

Menu für 262. Chochete am 30. September 2022

Ziegenkäse-Tarte mit Feigen

Herbstlicher Feigensalat

Prosecco Rahmsüppchen

Rehnüsschen, mit Honig gratiniert und Bramatagratin

Caramel-Crème

Weisswein: Gérard Bertrand,
Chardonnay - Viognier - Sauvignon, 2021
Rotwein: Gérard Bertrand, Syrah - Cabernet - Merlot, 2020
Bier: Super Bock - Lager

Abendchef: Mario Bischof

Ziegenkäse-Tarte mit Feigen

Für 4 Personen

300 g Blätterteig
3 EL Baumnüsse gemahlen
150 g Ziegenkäse (z.B. Chavroux)
2 frische Feigen
4 EL flüssiger Honig
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungszeit

Ca. 20 Min. + 15 Minuten backen

Zubereitung

Blätterteig in 8 Portionen teilen. Zu Rondellen von gut 8cm Durchmesser auswallen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit der Gabel einstechen. Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Baumnüsse im Cutter mahlen und in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten. Auf dem Teig ausstreuen. Frischkäse darauf verteilen. Feigen vierteln und verteilen. Mit Pfeffer würzen. Die Tartes in der unteren Ofenhälfte ca. 15 Minuten backen.

Nach belieben Honig in einer kleinen Pfanne bei kleinster Hitze erwärmen. Über die noch warmen Tartes träufeln und sofort servieren.



Herbstlicher Feigensalat

Für 4 Personen

Salat:

1/2 Dose Kichererbsen (ca. 200g – abtropfgewicht 120g)

50 g Baumnusskerne

1 EL Olivenöl

1 EL flüssiger Honig

1 TL Salz

4 Feigen

150 g Frisée

1 Bund Schnittlauch

100 g Parmaschinken

Topping:

3 EL Aceto Balsamico

4 EL Olivenöl

¾ TL Salz

Wenig Pfeffer

Zubereitungszeit

Ca. 15 Min

Zubereitung

Kichererbsen abspülen, abtropfen. Baumnusskerne grob hacken. Beides im heissen Öl ca. 2 Minuten rührbraten, Honig begeben und salzen.

Aceto und Öl verrühren und würzen.

Feigen kreuzweise einschneiden, Frisée zerzupfen, Schnittlauch fein schneiden. Mit dem Parmaschinken auf Tellern anrichten, Kichererbsen-Nussmischung darauf verteilen, Sauce darüber träufeln.



Prosecco Rahmsüppchen

Für 4-6 Personen

2	Schalotten
½	Lauch, nur weisser Teil
40 g	Butter
30 g	Risottoreis
3 dl	Prosecco
3 dl	Bouillon
10 g	Frischhefe
1.5 dl	Vollrahm
50 g	Bresaola
	Salz und Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

Schalotten schälen und würfeln, Lauch in Stücke schneiden. Beides in Butter andünsten, den Reis dazugeben, kurz anschwitzen und mit 2/3 vom Prosecco und der Bouillon ablöschen. Aufkochen und die Hefe beifügen, ca. 25 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

In der Zwischenzeit den Rahm steif schlagen. Suppe fein pürieren und die Hälfte des Rahms beifügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Bresaola in feine Streifen schneiden, unmittelbar vor dem Servieren die Suppe nochmals aufkochen und den restlichen Prosecco und Bouillon beigeben.

Suppe in tiefen Tellern oder Tassen anrichten und mit dem restlichen Rahm und den Bresaola-Streifen garnieren.

Zubereitungszeit

Ca. 30 Min.



Rehnüsschen, mit Honig gratiniert und Bramatagratin

Für 4 Personen

Fleisch:

Ca. 600 g Rehnüsschen
1 Zweig Thymianblätter, gehackt
1 Zweig Rosmarinnadeln, gehackt
4 Wachholderbeeren, zerstoßen
50 g Butter flüssig
2 EL Honig flüssig
3 EL helles Paniermehl
1 EL weiche Butter
1 KL geschroteter, schwarzer Pfeffer
Salz

Sauce:

1 Orange
2 EL Gin
4 dl Wildfond
1 EL Honig
1 TL Rosmarin, gehackt
50 g kalte Butter

Gemüse:

1 Kg Rosenkohl
20 g Butter
1 kleine Schalotte
1 dl Fleischbrühe

Bramatagratin:

1.75 dl Bouillon
1.5 dl Milch
60 g grober Mais (Bramata)
1/8 KL Salz
15 g Butter
30 g Parmesan gerieben
1/2 dl Schlagrahm

Zubereitung

Fleisch:

Rehnüsschen mit Salz und Pfeffer würzen und im heissen Öl während ca. 5 Minuten rundum anbraten. Auf ein Blech geben und im Ofen bei 200 Grad einige Minuten weitergaren. – (je nach dicke). Die flüssige Butter aufschäumen, Gewürze begeben, die Rehnüsschen darin wenden. Honig auf die Oberfläche streichen.

Paniermehl, Butter und Pfeffer mischen und auf den Honig streichen, dann bei 220 Grad mit Oberhitze im Ofen kurz gratinieren – Fleisch in der Folie einige Minuten ruhen lassen. Die Kerntemperatur sollte 52-53 Grad betragen.

Sauce:

Flüssigkeit um 1/3 einkochen. Honig und Rosmarin begeben und noch etwas weiter einkochen lassen. Kurz vor dem Servieren mit kalter Butter aufmontieren.

Bramatagratin:

Milch und Bouillon zusammen aufkochen, Mais und Salz einstreuen. Bei kleiner Hitze ca. ½ Stunde unter stetigem Rühren köcheln lassen.

Butter und die Hälfte des Parmesans am Schluss unter die Polenta mischen. Die Polenta in kleine, ausgefettete Förmchen geben, restlichen Parmesan und Schlagrahm darauf verteilen. Bei 200 Grad im Ofen ca. 10 Minuten backen.

Rosenkohl:

Butter schmelzen, gehackte Zwiebel und Zucker begeben und glasig dünsten. Rosenkohl begeben und ca. 5 Min rührbraten. Würzen mit Salz, Pfeffer und Muskat. Fleischbrühe aufkochen und Rosenkohl darin ca. 10 Minuten bei kleiner Hitze dünsten.

Zubereitungszeit

Ca. 45 Min.



Caramel-Crème

Für 8 Personen

180 g weiche Caramels, grob gehackt
½ dl Milch
250 g Mascarpone
200 g Joghurt nature
2 EL Zucker
20 g weiche Caramels, grob gehackt
2 dl Vollrahm

Zubereitung

Caramels in der Milch unter Rühren bei mittlerer Hitze schmelzen, auskühlen.
Mascarpone, Joghurt und Zucker gut verrühren. Caramel-Crème darunter rühren, in Tassen oder Gläser verteilen und zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.
Vor dem Servieren eine Rosette Rahm darauf geben und die restlichen Caramelstückli darüber streuen.

Zubereitungszeit

Ca. 20 Min.

