

Menu für 254. Chochete am 10. Dezember 2021

Geräucherter Schinken auf Knoblauchbrot mit
Tomate, Zwiebel und gehackter Olive

Wolfsbarsch auf Orangen-Fenchelsalat und
Zitronenschaum

Fettuccine Alfredo

Steak Tatar heiss-kalt mit Bund Rüepli und
Kartoffeln

Pfitzauf mit Quittenmuss

Weisswein: Müller-Thurgau Weingut Huber 2019
Etna Bianco 2019

Rotwein: Barbera D`Asti Tenuta Il Falchetti 2019/2016 Magnum

Bier: Ittinger Amber, Superbock

Geräucherter Schinken auf Knoblauchbrot mit Tomate, Zwiebel und gehackter Olive

2 Stück je Person

- 18 Scheiben Baguette
im Ofen gebacken bei ca. 230 Grad bis goldgelb knusprig
- 5-6 reife Tomaten
in 0.5 cm breite Scheiben geschnitten und mit mediterraner Vinaigrette
übergossen, ziehen lassen und vor dem Servieren abtropfen lassen.
- 125-150 g Geräucherter Schinken in Streifen (Serrano, Landschinken etc.)
- 2-3 rote Zwiebel in feine Ringe geschnitten
- Gefüllte Oliven feingehackt

Knoblauchbrotaufstrich

- 2-3 Zehen Knoblauch gepresst
- 50 g zerlassene Butter
- Petersilie, fein gehackt, mixen

Mediterrane Vinaigrette

- Lake aus Olivenglas der eingelegten Oliven
- Rotweinessig
- Olivenöl (Mischungsverhältnis: 2/3 Lake, 1/3 Rotweinessig, 3/3 Olivenöl), es
sollte ca. 2 – 3 dl an Menge sein
- 0.5 TL fein gehackter Knoblauch,
- 0.5 EL Zucker
- 0.5 EL Salz
- 0.5 EL schwarzer Pfeffer

Alles mischen und 30 min ziehen lassen

Anrichten

gebackenes Baguette mit Knoblauchmischung bestreichen, mit Vinaigrette Tomaten belegen, dann mit Schinken, Zwiebelringe und gehackte Oliven belegen, Servieren

Zeitdauer ca. 15min +30 min marinier Zeit



Wolfsbarschfilet auf Orangen-Fenchelsalat und Zitronenschaum

Für 6 Personen

- 2 Wolfsbarsch oder 4 Filets
- 0.5 Zitrone
- Mehl zum melieren
- Salz, Pfeffer, Olivenöl,

Wolfsbarsch filetieren falls ganzer Fisch, Parieren und Gräten entfernen, in 6 Teile ca. gleicher Grösse teilen, Hautseite 2-3mal leicht einschneiden, mit Zitrone marinieren, in Teller mit Mehl melieren und abklopfen, Öl erhitzen und Filetteile auf der Haut max. 2 min. anbraten (evtl. mit einem Topf beschweren damit sich der Fisch nicht wölbt) nur einmal am Schluss kurz umdrehen für 5 Sek. Dabei mit Salz und Pfeffer würzen.

Orangen-Fenchelsalat

- 2 Fenchel Bio, Fenchelgrün als Deko aufheben
- 2-3 Blutorangen
- 2 blonde Orange (1 für den Saft)
- Olivenöl

Vinaigrette aus 2/3 Olivenöl, 1/3 Fruchtestig, Orangensaft nach Gusto, Schwarzkümmel, Kardamom, Fenchelsaat, Pfeffer und Salz

Vom Fenchel die harten äusseren Blätter sowie Stängel entfernen. Fenchel und, falls vorhanden, das Fenchelgrün in eine mit frischem Wasser und 1 TL Natron gefüllte Schüssel geben und 5 Minuten ruhen lassen.

Eine Orange auspressen, Saft beiseitestellen. Die anderen Orangen filetieren: Dazu mit einem scharfen Messer die Schale mitsamt weisser Innenhaut entfernen. Dann die Orange in die Hand legen, die Orangenfilets aus den Innenhäutchen schneiden. Hier am besten über dem schon gepressten Orangensaft arbeiten, um den Saft mit aufzufangen.

Fenchel und Fenchelgrün gut trocknen. Den Fenchel in sehr feine Scheiben hobeln. In einer grossen Schüssel Fenchel, Orangenstücke, mit Salz, Pfeffer, Kardamom, wenig Schwarzkümmel, bisschen Fenchelsaat mit Olivenöl, Orangensaft und wenig Essig marinieren. Marinier Zeit 15-30 min. Fenchelgrün als Deko beiseitestellen, Zum Servieren marinierte Fenchel vorher abtropfen lassen.

Zitronenschaum

1	Ei, Eiweiss von 1 Ei
50 ml	Zitronensaft
	Etwas Orangensaft
1 dl	Vollrahm
1 dl	Zitronen-Olivenöl
70 ml	Olivenöl

Eiweiss, Zitronensaft, Orangensaft und Sahne mischen, mit Beigabe von Zitronen-Olivenöl und Olivenöl langsam einfließen lassen und schaumig mixen, in Spritzbeutel füllen oder mit dem Löffel verteilen.

Anrichten

Fenchel-Orangensalat auf den Teller mittig als Streifen, je 2 Wolfsbarschfilets drauf verteilen (Haut nach oben), Zitronenschaum als 4-5 Löffelgrosse Punkte rundum verteilen, mit Fenchelgrün und wenig Fenchelsaat bestreuen, 2 Spritzer Olivenöl drüber und sofort servieren.

Zeit ca. 60-70 min



Fettuccine Alfredo

Für 8 Personen

250 g Farina di grano Tenero (Mehl Typ 405)
250 g Farina di Semola (Hartweizenmehl)
6-7 Eier (je nach Grösse)

Mehl mischen, Eier in die Mitte des Mehls geben und mischen und 7-8 min kneten, (Teig darf nicht mehr kleben) Kugel formen und in Klarsichtfolie 30 min gehen lassen (Kühl stellen)

Nach 30 min Nudeln machen und in kleine Nester legen oder über Stange aufhängen. Achtung wenn Nudeln in Nester gelegt werden die Nudeln von der Maschine nehmen und auf einer Platte mit Mehl (Semola) wenden damit sie nicht zusammenkleben.

Sauce

120 g Butter (süss) sehr weich
210 g Geriebener Parmigiano Reggiano 24-30 Monate alt
Pfeffer als Garnitur

Parmesan reiben und zusätzlich durch ein feines Haarsieb streichen damit er noch feiner wird. Nudelwasser salzen, aufkochen, Nudelnester leicht aufschütteln und ins kochende Wasser geben und al dente kochen.

Auf eine grosse Nudelplatte (war warmgestellt) 40 g Butter geben (verteilen) und Nudeln direkt aus dem kochenden Wasser auf die Platte ziehen, mit 70 g Parmesan bestreuen und durch leichtes Mischen mit Gabel und Löffel eine glatte Konsistenz erreichen, nach ca.1 min mit weiteren 40 g Butter und 70 g Parmesan wiederholen, sofern nötig jeweils etwas Nudelwasser beigeben und nach einer weiteren Minute nochmal bis alle Butter und Parmesan untergehoben sind. Es sollte jetzt eine völlig eingedickte Sauce um die Nudeln sein. Parmesan ist vollständig mit der Butter verschmolzen.

Anrichten

Auf vorgewärmten Tellern als Nest anrichten und mit wenig Pfeffer bestreuen, sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 70 Min.



Steak-Tatar (heiss-kalt) mit glasierten Rüeblen und Kartoffeln

Für 5 Personen

5 Steak Filet Mignon a`160 gr. ca. 3cm Dick

Für die Marinade

3 EL Schalotten in Würfel fein gehackt
3 EL Essiggurken in Würfel fein gehackt
3 EL Kapern fein gehackt
5 EL Ketchup
3 EL milder Senf
3 EL Sardellen fein gehackt
Worcestersosse 4-5 Spritzer
4 EL Cognac
Schwarzer Pfeffer nach Belieben
Scharfer Paprika nach Belieben

Beilage und Deko

Glatte Petersilie
Kapern zum garnieren
4 Rüeblen
4 kleine Kartoffeln
1 Cherry Tomaten geviertelt
0.25 hartgekochtes Ei

Steaks auf einer Seite kreuz und quer bis zur Mitte fein einschneiden (Tatarseite) noch nicht würzen.

Steaks auf der Anbratseite aktivieren (mit Zucker und Salz, 4 Teile Zucker 1 Teil Salz) 5 min zur Seite stellen,

Schalotten, Essiggurke, Kapern, Ketchup, Senf, Sardellen, Worcestersosse, Cognac, Pfeffer zu einer glatten Masse mischen und abschmecken (Achtung Essiggurken, Kapern und Sardellen am Anfang noch nicht komplett zugeben, sondern nach und nach dabei immer abschmecken, weil alles ziemlich saure Zutaten sind sonst wird es zu säuerlich)

Steaks auf der Anbratseite 2 min scharf anbraten dann Hitze etwas reduzieren und 3-4 min fertig braten, maximal bis zur Hälfte!

Glasierte Rüeblen, Kartoffeln

Rüeblen schälen, Kartoffel je nach Grösse zurechtschneiden damit sie zeitgleich mit den Rüeblen gar sind, beides ca.10 min blanchieren (bissfest), abtropfen, Rüeblen halbieren oder vierteln, Kartoffeln halbieren und in Butter langsam anbraten unter ständigem Schwenken, mit Salz, Zucker würzen und kurz karamellisieren.

Anrichten

Steaks auf der angebratenen Seite auf vorgewärmte Teller legen, Pfeffern und mit der Marinade bestreichen und etwas in die aufgeraute Fleischseite reinklopfen, mit ¼ Ei, ¼ Cherry Tomate belegen und mit fein gehackter Petersilie und Kapern bestreuen, Rüeblen und Kartoffeln dazugeben, falls Marinade übrig als kleiner Klecks auf den Teller geben und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 60 Min.



Pfitzauf mit Quittenmus

Für 4 Personen

250 g Mehl Typ 405
0.5 Lt Vollmilch
5 Eier
140 g Butter
Salz (halber Teelöffel gestrichen)
2-3 reife Quitten
1 Zitrone
Ca. 50 g Zucker
Puderzucker

Das Mehl und Salz und $\frac{1}{4}$ Lt Milch mit den Eiern verrühren, die übrige Milch kurz aufkochen 125 g Butter darin schmelzen, zum Teig geben und mit dem Knethaken glattrühren.

Mit der restlichen Butter Förmchen ausbuttern.

Die Förmchen bis zur Hälfte füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 30-40 min. backen. Während dieser Zeit darf der Ofen nicht geöffnet werden.

Quittenmuss

In der Zwischenzeit die Quitten schälen, vierteln und entkernen, sofort in Zitronenwasser legen damit sie nicht braun werden.

Quitten durch den Wolf drehen oder grob zerkleinert mit dem Pürierstab pürieren.

Das Püree in einen Topf geben und 40 min. dünsten, (ab und zu etwas Wasser begeben damit es nicht ansetzt) wenn fertig warm halten und mit Zucker abschmecken

Anrichten

Quittenmuss als Spiegel auf Teller anrichten, die Pfitzaufförmchen aus dem Backofen nehmen und sofort aus den Förmchen lösen, auf den Spiegel geben, mit wenig Puderzucker bestäuben.

(Achtung: muss alles schnell gehen, weil die Pfitzauf sehr schnell in sich zusammenfallen)

