

Menu für 253. Chochete am 26. November 2021

Crostini Rosso-Bianco
Crostini Rosso-Verde

Herbstsalat mit Rindfleischmöckli

Süsskartoffel-Suppe

Poulet Stroganoff mit Reis und Broccoli

Orangen-Tiramisù

Weisswein: HEIDA 2020, 13,2% vol. (Maison Escher)
Rotwein: Amarone della Valpolicella 2018, 15% vol. (Veneto Italia)

Crostini Rosso-Bianco

Für 8 Personen

- 1 Baguette
- 5 EL Öl von den eingelegten Tomaten
- 250 g Ricotta
- 1 Zitrone - wenig abgeriebene Schale
- Salz, Pfeffer
- 0.5 Bund Oregano
- 0.5 TL Chiliflocken
- 150 g in Öl eingelegte Tomaten, abgetropft

Baguette schräg in Scheiben schneiden - 16 Stück; auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit 4 EL Öl bepinseln. Ricotta mit Zitronenschale mischen, würzen. Masse auf Brotscheiben verteilen, glattstreichen, restliches Öl darüber träufeln. Die Hälfte des Oreganos grob gehackt und einige Chiliflocken darüberstreuen. Ca. 9 Min. in der oberen Hälfte des auf 220 Grad C vorgeheizten Ofens backen mit Umluft. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Abgetropfte Tomaten in kleine Stücke schneiden, auf den Crostinis verteilen, mit Oregano garnieren. Nach Belieben wenig schwarzen Pfeffer darüber mahlen.



Crostini Rosso-Verde

Für 8 Personen

- 1 Baguette
- 2 Avocado (reif)
- 1 Zitrone
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz, Pfeffer

Baguette schräg in Scheiben schneiden - 16 Stück

Avocado-Aufstrich:

Avocado mit dem Saft $\frac{1}{2}$ Zitrone (max. 20 g) mit einer Gabel zerdrücken. Die Hälfte des Schnittlauchs fein schneiden, zur Avocadomasse geben, mit Salz und Pfeffer würzen, gut mischen.

Crostinis ca. 6 Min. in der oberen Hälfte des auf 220 Grad C vorgeheizten Ofens backen mit Umluft. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen. (Crostinis können auch getoastet werden)

Rest des Schnittlauchs in ca. 3 cm lange Stängeli schneiden.

Crostinis mit der Avocadomasse bestreichen und mit 2-3 Schnittlauch-Stängeli garnieren. Nach Belieben wenig schwarzen Pfeffer darübermahlen.



Herbstsalat mit Rindfleischmöckli

Für 4 Personen

6 EL	Essig (Apfel-Balsamessig)
3 EL	Kürbiskernöl
3 EL	Olivenöl
0.5	Zitrone
0.5 EL	Paprikapulver
	Salz, Pfeffer
25 g	Rindfleischmöckli
150 g	Blattsalate gemischt
	Kürbiskerne

Alle Zutaten von Essig bis Paprikapulver inkl. Saft der ½ Zitrone gut verrühren, Sauce würzen.

Salat auf Tellern anrichten, Ein paar Rindfleischmöckli darauf verteilen. Sauce darüber träufeln und ein paar Kürbiskerne darüber streuen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.



Süßkartoffel-Suppe

Für 8 Personen

- 1 EL Butter
- 2 kleine Zwiebeln, fein gehackt
- 600 g Süßkartoffeln, in kleine Würfel geschnitten
- 2.5 dl Weisswein
- 8.5 dl Gemüsebouillon (=1 gestr. EL = ~10 g Bouillonpulver)
- 0.5 TL Chiliflocken
- 0.5 TL Salz
- wenig Pfeffer

- 120ml Vollrahm
- Petersilienzweiglein
- Balsamico-Crème

Butter in einem Suppentopf erwärmen, Zwiebeln andämpfen, Süßkartoffeln ca. 3 Min. mitdämpfen. Wein dazugießen, ca. 5 Min. zugedeckt köcheln. Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren und ca. 20 Min. zugedeckt weichköcheln. Fein pürieren, würzen.

Kurz vor dem Servieren Rahm flaumig schlagen. Suppe anrichten, Einen gestrichenen EL Schlagrahm daraufsetzen, mit einem Petersilienzweiglein und Balsamico-Crème garnieren. Sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 50 Min.



Poulet Stroganoff

Für 4 Personen

- 400 g Poulet Minifilets, in kleine, mundgerechte Stücke geschnitten
- Rapsöl oder Bratbutter
- 1 TL Paprikapulver
- 2 TL Guggeligewürz
- Salz & Pfeffer
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 1 kleine Peperoni, in feine Streifen geschnitten
- 1 Peperoncini, längs halbiert, entkernt, quer in feine Streifen geschnitten
(nach Belieben ½ Peperoncini mit Kernen)
- 100 g Eierschwämme, längs halbiert, grosse evtl. vierteln
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 1 EL Mehl
- 4 EL Cognac
- 3 dl Gemüsebouillon
- 2 TL Senf
- 1.2 dl Sauerrahm
- Petersilie, gehackt als Garnitur

Poulet "geschnetzeltes" in zwei Portionen in Rapsöl oder Bratbutter je ca. 4 Min. anbraten unter mehrmaligem wenden. Mit wenig Paprikapulver, Gewürz, Salz und Pfeffer würzen, auf die Seite stellen.

In derselben Pfanne mit nochmals etwas Rapsöl oder Bratbutter die gehackten Zwiebeln dünsten bis sie leicht glasig sind; Peperoni, Peperoncini und Eierschwämme begeben, Knoblauch dazupressen, würzen und nochmals 2 Minuten dünsten.

Mit Mehl bestäuben, unter Wenden 1 Minute weiterdünsten, etwas Bouillon beifügen, den Deckel auf die Pfanne setzen und das Gemüse 3-4 Minuten weich garen; dabei aufpassen, dass nichts anbrennt.

Mit Cognac ablöschen, danach restliche Bouillon und Senf begeben. Zum Schluss Sauerrahm und Fleisch untermischen und nochmals ca. 3 Minuten köcheln lassen.

Anrichten und mit Persilie garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 50 Min.

Reis

Für 4 Personen

- 2 Tassen Langkornreis Parboiled (Parboiled wird nicht klebrig, bleibt locker und körnig)
- 4 Tassen Gemüsebouillon (nicht zu stark)
- 4 Zweiglein Rosmarin

Bouillon erhitzen, Reis begeben und 13-15 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen. In Ringform anrichten und mit Rosmarinzweiglein garnieren.

Broccoli

Für 4 Personen

300 g Broccoli-Röschen
2 dl Gemüsebouillon
30 g Butter
Salz
25 g Mandeln gehobelt

Bouillon erhitzen; in die heisse Bouillon eine Prise Zucker geben und umrühren. Broccoli-Röschen zugeben und zugedeckt wenige Minuten blanchieren, zwei- bis dreimal wenden, bis sie bissfest sind. Abschütten, bei Bedarf mit wenig Salz würzen.

Mandelblättchen in trockener Pfanne ohne Fettzugabe leicht rösten.
Broccoli in heisser Butter in einer Bratpfanne einige Male wenden und sofort anrichten.
Wenige Mandelblättchen darüberstreuen

Zubereitungszeit ca. 15 Min.

Kleiner Küchentipp:

Ein **wenig Zucker** in die kochende Bouillon einrühren bezweckt, dass der Broccoli sein **saftiges Grün** auch am Teller beibehält!



Orangen-Tiramisù

Für 8 Personen

- 3 Orangen
- 3 EL Orangenlikör
- 250 g Mascarpone
- 250 g Halbfettquark
- 150 g Naturjoghurt
- 1 Päckli Vanillezucker
- 40 g gemahlener Rohrzucker
- 160 g (16 Stk) Cantuccini gehackt (toscanisches Mandelgebäck)

Orangen waschen; die Schale fein abreiben; oben und unten einen Deckel abschneiden; Schale rundum wegschneiden. Orangenfilets vorsichtig auslösen (filetieren), Saft aus den Fruchtresten durch ein Sieb auspressen.

16 kleine Orangenfilets in einem Geschirr zugedeckt kühl stellen.

Restliche Filets in kleine Stückchen schneiden, mit aufgefangenem Saft und dem Likör mischen; zugedeckt kühl stellen.

Mascarpone, Quark, Joghurt, Vanillezucker, Rohrzucker und abgeriebene Orangenschale mischen. Likör-Orangen mit dem Saft dazugeben und mischen; zugedeckt kühl stellen. Cantuccinis hacken.

Kurz vor dem Servieren eine Lage Tiramisùmasse in die Gläser verteilen; die Hälfte der gehackten Cantuccinis darüberstreuen, zweite Schicht Tiramisùmasse darüber verteilen, restliche Cantuccinis darüberstreuen und mit 1-2 Orangenfilet-Schnitze garnieren. Sofort servieren.

Zubereitungszeit ca. 40 Min.

