio-Limette
2 Stk	Saft einer Limette
40 g	Nüsse, Zucker / Honig

Beeren, karamellierte Nüsse und Limette als Garnitur

## Zubereitung

Ofen auf 180 Grad Celsius vorwärmen

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Zerkleinerte Schokolade und Butter in eine Schüssel geben, über dem Wasser zum Schmelzen bringen.

Die 6 Eier sauber in Eiweiss und Eigelb trennen.

Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers und dem Salz hellgelb aufschlagen.  
Mit der flüssigen Schokoladen- / Butter-Mischung verrühren.

Eiweisse mit dem restlichen Zucker steif schlagen. 1/3 des Eischnees unter die Schokoladenmasse rühren, den Rest darunterheben.

Die ganze Masse in eine mit Backpapier ausgekleidete Springform (ø 20-22 cm) füllen und im 180 Grad Celsius heissen Ofen für ca. 20 Min. backen. Stäbliprobe.

Aus dem Ofen nehmen und abgedeckt abkühlen lassen.

Kuchen kann lauwarm oder kalt serviert werden.

## Limetten Crème:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einer steifen Crème schlagen.  
Kühl stellen.

## Anrichten:

Crème in eine kleine Schale geben. Mit einer 0.5 Scheibe Limette und Schalenabrieb garnieren.

Kuchen mit etwas Puderzucker bestreuen, in gewünschte Anzahl Stücke schneiden, auf Teller anrichten. Ausgarnieren mit z.B. Beeren, karamellierte Nüsse und Schlagrahm.

**Tipp:** Kann gut schon früher gemacht und im Kühlschrank aufbewahrt werden.

