

# Menu für 271. Chochete am 10. November 2023

Focaccia

\*\*\*

Sellerie-Apfelsalat  
mit Buttermilch-Dressing

\*\*\*

Birnencrèmesuppe mit Ingwer

\*\*\*

Hirsch-Entrecôte mit Nusskruste,  
Kürbisspätzli und Rotkraut

\*\*\*

Brownies

Weisswein: Côtes-du-Rhône AOP Blanc, Cuvée Henri  
Rotwein: Château de Lussac, Lussac-St-Emillion AOC  
Bier: Quöllfrisch

Abendchef: Rico Bischof

## **Focaccia**

Für 8 Personen

500 g	Halbweissmehl
2 TL	Salz
ca. 20 g	Hefe (1/2 Würfel)
3.5 dl	Wasser
3 EL	Olivenöl
3 EL	Olivenöl
1 EL	Wasser
0.5 TL	Fleur de Sel
2 EL	Rosmarinnadeln

### **Zubereitungszeit**

Ca. 30 Min.

Inkl. Teig ca. 3.5 Std.

### **Zubereitung**

Mehl, Salz und Hefe zerbröckelt in eine Schüssel geben, mischen. 3.5 dl Wasser und 3 EL Olivenöl begeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufgehen lassen.

Teig auf das vorbereitete Blech legen. Mit geölten Fingern den Teig ausziehen, zugedeckt nochmals ca. 30 Min aufgehen lassen.

3 EL Olivenöl, 1 EL Wasser und 0.5 TL Fleur de Sel verrühren, über den Teig träufeln, mit geölten Fingern «Dellen» eindrücken. 2 EL Rosmarinnadeln darüber streuen.

Ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad C vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen lassen, lauwarm servieren, vielleicht mit Olivenöl, Fleur de Sel.

Bei Bedarf können auch anstelle Rosmarinnadeln Salbeiblätter und zusätzlich z.B. Bresaola und Pinienkerne darüber gestreut werden.

## Sellerie-Apfelsalat mit Buttermilch-Dressing

Für 8 Personen

2 EL      Dijon-Senf  
4 EL      Zitronensaft  
4 EL      Olivenöl  
4 dl      Buttermilch  
1.5 TL    Salz  
Wenig    Pfeffer

400 g     Knollensellerie, geschält, grob gerieben  
1         Kopfsalat  
2         rotschalige Äpfel, in Stängelchen  
1         rote Zwiebel, in feinen Streifen  
120 g     Ananaswürfel  
100 g     Datteln, entsteint  
80 g      Baumnusskerne, geröstet, grob gehackt

### Zubereitungszeit

Ca. 30 Min.

### Zubereitung

Dressing:

Senf und alle Zutaten bis und mit Buttermilch in eine Schüssel geben, verrühren, würzen.

Salat:

Sellerie, Äpfel, Zwiebel, Ananas und Datteln zum Dressing geben, mischen zugedeckt ca. 10 Min. ziehen lassen. Salat mischen, auf Kopfsalatblätter legen, Baumnusskerne darauf verteilen.



## **Birnencrèmesuppe mit Ingwer**

Für 4 Personen

0.5 Lt	Hühnerbouillon
1	mittelgrosse, mehligkochende Kartoffel
2	reife Birnen
0.5 TL	Curry
1 dl	Rahm
1 TL	frisch geriebener Ingwer

### **Zubereitungszeit**

Ca. 20 Min.

### **Zubereitung**

Hühnerbouillon aufkochen.

Kartoffel fein schneiden oder raffeln und in die Bouillon geben.

Birnen schälen, in feine Scheiben schneiden und in die Bouillon geben.

Einige Schnitze für die Garnitur beiseite legen.

Curry begeben und alles ca. 10 Min. köcheln lassen. Pürieren. Rahm begeben.

Ingwer begeben und nochmals aufschäumen.

Birnschnitze mit etwas Zucker karamellisieren (Garnitur).

Nach Belieben mit Schlagrahm und Birnen garnieren.



# Hirsch-Entrecôte, mit Nusskruste, Kürbisspätzli und Rotkraut

Für 4 Personen

## Fleisch:

600 g Hirsch-Entrecôte in 4 Stücken  
2 EL Olivenöl zum Braten  
0.5 TL Salz  
wenig Pfeffer

## Kruste:

40 g ungesalzene, gehackte Pistazien, fein gehackt  
40 g Baumnusskerne, fein gehackt  
40 g Kürbiskerne, fein gehackt  
1 Bund glattblättrige Petersilie, fein geschnitten  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
60 g Butter, weich  
0.25 TL Salz  
wenig Pfeffer

## Pilze:

1 EL Olivenöl  
1 Schalotte, fein gehackt  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
160 g Eierschwämme, halbiert oder geviertelt  
2 Zweiglein Rosmarin, fein geschnitten  
0.5 dl Weisswein  
0.5 TL Paprika edelsüss  
0.25 TL Chiliflocken  
0.5 TL Salz

## Spätzli: **Menge genügt auch für 8 Personen!**

300 gr Kürbis, in Stücken  
0.5 EL Butter  
1 dl Gemüsebouillon  
Wenig Pfeffer  
200 g Knöpfliemehl  
100 g Weissmehl  
0.75 TL Salz  
3 frische Eier

**Rotkraut: Menge genügt auch für 8 Personen!**

1 kg	Rotkraut
1	Zwiebel mittel
1	Apfel gross
30 g	Butter
4 EL	Balsamicoessig
4 dl	Rotwein kräftig
4 EL	Johannisbeergelée
1 TL	Zucker
0.5 Lt	Gemüsebouillon
0.25	Zimtstangen
4	Wacholderbeeren
1 Prise	Nelkenpulver
	Salz, Pfeffer schwarz aus der Mühle

**Zubereitungszeit**

Ca. 50 Min.

**Zubereitung**

**Fleisch:**

Die Fleischstücke etwas flach klopfen. Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Fleisch würzen, beidseitig je ca. 2 Min. anbraten. Fleisch auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Bratfett auftupfen. Pfanne beiseite stellen.

**Kruste:**

Pistazien mit allen restlichen Zutaten bis und mit Pfeffer in eine Schüssel geben, mischen. Masse vierteln, zu kompakten Päckli formen, auf das Fleisch legen, etwas andrücken.

Ca. 15 Min. in der oberen Hälfte des auf 160 Grad C vorgeheizten Ofens braten.

**Pilze:**

Öl in derselben Pfanne erwärmen. Schalotte, Knoblauch, Pilze und Rosmarin begeben, ca. 10 Min. andämpfen. Wein dazu giessen, auf die Hälfte einköcheln. würzen.

**Kürbisspätzli:**

Kürbis in der Butter kurz andämpfen. 3 EL der Bouillon beiseite stellen, Rest zum Kürbis giessen und aufkochen. Kürbis zugedeckt weich köcheln, würzen, pürieren, auskühlen. Beide Mehlsorten mit dem Salz in einer Schüssel mischen. Eier, Kürbispüree und beiseite gestellte Bouillon verrühren, auf einmal zum Mehl giessen, mit einer Kelle mischen, solange klopfen, bis der Teig Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.

Teig portionenweise durch's Knöpfli sieb ins leicht siedende Salzwasser streichen. Knöpfli ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausheben, warm stellen.

**Rotkraut:**

Den Rotkabis vierteln, grobe Strunkteile herausschneiden und das Gemüse fein schneiden oder hobeln.

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Scheibchen schneiden.

In einer grossen Pfanne die Butter schmelzen. Zwiebel und Apfel darin andünsten.

Dann den Rotkabis beifügen und unter Wenden 4 Minuten mitdünsten. Mit dem Essig und dem Wein ablöschen. Johannisbeergelée, Zucker, Bouillonwürfel, Zimtstange, Wacholderbeeren und Nelkenpulver beifügen.

Alles zuerst zugedeckt, dann mit leicht geöffnetem Pfannendeckel auf mittlerem Feuer 2 Stunden garen lassen; dabei regelmässig Flüssigkeit kontrollieren und wenn nötig etwas Wein nachgiessen.

Am Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken



## Brownies

Für 15 Brownies

(für ein mit Backtrennpapier belegtes Brownie-Blech von 18 x 27 cm)

**Du brauchst**      **Menge genügt für 8 Personen!**

### Teig:

125 g    dunkel Schokolade  
125 g    Butter  
2        Eier  
200 g    Zucker  
1 Päckli Vanillezucker  
0.5 TL   Zimt  
75 g    Mehl  
1 Prise   Salz

### Topping:

200 g    Doppelrahmfrischkäse (Philadelphia)  
70 g    Zucker  
1        Vanilleschote, ausgekratztes Mark

### Zubereitungszeit

Ca. 30 Min.

### Zubereitung

Ofen auf 220 Grad C vorheizen.

Schokolade und Butter in einem Pfünnchen schmelzen, auskühlen lassen. Eier mit Zucker und Vanillezucker luftig aufschlagen. Unter die Schokolademasse rühren. Mehl, Salz und Zimt vermischen, vorsichtig unter die Schokoladenmasse heben, ins Backblech geben.

Für das Topping alles vermischen. Mit einem Esslöffel auf dem Schokoladenteig verteilen, für das Marmormuster eine Gabel wellenförmig durch den Teig ziehen. In der Mitte des Ofens für 20 bis 25 Minuten backen. Auskühlen lassen, in 15 Stücke schneiden.

