

# Menu für die 256. Chochete am 11. Februar 2022

Radieschen-Ei-Aufstrich zum Apéro

\*\*\*\*

Brokkolisuppe mit gerösteten Mandelsplittern

\*\*\*\*

Spaghetti alla Carbonara

\*\*\*\*

Kohlroulade mit Hackfleischfüllung mit  
Röstkartoffeln aus dem Backofen

\*\*\*\*

Fruchtiges Mascarpone-Schicht-Dessert im Glas

Bier:

Weisswein:

Roséwein:

Abendchef: Carsten Greve

## **Radieschen-Ei-Aufstrich**

### **Zutaten für 4 Personen**

2 Stk Ei  
6 Stk Radieschen  
1 Stk kleine Zwiebel  
200 g Speisequark  
100 g Hüttenkäse  
1 EL Schnittlauch  
1 EL Petersilie  
1 EL Sauerhalbrahm  
3 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer

### **Zubereitung: (Arbeitszeit ca. 20 Minuten)**

Eier ca. 10 Minuten kochen, sodass diese hart sind, anschliessend abschrecken, schälen und in sehr feine Würfel hacken.

Die Radieschen waschen und mit einer Reibe fein reiben. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Schnittlauch sehr fein schneiden und Petersilie fein hacken.

Speisequark mit Cottage Cheese und Sauerrahm verrühren. Radieschen, Eier, Zwiebel und Kräuter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

# Brokkoli Suppe mit gerösteten Mandelsplittern

## Zutaten für 4 Personen

1 mittelgrosser Brokkoli  
3 festkochende Kartoffeln  
6 dl Gemüsebrühe  
1 Zwiebel  
1 Zehe Knoblauch  
2 EL Sonnenblumenöl  
1 TL Senf  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
70 g Mandelsplitter  
nach Belieben: geräuchertes Paprikapulver, Meersalz

## Zubereitung: (Arbeitszeit ca. 35 Minuten)

Den Brokkoli am besten unter kaltem fließendem Wasser säubern.

Die Brokkoli-Röschen säubern und in kleine Stücke schneiden. Den Strunk des Brokkoli schälen und ebenfalls klein schneiden. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, feiwürfeln und in einem Topf in Sonnenblumenöl glasig anbraten.

Anschliessend die Kartoffeln und den Brokkoli mit in den Topf geben, kurz anrösten und dann mit Gemüsebrühe übergiessen und für 15 bis 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.



# Kohlroulade mit Hackfleischfüllung

## Zutaten für 4 Personen

5-6 grosse Wirsingblätter  
700 g gemischtes Hackfleisch  
2 gelbe Zwiebeln  
1 Bund Suppengrün  
1 Prise gemahlener Kümmel  
1 EL mittelscharfer Senf  
5 dl Kalbsfond  
200 g Sahne  
1 EL Butterschmalz  
100 g weisser Speck  
6 festkochende Kartoffeln  
2 EL Speisestärke  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung: (Arbeitszeit ca. 45 Minuten)

Butterschmalz in eine Pfanne geben und schmelzen lassen. Suppengrün (Möhre, Porree, Pastinake und Knollensellerie) und die Zwiebeln klein schneiden, zum Butterschmalz geben und anrösten. Das Röstgemüse ist die Basis für die Sauce. Wasser in einem grossen Topf zum Kochen bringen und die grossen, äusseren Blätter des Wirsings hineingeben und ca. 5 Minuten blanchieren. Anschliessend diese unter kaltem Wasser abschrecken. Jeweils ein Wirsingblatt in ein Küchentuch einschlagen und mit einem Nudelholz ausrollen, sodass sie trocken und geschmeidig werden. Es soll nur das Wasser herausgepresst werden, also die Blätter nicht zerdrücken oder zerreißen.

Den weissen Speck ohne Schwarte zum Röstgemüse geben, mit schwarzem Pfeffer nach Belieben abschmecken und langsam schmelzen lassen. In einer Schüssel das Hackfleisch mit 1 EL Senf, 1 Prise Kümmel, Salz und Pfeffer mischen und kneten.

Die Wirsingblätter – raue Seite nach oben – jeweils mit ungefähr 2 EL Hackfleischmischung füllen. (Die Füllmenge kann ja nach Blattgrösse variieren.) Dazu das Hackfleisch in die Mitte des Blattes platzieren, das Blatt rechts und links sowie von oben und von unten über die Mitte klappen, wie ein Geschenk oder Paket. Anschliessend die Roulade mit Küchengarn zusammenbinden.

In einer Pfanne die Kohlrouladen mit etwas Butterschmalz von allen Seiten kross und goldbraun anbraten. Sahne zum Röstgemüse geben. Die fertigen Rouladen in den Topf mit dem Gemüse geben. Den Bratensatz in der Pfanne mit etwas Wasser ablöschen und zum Gemüse geben, das gibt zusätzlich Geschmack. Die Kohlrouladen ca. 30 Minuten bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel schmoren lassen. Inzwischen die Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser 20 bis 25 Minuten weich garen. Die fertigen Rouladen herausnehmen und vom Garn befreien. Gemüse und Sosse abseihen und die aufgefangene Flüssigkeit erneut aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei Bedarf mit etwas angerührter Speisestärke andicken. Sobald die Sosse die richtige Konsistenz hat, die Kohlrouladen hineinlegen und 5 Minuten aufwärmen. Kohlrouladen auf einem Teller mit den Kartoffeln anrichten und mit reichlich Sosse servieren.

# Röstkartoffeln aus dem Backofen

## Zutaten für 4 Personen

- 1 Kg Kartoffeln
- 2 EL Gemüsebrühe
- 1 TL Rosmarin
- 1 TL Kräuter der Provence
- 3 EL Öl
- Salz und Pfeffer

## Zubereitung: (Arbeitszeit ca. 15 Minuten)

Den Ofen auf 200 Grad C vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln in einer Schüssel mit den anderen Zutaten gut vermengen und anschliessend auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen.

Die Backzeit beträgt etwa 30 Minuten. Die Kartoffeln müssen knusprig sein.



# Fruchtiges Mascarpone-Schicht-Dessert im Glas

## Zutaten für 4 Personen

- 100 g Mascarpone
- 100 g Naturjoghurt
- 100 g Sahne
- 1 EL Zitronensaft
- 250 g Früchte, gemischte, (auch TK-Früchte möglich, z.B. Himbeeren und Heidelbeeren)
- 1 EL Zitronensaft
- 100 g Spekulatius
- n. B. Minzblätter zum Verzieren
- n. B. Zimtpulver oder Kakaopulver zum Verzieren

## Zubereitung: (Arbeitszeit ca. 10 Minuten)

Die Früchte (bis auf eine paar schöne Exemplare zur späteren Verzierung) zusammen mit dem Zitronensaft mit dem Mixstab pürieren. Wer TK-Früchte nimmt, sollte diese entweder auftauen lassen, oder kann zusätzlich einen EL heisses Wasser in den Mixbecher geben, dann püriert es sich leichter.

Die Sahne steif schlagen, dann Joghurt und Mascarpone in einer Schüssel zusammen mit dem Zitronensaft verrühren und schliesslich die geschlagene Sahne unterheben.

Den Spekulatius grob in kleine Stückchen zerbrechen.

Nun alles in ein schönes Glas schichten, dabei mit der Mascarpone-Creme beginnen, darauf etwas vom Spekulatius geben und darauf die pürierten Früchte. Deren Flüssigkeit lässt später den Keks aufweichen. Dann wieder Creme darauf geben usw. bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Am besten oben drauf mit einem Klecks Mascarpone enden und schliesslich die zuvor beiseite gestellten Früchte drapieren. Wer mag, kann noch ein Blättchen Minze einstecken oder das Ganze mit etwas Zimt oder Kakaopulver verzieren.

