

Menu für die 257. Chochete am 4. März 2022

Birnenbrot mit Frischkäse

Champignon- Cremesuppe

Gefüllte Cannelloni

Lammierstück mit Thymian und Pfefferbutter,
Kartoffelgratin und Ofentomaten

Chili Kokos Honigglace, Ananas- Chilissalat

Weisswein: Weissburgunder, Schlossgut Liebieg, Mosel, Deutschland
Rotwein: Château Mourre du Tendre, Plan de Dieu, Côtes du Rhône,
Frankreich

Abendchef: Hans Peinhopf

Birnenbrot mit Frischkäse

Zutaten für 4 Personen

- 1 Stk Birnenbrot
- 150 g Frischkäse (z.B. M Budget)
- 3 EL Feigensenf
- 1 Stk Salz, Pfeffer, Cayenne, Chili
- 20 g Baum- oder Haselnüsse
- 1 Stk Chicorée, klein
 - Salz, Pfeffer, Cayenne, Chiliflocken zum Würzen
 - Etwas Schnittlauch / Basilikum für in den Frischkäse
 - Chicoréeblätter als Garnitur.

Zubereitung: (Arbeitszeit ca. 30 Minuten)

Früchtebrot fein aufschneiden, ca. 5 mm. Nach Belieben Basilikum / Schnittlauch fein schneiden.

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

Tipp:

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

Anrichten und servieren:

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

Chicoréespitzen als Garnitur, restlichen Frischkäse auf Blätter spritzen.



Champignon Cremesuppe

Zutaten für 4 Personen

200 g Champignons
0.5 Stk Zwiebeln, gehackt
4 dl Gemüseboullion
2 EL Maizena Express (falls nötig)
1 dl Vollrahm
1 EL Butter
Kräutersalz
Pfeffer
Cayenne
Schnittlauch fein geschnitten und evtl. Schlagrahm als Garnitur

Zubereitung: (Arbeitszeit ca. 30 Minuten)

1 EL Butter in Pfanne erwärmen. Champignons reinigen / schälen, in Scheiben schneiden. Diese mit den Zwiebeln in Pfanne geben und dämpfen. Dann Gemüsebouillon anrühren und begeben. 10 min. köcheln lassen, gelegentlich umrühren.

Rahm begeben und die Suppe pürieren. Falls gewünscht Maizena dazu geben. Mit Gewürzen gut abschmecken.

Anrichten und servieren: In vorgewärmte Teller oder Tassen geben. Mit Schnittlauch (und Schlagrahm) garnieren und sofort servieren.



Gefüllte Cannelloni

Zutaten für 4 Personen

2 Rollen Pastateig (Coop, Migros)
200 g Ricotta
80 g Schinken- oder Speckwürfeli
80 g Käse, gerieben (z.B. Sprinz)
3 EL Pelatiwürfeli
2 dl Vollrahm (für den Guss)

Zubereitung: (Arbeitszeit ca. 45 Minuten)

Teller und Ofen vorwärmen Zeit: 45 min.

Pastateig ausrollen, evtl. etwas dünner auswallen. In Stücke von 12 x 12 cm schneiden.

Füllung:

Ricotta, Schinkenwürfeli, 3 EL Pelati, geriebenen Käse gut mischen. Mit Pfeffer, Salz, Chili würzen.

2 - 3 EL Füllung auf das Pastablatt geben, satt einrollen und in ausgefettete Gratinform legen.

Guss:

Rahm, restliche Pelatiwürfeli in Pfanne geben und aufkochen, würzen. Über Cannelloni giessen.

Geriebenen Käse darüber streuen.

In vorgewärmten Ofen bei 180 Grad ca. 15 - 20 min überbacken.

Auf Teller anrichten und garnieren nach Belieben.



Lammnierstück mit Thymian an Pfefferbutter, Kartoffelgratin und Ofentomaten

Zutaten für 4 Personen

150 g Lammnierstücke / Pers.
10 Stk Thymianzweige
80 g Butter
1 TL Pfefferkörner, grün, eingelegte
1 Stk Zwiebel (kleine) geschnitten
1 EL Schnittlauch, fein geschnitten
Butter & Olivenöl
Salz & Pfeffer
Bäri-Fleischgewürz

Zubereitung: (Arbeitszeit ca. 30 Minuten)

Ofen auf 180 Grad vorwärmen. Teller und Sauciere vorwärmen.

Fleisch:

mit BäriGewürz bestreuen, oder Salz / Pfeffer, 2-3 Thymianzweige pro Fleischstück darauflegen. Etwas Olivenöl auf Fleisch träufeln und auf ein Gitter legen. (mit Alufolie ausgelegte Schale darunter)

Pfefferbutter:

Fein geschnittene Zwiebeln in etwas Olivenöl glasig dünsten. 80 gr. Butter (zimmerwarm) in Pfanne geben, erwärmen und schaumig rühren. 1 KL eingelegte, grüne, ganze Pfefferkörner begeben.
Ganz zum Schluss den Schnittlauch dazugeben. Mit Salz / Pfeffer bei Bedarf abschmecken.

Fleisch OHNE Anbraten in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen, 7 - 9 Min. braten. Etwas Pfefferbutter über das Fleisch geben und nochmals 3 - 4 Min. überbacken.

Den restlichen Pfefferbutter mit etwas Vollrahm oder Kalbsfond strecken und schaumig schlagen.

Ofentomaten

Zutaten für 4 Personen

16 Stk Cherrytomaten, grosse mit Grün
2 EL Olivenöl
1 EL Basilikum, fein geschnitten
Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung: (Arbeitszeit ca. 60 Minuten)

Ofen auf 80 Grad Celsius vorheizen.

Tomaten einige Sekunden in kochendem Wasser brühen, danach sofort im kalten Wasser abschrecken und leicht abschälen. Haut nicht entfernen.

Olivenöl mit Gewürzen und Basilikum mischen und über die Tomaten träufeln.

Bei 80 Grad Celsius ca. 1 Stunde im Ofen trocknen lassen.

Kartoffelgratin

Zutaten für 4 Personen

800 g Kartoffeln, mehlig, (z.B. Bintje, Agria)

Guss:

4 dl Vollrahm

1 TL Butter

1 Stk Knoblauchzehe, gepresst

1 Stk Thymianzweig

Salz, Cayenne, Muskatnuss gerieben

Zubereitung: (Arbeitszeit Fleisch ca. 30 min / Gratin ca. 90-120 min)

Teller vorwärmen, Ofen auf 120 Grad Celsius vorheizen

Kartoffeln waschen und schälen, in ca. 4 mm Scheiben schneiden. In ausgebutterte Gratinform schichten. JEDE Schicht leicht salzen und pfeffern.

Guss: Alle Zutaten und die Thymianblätter in eine Pfanne geben und aufkochen. Danach über die Kartoffeln giessen.

Gratinform in Ofen stellen und bei 120 Grad Celsius, 90 -120 Minuten überbacken.

Anrichten und servieren: Lammierstück in der Mitte mit einem diagonalen Schnitt halbieren und schön auf warmen Teller anrichten. Mit einem Löffel etwas der restlicher Pfeffersauce darüber geben. Gratin daneben anrichten. Tomaten mit dem Grün daneben legen. Sofort servieren.



Chili- Kokos- Honigglace, Chili- Ananas Salat

Zutaten für 4 Personen

Glace

2.5 dl Rahm
3 EL Kokosflocken, fein gehackt
0.5 Stk Chilischote
25 g Zucker
2 EL Honig
3 Stk Eigelb

Salat

2 Stk Baby Ananas / (1 Dose)
1 dl Wasser
60 g Zucker
1 TL Ingwer, frisch, gerieben
1 Stk Saft einer Orange
1 Stk Limonen, Saft & Schalenabrieb
1 Stk Chili, fein geschnitten
1 EL Kirsch oder Rum (eventuell)
(Mit Beeren oder Nüssen, Schlagrahm ausgarnieren.)
Mit Pfefferminzblatt dekorieren

Zubereitung: (Arbeitszeit ca. 60 Minuten)

Salat: Ananas schälen und in feine Würfel schneiden. Wasser und Zucker mischen, 5 min köcheln lassen.

Ingwer fein raffeln, Limetten-Schale fein abraffeln, Orange und Limetten entsaften. Chilischote entkernen und sehr fein schneiden und in Schüssel alles vermengen. Ananas begeben und möglichst lange darin marinieren (wenn möglich, mehrere Stunden)

Glace: Kokosflocken kurz in Pfanne anrösten. Rahm & Chili (am Stück, ohne Kerne zusammen aufkochen.

Zucker, Honig und Eigelb in Schüssel vermischen und in Pfanne mit Rahm geben. Unter ständigem Rühren zur Rose kochen. Danach Chilischote entfernen und erkalten lassen.

Kokosflocken begeben, kurz bevor alles in die Glacemaschine kommt. In Glacemaschine geben und gefrieren lassen.

Anrichten: In Kelchgläser Salat verteilen, Glacekugel formen und darauflegen. Mit Pfefferminzblatt und Beeren garnieren, nach Belieben Schlagrahm.

