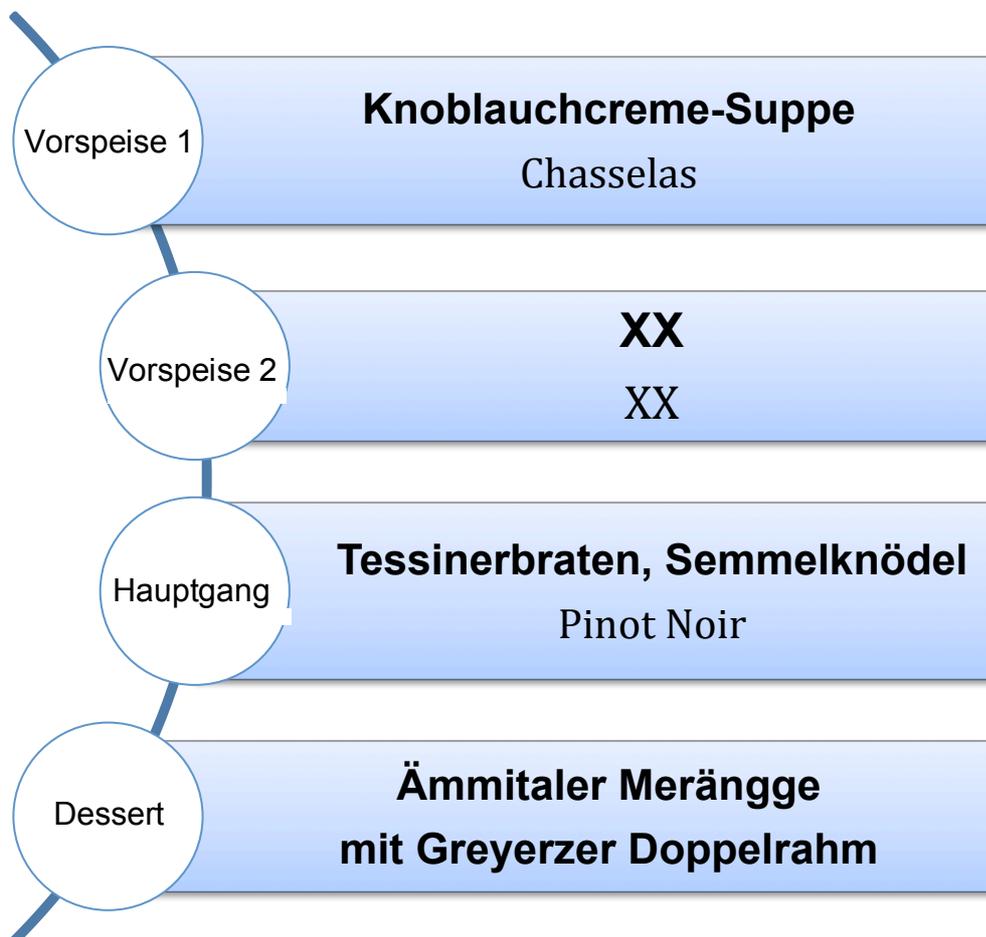




Chochete vom 12.10.2017

nach Rezept von Röbi





Vorspeise:

Knoblauchcreme-Suppe



Zutaten für 4 Personen:

1	mittelgrosse Kartoffel, klein geschnitten
1	grosse Zwiebel, klein geschnitten
8	Knoblauchzehen, klein geschnitten
750ml	Fleischbrühe
250ml	Vollrahm
60 g	Butter
	Olivenöl
	Petersilie, gehackt
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

In dem heissen Olivenöl, Zwiebel, Kartoffel und Knoblauchzehen angehen lassen (ohne Farbe). Mit der Brühe auffüllen und etwa 20 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen. Sahne zugeben und noch 10 Min. köcheln lassen. Mit den Gewürzen abschmecken.

Mit dem Mixstab pürieren und durch ein Sieb passieren. Wieder auf den Herd stellen und mit der restlichen sehr kalten Butter (in Würfeln) verrühren.

Anrichten:

In Tassen oder Teller anrichten und mit der gehackten Petersilie garnieren.



Hauptgang:

Tessinerbraten mit Semmelknödeln



Zutaten für 4 Personen:

4	Semmeln (Brötchen, alt hart)
2 EL	Hartweizengriess
10 ml	Milch heiss
1	kleine Zwiebel
10 g	Butter
1	Ei
	Etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss
1kg	Tessinerbraten vom Metzger vorbereitet
3 EL	Senf
	Pfeffer, Paprika
3 EL	Olivenöl

Zubereitung Knödel:

- Die alten, harten Brötchen werden in Würfel geschnitten und mit der heißen Milch übergossen und sofort zugedeckt.
- Die Zwiebel wird ebenfalls kleingewürfelt und mit der Butter in der Pfanne glasig gedünstet.
- Dazu kommt ein Esslöffel Petersilie, die ebenfalls kurz mitgegart wird.
- Die Petersilienzwiebeln werden zu den inzwischen aufgeweichten Brötchen gegeben und das Ei wird darüber geschlagen.
- Es wird mit Salz, Pfeffer und Muskat gewürzt und mit der Hand alles gut durchgemischt und zu einem möglichst homogenen Teig verarbeitet.
- Mit leicht angefeuchteten Händen werden aus der Masse runde Knödel gedreht. Sollte der Teig recht klebrig sein, kann er mit wenig Mehl "getrocknet" werden.
- Die Knödel werden in schwach kochendes Salzwasser gelegt.
- Anschließend wird die Temperatur des Herdes heruntergeschaltet, dass das Wasser nur noch siedet.

Ohne Topfdeckel müssen die Semmelknödel im heißen Wasser 20 Minuten ziehen. Wenn sie dann an der Wasseroberfläche schwimmen, sind sie fertig. Direkt aus dem Wasser auf den Teller anrichten.

Chochclub Pfanneschmöcker

www.pfanneschmöcker.ch



Zubereitung Tessinerbraten:

Die Zutaten der Marinade vermischen und den Braten damit einpinseln.
Den Braten in eine Ofenschale legen und im Ofen bei 180 C Grad ca 70 Minuten braten lassen.
Den Braten 10 Minuten ruhen lassen, dann die Bindschnüre entfernen und aufschneiden.

Anmerkung:

In diesem Fall habe ich einen Grandjus vorbereitet und ihn als Saucenbasis verwendet.



Dessert:

Ämmitaler Merägge mit Greyerzer Doppelrahm



Zutaten für 4 Personen:

400g	Himbeeren
300g	Rahmquark
4 dl	Schlagrahm
4 EL	Zucker
1 Pk	Vanillezucker

Zubereitung:

Doppelrahm in einer Schüssel leicht aufschlagen.

Anrichten:

Die Meringue-Schalen auf einen Teller legen, den Rahm nach belieben dazu geben und etwas ausgarnieren.