

# Menu für 272. Chochete am 8. Dezember 2023

Crostini mit Trockenfleisch-Tatar

\*\*\*

Gebratener Cherrytomaten-Salat

\*\*\*

Selleriesuppe mit glasierten Marroni

\*\*\*

Entenbrust an Orangensauce  
Ofenrösti-Häufchen & Broccoli

\*\*\*

Orangen-Granatapfel-Feuilleté

Weisswein: Nuestra Señora del PORTAL 2021 14%  
Rotwein: trecenti - Primitivo di Manduria 2020 14% vol.

Abendchef: Martin Looser

## Crostini mit Trockenfleisch-Tatar

für 6 grössere Crostini

18	Brotscheiben, Brot nach Wahl
8	Datteln, in kleine Stücke geschnitten
300 g	Crème fraîche
100 g	Halbfettquark
2	Handvoll frische Petersilie, fein gehackt; 1 Handvoll beiseite stellen
70 g	Trockenfleisch-Scheiben, in feine Stücke geschnitten
	Salz und Pfeffer

### Zubereitungszeit

Ca. 20 Min.

### Zubereitung

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Brotscheiben im Toaster oder mit der Grillfunktion im Ofen beidseitig kross backen, je Seite 3 – 4 Min. bräunen; auskühlen lassen.

Alle Tatarzutaten bis auf die Hälfte der Petersilien in einer Schüssel gut mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tatar auf die ausgekühlten Brotscheiben streichen. Rest der Petersilien darüberstreuen..

*PS: Im deutschen Teil der Schweiz lautet die korrekte Schreibweise nach Duden: Tatar.*

*Hinter dem Name Tatar steckt übrigens ein spannender Mythos: Das Gericht sei nach dem Volk der Tataren benannt, die das rohe Fleisch angeblich unter ihre Sättel gesteckt und mürbe geritten haben sollen. Es bleibt zu hoffen, dass sie das Fleisch danach gut durchgebraten serviert und somit die Bakterien eliminiert haben. Im heutigen Tatar-Rezept landet statt rohem Rind für einmal Trockenfleisch, zusammen mit Crème fraîche, Magerquark und Datteln - eine himmlische Kombination.*



## Gebratener Cherrytomaten-Salat

für 4 Personen

3 EL	Pinienkerne
2 E	Olivenöl
400 g	Cherrytomaten
1.5 EL	Aceto balsamico
0.5 EL	flüssiger Honig
0.75 TL	Fleur de Sel
wenig	Pfeffer
125 g	Mozzarella di bufala
0.5	Bund Basilikum

### Zubereitungszeit

Ca. 30 Min.

### Zubereitung

Pinienkerne in beschichteter Bratpfanne ohne Fett rösten, herausnehmen, beiseite stellen.

Öl in derselben Pfanne heiss werden lassen. Tomaten 10 - 12 Min. rührbraten bei mittlerer Hitze. Pfanne von der Platte nehmen, Aceto und Honig darüber träufeln, würzen, etwas abkühlen lassen; in Teller anrichten. Mozzarella in kleine Stücke schneiden, auf Teller verteilen. Sauce aus der Pfanne darüber träufeln.

Basilikumblätter abzupfen, mit den Pinienkernen auf dem Salat verteilen.





## Selleriesuppe mit glasierten Marroni

Für 6 Personen

500 g	Sellerie
1	grosse Zwiebel
2 EL	Olivenöl
9 dl	Gemüsebouillon
2.5 dl	Vollrahm (0.75 dl beiseite stellen)
2 TL	Salz
300 g	Kastanien in Caramelsauce
0.5 Bund	glattblättrige Petersilien
4 EL	Olivenöl
wenig	Pfeffer

### Zubereitungszeit

Ca. 40 Min.

### Zubereitung

Sellerie und Zwiebel schälen, beides in kleine Stücke schneiden.

Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel ca. 3 Min. andämpfen, Sellerie ca. 4 Min. mitdämpfen.

Bouillon und 1.75 dl Rahm dazu giessen, aufkochen, salzen. Hitze reduzieren und zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln. Suppe pürieren, abschmecken.

Petersilienblätter abzupfen, mit dem Öl zu einer Pesto pürieren. Mit Pfeffer wenig würzen.

Kastanien mit der Caramelsauce in einer Pfanne unter rühren heiss werden lassen.

Kastanien dürfen nicht brechen. Zugedeckt beiseite stellen.

Restlichen Rahm flaumig schlagen.

Suppe kurz vor dem servieren nochmals aufkochen. Suppe in vorgewärmten Tellern anrichten, mit 4 Marroni pro Teller, Caramelsauce, Petersilien und dem Schlagrahm garnieren, bei Bedarf mit Pfeffer nachwürzen.



## Entenbrüstli an Orangensauce

Für 4 Personen

2	Orangen
2	Entenbrüstli (je ca. 240 g)
0.5 TL	Salz
	Pfeffer
2 dl	Gemüsebouillon
1 TL	Maizena
25 g	Butter, in kleinen Stücken, kalt
	Salz, Pfeffer nach Bedarf
4 EL	Grand Napoléon

### Zubereitungszeit

Ca. 40 Min.

### Zubereitung

Von den Orangen Boden und Deckel, dann Schale ringsum bis auf's Fruchtfleisch wegschneiden. 8 Fruchtfleits mit scharfem Messer zwischen den weissen Häutchen herausschneiden, Saft auffangen und vom Rest der Orangen den Saft ausdrücken, beides beiseite stellen.

Bei den Entenbrüstli Fettschicht rautenförmig einschneiden, beidseitig würzen. Entenbrüstli mit der Fettschicht nach unten in eine kalte Bratpfanne legen. Pfanne heiss werden lassen, ca. 8 Min. anbraten bis die Fettschicht knusprig ist. Hitze reduzieren. Entenbrüstli wenden, 3 - 4 Min. fertig braten. Herausnehmen, zugedeckt im Ofen warmstellen bei 70 Grad. Pfanne ausreiben.

Beiseite gestellten Orangensaft und Bouillon in dieselbe Pfanne geben, Maizena dosiert darunter rühren, ca. 4 Min. einköcheln. Grand Napoléon dazugeben. Pfanne von der Platte nehmen. Butter unter Rühren nach und nach begeben. Sauce würzen. Beiseite gestellte Orangenfilets dazugeben, ganze Sauce aufwärmen. Servieren.

## Ofenrösti-Häufchen

für 4 Personen

700 g	fest kochende Kartoffeln
30 g	Bratbutter
0.75 TL	Salz
wenig	Pfeffer

### Zubereitungszeit

Ca. 20 Min. plus Backen ca. 35 Min.

### Zubereitung

Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Kartoffeln an der Röstiraffel reiben, mit einem sauberen Geschirrtuch trocken tupfen, in eine Schüssel geben. Bratbutter schmelzen. Salz und Pfeffer unter die Kartoffeln mischen. Kartoffelmasse in 8 Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, zu einem flachen Häufchen drücken. Bratbutter darüberträufeln.

Backen ca. 35 Min. bei Umluft in der Mitte des Ofens.

## Broccoli

für 4 Personen

400 g Broccoli-Röschen  
2 dl Gemüsebouillon  
30 g Butter  
Salz  
30 g Mandeln gehobelt

### Zubereitungszeit

Ca. 20 Min.

### Zubereitung

Broccoli in der Bouillon bissfest zugedeckt 3 Min. blanchieren, herausnehmen, mit Salz würzen.

Mandelblättchen in trockener Pfanne ohne Fettzugabe leicht rösten.

Broccoli in heisser Butter in einer Bratpfanne einige Male wenden und sofort anrichten.

Mandelblättchen darüberstreuen.



## Orangen-Granatapfel-Feuilleté

für 4 Personen

2	Orangen
0.5	Granatapfel
1 TL	Vanillepaste
2 Prisen	Lebkuchengewürz
160 g	rechteckig ausgewallter Blätterteig
4 TL	Blütenhonig flüssig
1 dl	Rahm
1 EL	Hagelzucker oder Puderzucker

### Zubereitungszeit

Ca. 50 Min.

### Zubereitung

Orangen schälen, 12 Filets (+ 2 bis 3 Filets als Ersatz) herauslösen. Vom Rest der Orangen den Saft auspressen. Vom Granatapfel Kerne herauslösen. Vanillepaste und Lebkuchengewürz im Orangensaft verrühren, Früchte darin marinieren.

Ofen auf 200 Grad Unter- & Oberhitze mit Umluft vorheizen.

Teig in 16 gleich grosse Stücke (à ca. 4,5 x 8 cm) schneiden. Jedes Blatt mit einer Gabel 2x einstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech je 4 Teigblätter mit genügend Abstand aufeinander legen, jede Lage mit wenig Honig bestreichen.

Feuilletés in der Ofenmitte ca. 12 Min. mit Umluft backen; sie dürfen lediglich leicht braun werden. Herausnehmen, auskühlen lassen.

Früchte aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen, beiseite stellen. Rahm steif schlagen.

Feuilletés mit Rahm und Früchten anrichten. 1 EL Marinade auf den Tellerboden geben. Etwas Hagelzucker darüber streuen.

