

Menu für 273. Chochete am 9. Februar 2024

Blätterteigstängel

Tomatenrisotto

Maultaschen mit Kartoffelsalat

Rosmarin Panna Cotta

Weisswein: Marsanne

Rotwein: Lagrein

Abendchef: Patrick Brühwiler

Blätterteigstängel

für 8 Personen

2 Stk Blätterteig rechteckig (ca 30x40cm)
75 g Gruyère gerieben

Zubereitung

Teig auslegen und der Länge nach in der Mitte trennen. Danach in ca. 1 bis 1.5 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen auf ein Backblech mit Backtrennpapier legen. Mit einem nassen Pinsel befeuchten und danach den Käse auf die Streifen verteilen. Die Stängel bei ca. 180 Grad C (Umluft) etwa 10 bis 15 Minuten goldbraun backen.

Tipp:

Man kann die Stängel auch mit Meersalz oder anderen Gewürzen bestreuen. Zum Schneiden einen Pizzaschneider und Teigholz verwenden.



Tomatenrisotto

für 8 Personen

2 Stk	Knoblauchzehen gepresst
1 Stk	Zwiebel
50 g	Butter
300 g	Risottoreis
6 EL	Tomatenpüree
2 dl	Weisswein
2 EL	Oregano
12 Stk	getrocknete Tomaten (im Öl) Cherry-Tomaten (Deko)
50 g	Parmesan gerieben
6 EL	Mascarpone
0.5 Bund	Basilikum Blätter in feine Streifen schneiden. Olivenöl extra vergine Salz, Pfeffer

Basilikum/Oregano/Tomaten zum Garnieren nutzen

Zubereitung

Die Zwiebel fein hacken, den Knoblauch direkt in die Pfanne pressen und mit den Zwiebeln in Butter andünsten. Den Reis und das Tomatenpüree kurz mitdünsten. Mit dem Wein ablöschen, einkochen. Nach und nach heisse Bouillon dazu giessen, unter häufigem Rühren 15 bis 20 Minuten al dente kochen. Die getrockneten Tomaten ebenfalls dazugeben und mit kochen.

Mascarpone, Oregano, Basilikum und Parmesan daruntermischen, nur heiss werden lassen, mit Pfeffer und Salz und etwas Olivenöl nach Bedarf abschmecken, garnieren.

Cherry Tomaten in der Butter etwas andünsten



Gemüsesuppe

Für 8 Personen

1 Stk	Karotten
200 g	Knollensellerie
150 g	Wirz
1 Stk	Zwiebel
1.2 Lt	Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Gemüse schälen und in kleine Würfel (5 mm) schneiden in die Brühe geben und garkochen. Bitte darauf achten, dass das Gemüse nicht zu weichgekocht ist.

Maultaschen

Für 14 Personen (ca. 50 Stück)

1 kg	Hackfleisch
500 g	Brät
6 Stk	Eier
5 Stk	Brötchen vom Vortag (Weissbrot)
700 g	Spinat (frisch)
50 g	Butter
1 Bund	Petersilien (etwas für die Deko übriglassen)
4 Stk	Knoblauchzehen (gross)
3 Stk	grosse Zwiebeln
1 Lt	Milch
	Semmelbrösel
	Muskatnuss
5 Pack	Pasta-Teig (2x 16x56 cm)

Zubereitung

Zwiebeln fein hacken, mit Butter glasig dünsten und auskühlen lassen.

Brötchen zerkleinern und in der Milch aufweichen und nach dem Aufweichen sehr gut ausdrücken. Die Brotstücke sollen möglichst klein sein.

Den Spinat waschen, den Stiel entfernen und im heissen Salzwasser blanchieren.

Danach den Spinat gut ausdrücken und zerhacken.

Petersilien fein hacken und mit dem Hackfleisch, Brät, Spinat, 5 ganze Eier, den gehackten Zwiebeln, Brötchen in eine Schale geben. Den Knoblauch auspressen und alles gut zu einer glatten Masse rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Es gibt etwa 6 Stück aus einem Teig.

Teig auf dem Backtrennpapier auslegen und im unteren Drittel der längen nach von der Masse verteilen. Den Teil mit der Masse nach oben umschlagen, dass es einen Steifen von etwa 2-3 cm frei bleibt. Den Streifen und die beiden Enden mit Eiweiss oder Wasser gut bestreichen. Den oberen Streifen umklappen und leicht andrücken. Die beiden Enden ebenfalls fest andrücken.

Nun mit dem Stiel einer Holzkehle alle paar Zentimeter festdrücken und so Taschen bilden. Danach mit einem Messer an der Druckstelle abtrennen und den Rand festdrücken.

Die Maultaschen etwa 5 bis 10 Minuten im heissen Salzwasser kochen bis sie oben aufschwimmen.

Anrichten:

Immer drei Stück pro Teller mit etwas Gemüsebrühe servieren.

Kartoffelsalat

für 8 Personen

600 Stk Kartoffeln festkochend
2 grosse Zwiebeln
3 EL Senf
2 dl Gemüsebrühe, heiss. Der Salat sollte nicht schwimmen
1.5 Msp Muskat
2 EL Weissweinessig
3 EL Rapsöl
 Schnittlauch
 Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Kartoffeln im Wasser kochen (20 bis 30 Min.) und danach schälen. Gemüsebrühe aufkochen, die Zwiebeln fein hacken und in die Brühe geben und kurz ziehen lassen. Den Senf mit etwas Weissweinessig mischen und würzen. Danach das Rapsöl dazugeben und zusammen mit der Brühe mit dem Kartoffelsalat mischen. Der Salat muss mindestens 30 Min ziehen und danach abschmecken.

Den Salat auf einem separaten Teller servieren und mit Schnittlauch garnieren.



Rosmarin Panna Cotta

für 8 Personen

5 dl Vollrahm
1 dl Milch
4 EL Zucker
4 EL Rosmarin, grob gehackt
3 Blatt Gelatine

Vom Thymian und Rosmarin für die Garnituren etwas übriglassen.

Rahm, Milch Zucker und Rosmarin in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren und ca. 10 Min köcheln lassen.

Gelatine in kaltem Wasser aufweichen

Pfanne von der Platte nehmen. Gelatine unter die heisse Flüssigkeit rühren, durch ein Sieb in einen Messbecher giessen, in die vorbereiteten Förmchen füllen, auskühlen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 6 Std. oder über Nacht fest werden lassen.

Zutaten

250 g Kumquats, heiss abgespült, geviertelt entkernt
2 EL flüssiger Honig
2 EL Wasser
0.5 EL Rosmarin
0.5 EL Thymianblättchen fein geschnitten
4 EL grobkörniger Rohrzucker

Kumquats mit Honig und Wasser zugedeckt ca. 10 Min. köcheln. Rosmarin und Thymian begeben und ca. 5 Min. mitköcheln. Sauce auskühlen.

Servieren

Panna Cotta mit einer Messerspitze sorgfältig vom Förmchenrand lösen, Förmchen kurz in warmes Wasser tauchen, Panna Cotta auf Teller stürzen, Kumquats darauf verteilen. Garnieren.

