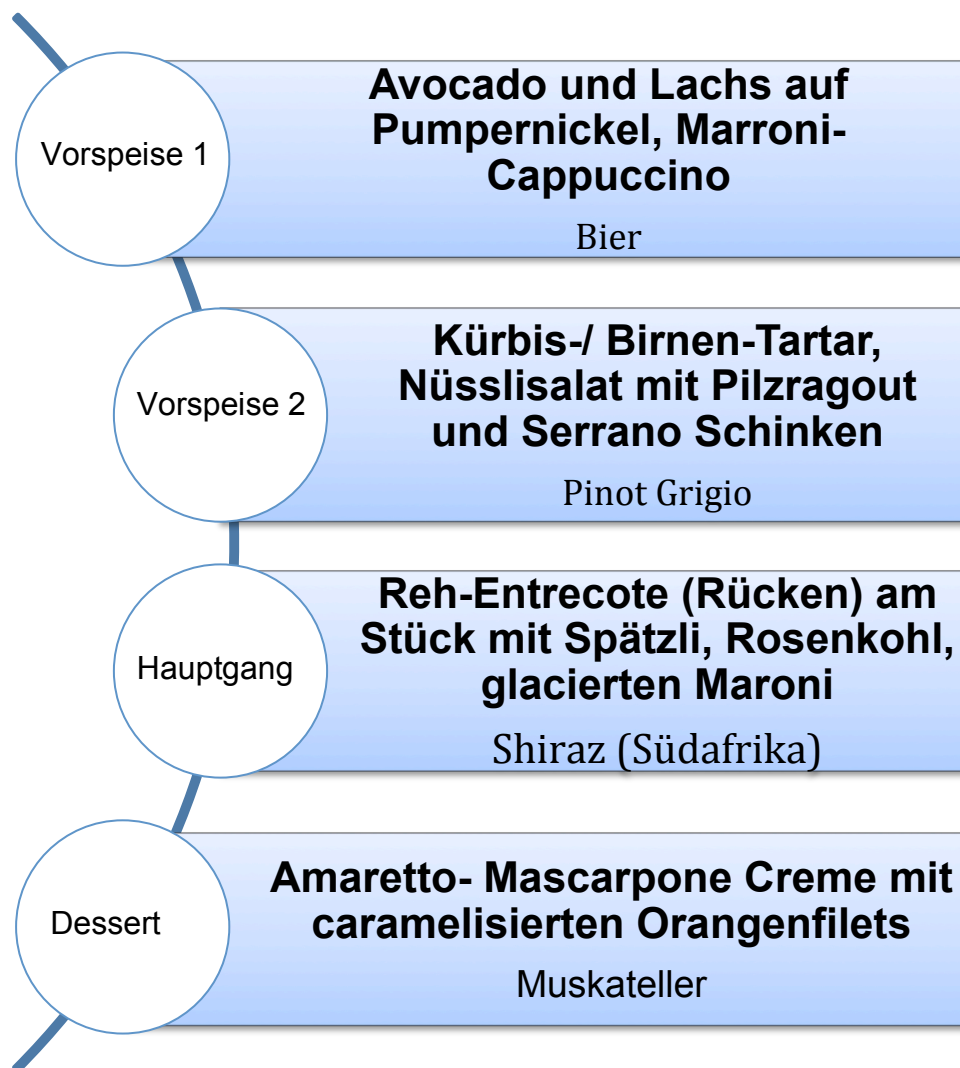




Weihnachts-Chochete vom 14.12.2017

nach Rezept von Stephan





Vorspeise 1:
Avocado und Lachs auf Pumpernickel
Marroni-Cappuccino im Glas



Zutaten für 4 Personen

1	Avocado
½	Zitrone nur Saft
60 g	Frischkäse
2 EL	Meerrettich-Mousse
4 Stk	Scheiben Pumpernickel
80 g	Räucherlachs
	Petersilie glattblättrig
1 Stk	Zwiebel
200 g	tiefgekühlte Marroni
1 EL	Butter
1-2 EL	Zucker
ca 5 dl	Gemüsebrühe
1 ¼ dl	Rahm
	Salz, Pfeffer, Cayenne
1 kl. Bund	Schnittlauch

Zubereitung:

Pumpernickel-Scheiben wenn gewünscht rund ausstechen.

Frischkäse und Meerrettich-Mousse verrühren evtl. mit etwas Knoblauch-pulver würzen, auf die Pumpernickel-Scheiben streichen. Avocado halb-bieren, Stein entfernen, eine der Hälften schälen und in Scheiben schneiden. Avocado-Scheiben auf die Pumpernickel verteilen und mit Zitronen-Saft bestreichen. Lachs darauf anrichten und feingehackte Petersilie darüber streuen, evtl. noch mit etwas Meerrettich-Schaum garnieren.

Zwiebel fein hacken, mit den aufgetauten Marroni in der Warmen Butter andämpfen. Zucker begeben und ca. 3 Minuten weiter dämpfen. Bouillon da zugiessen, aufkochen. Dann Hitze reduzieren und zugedeckt ca. 20 Minuten weiter köcheln. Ca. ½ des Rahms dazugeben, Suppe pürieren und nach belieben würzen. Restlichen Rahm halb steif schlagen und etwas Cayenne-Pfeffer darunter ziehen.

Anrichten:

Suppe in Gläser verteilen. Rahm darauf verteilen, so dass es aussieht wie ein Cappuccino. Fein gehackte Petersilie darüber streuen und mit etwas Cayenne-Pulver dekorieren.

Gläser auf Teller verteilen, daneben die Lachspumpernickel anrichten und als Deko 1-2 Schnittlauch-Stängel auf den Teller legen. Teller leicht mit Pfeffer und Cayenne-Pfeffer bestreuen (nur Deko).



Vorspeise 2:
Kürbis- / Birnentartar, Nüsslisalat mit Pilzragout und Serrano-Schinken



Zutaten für 4 Personen

ca 500 g	Kürbis (roter Knirps oder Hokaido)
1 Stk	Birne gross
12	Transchen Serrano Schinken
1	Grapefruit (rosa Fleischfarbe)
150 g	Herbstpilze
100 g	Speckwürfeli
	Nüsslisalat
	Parmesan Chips
	Senf
1 TL	Honig
	Balsamico Essig
	Raps- oder Olivenöl
	Salz, Pfeffer, Chilliflocken

Zubereitung:

1. Kürbis schälen, Kernen entfernen. In kleine Würfel à ca. 5*5mm schneiden. Im Salzwasser garen. Sollen noch etwas knackig sein. Kochdauer ca. 10-15 Minuten. Wenn gewünschter Gar Grad erreicht ist, sofort in ein Sieb abgiessen und kalt abschrecken, damit die Würfel nicht mehr weiter garen, abkühlen lassen.
2. Birne waschen und vierteln. Stielansatz und Kerngehäuse entfernen. In kleine Würfel a ca. 5*5mm schneiden.
3. Zwiebel fein hacken. (½ für Tartar, ½ für Pilzragout)
4. Grapefruit mit Messer schälen und Filets ausschneiden. Dabei Saft auffangen. Restliche Grapefruit auspressen, Saft auffangen.
5. Kürbis- und Birnenwürfel mit ½ der gehackten Zwiebeln vermischen. Etwas Grapefruitsaft dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, abschmecken. Chili-Flocken aus der Mühle dazu mahlen, abschmecken, gut vermengen.
6. Nüsslisalat waschen, Stielenden der Pilze abschneiden, evtl. Pilze säubern und anschliessend in ca. 2mm Dicke Scheiben schneiden. Kleinere Pilze nur in Stücke schneiden.
7. Dressing: wenig Senf, 1 TL Honig, Grapefruitsaft ca. 2 EL Balsamico-Essig und 3 EL Oel mit dem Schwingbesen zu einem sämigen Dressing rühren. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.
8. Pilzragout erst kurz vor dem Anrichten herstellen. Dazu die zweite ½ der gehackten Zwiebel in Butter oder Schmalz andünsten. Speckwürfeli dazugeben und kurz anbraten. Pilze dazugeben und kurz andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und am Schluss etwas feingehackten Schnittlauch dazugeben. 1 Butterflocke dazugeben und nochmals kurz schwenken.

Chochclub Pfanneschmöcker

www.pfanneschmöcker.ch



Anrichten:

1. ca. 2-3 Esslöffel Kürbis-Birnen Tartar pro Teller mittig anrichten. Evtl. Ring verwenden um schöne runde Form zu erhalten.
2. gewaschenen Nüsslisalat in Schleuder trocknen, auf Teller um Tartar anrichten (ca. 1/3 Kreis)
3. Drei Tranchen Serrano-Schinken „wild“ zusammenfalten und wie eine Rose auf dem Teller anrichten, Parmesan-Chips über den Schinken streuen.
4. Ein Grapefruit-Filet etwas schräg in Tartar stecken, je ca. 2 Grapefruit-Filets als Deko auslegen
5. Nüsslisalat und die Grapefruit-Filets mit Dressing nappieren
6. am Schluss kurz vor dem Servieren das noch warme Pilzragout über den Nüsslisalat geben. Als Beilage feines Kürbiskernbrot darreichen.

Chochclub Pfanneschmöcker

www.pfanneschmöcker.ch



Hauptspeise:

Rehrücken am Stück mit Spätzli, Rosenkohl und glacierten Maroni



Zutaten für 4 Personen

- ca 900g Rehrückenfilet (Entrecote) am Stück
- Feigensenf
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Bratensauce oder Wildfond
- Portwein, Gin, Calvados

- 200 g Weiss- oder Spätzlimehl
- 2 Eier
- 1 dl Wasser
- 1 dl Milch
- Salz für Kochwasser
- Butter (zum „anziehen“)

- ca 300 g tiefgefrorene Marroni
- ½ Zitrone (nur Saft)
- Salz oder Brühe
- Zucker
- Butter

- ca 500 g Rosenkohl frisch oder gefroren
- Salz für Kochwasser

- 60-100 g Butter
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereiten:

Spätzli:

Mehl in eine Schüssel sieben, in der Mitte eine Vertiefung machen. Nach und nach Wasser, Eier und Salz mit einer Lochkelle einrühren und gut vermischen, bis der Teig glatt ist. Dann den Teig tüchtig „klopfen“, bis er Blasen wirft und flockig von der Kelle fällt. Den Teig dann ¼ - ½ Std stehen lassen zum aufquellen.

Rüstbrett im Wasser benetzen, eine grosse Kelle Teig auf das Brett geben und mit einem Messer dünn nach vorne ziehen und ins kochende Wasser fallen lassen. Oder Teig portionenweise durch ein Knöpfli-Sieb ins kochende Wasser geben. Wenn die Spätzli/Knöpfli an die Oberfläche gestiegen sind, mit einer Schaumkelle herausheben und in ein separates Gefäss mit lauwarmem Wasser geben. Vor dem Anrichten die Spätzli aus dem Wasser schöpfen und abtropfen lassen, kurz in einer Bratpfanne in heisser Butter anschwemmen

Chochclub Pfanneschmöcker

www.pfanneschmöcker.ch



Rosenkohl:

Wenn frischer Rosenkohl verwendet wird, die äusseren evtl. welken Blättchen entfernen, evtl. angegrauter Strunk leicht abschneiden und den Strunk kreuzweise einschneiden. Dann Rosenkohl ca. 10 – 20 Minuten in Salzwasser kochen. Gar Grad probieren. Aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen. Dann in eine Schüssel geben, Butter dazugeben, aufschütteln bis die Butter geschmolzen ist, mit Salz und Pfeffer nach belieben würzen.

Marroni:

Die tiefgekühlten Marroni in eine Pfanne geben, mit Wasser bedecken den Saft einer ½ Zitrone dazugeben, erhitzen und ca. 5 – 10 Minuten bis zum gewünschten Biss am Siedepunkt ziehen lassen.

Zucker in einer Pfanne bräunen, vorsichtig mit etwas Wasser ablöschen, kurz eindünsten, nach Belieben Butter beifügen, gekochte Marroni untermischen.

Reh:

Das Fleisch zum temperieren aus dem Kühlschrank nehmen. Den Ofen auf 80°C vorheizen. Das Fleisch am Stück salzen und mit Feigensenf „ein-massieren“. Dann das Fleisch in einer Bratpfanne mit heissem Öl oder Butterschmalz von jeder Seite scharf anbraten. (Pro Seite ca. 2-3 Minuten)

Danach das Fleisch leicht pfeffern und an der dicksten Stelle ein Fleisch-thermometer bis in die Mitte des Stückes stecken. Das Fleisch in eine ofenfeste Form legen (oder auf ein Gitter und darunter ein Saftblech). Für ca. 30 Minuten bei 80°C in den Ofen geben, bis eine Kerntemperatur von ca. 55 – 60°C erreicht ist. Herausnehmen, in Alufolie einpacken und ca. 5 Minuten eingepackt ruhen lassen.

Sauce:

Den „Satz“ vom Fleisch anbraten mit etwas Wasser ablöschen. Portwein oder Rotwein dazugeben. Bratensauce dazugeben. Nach belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Wer es gern hat, kann die Sauce auch mit etwas Gin oder Calvados zusätzlich aromatisieren. Am Schluss kann noch der ausgetretene Fleischsaft aus der Alufolie dazu gegeben werden.

Anrichten:

Das Fleisch in angemessene Tranchen schneiden und nochmals in Alufolie einpacken. Die Teller aus dem Backofen nehmen. Einen Saucenspiegel in der Mitte der Teller anrichten. Fleischstücke darauf drapieren. Links und rechts vom Fleisch die Spätzli, Rosenkohl und Marroni anrichten. Noch etwas Sauce auf das Fleisch träufeln. Etwas gehackte Petersilie auf die Spätzli streuen. Etwas Sauce noch separat reichen.



Dessert:

Amaretto-Mascarpone-Creme mit caramelisierten Orangenfilets



Zutaten für 4 Personen

3	Orangen
85 g	Zucker
100 ml	Orangensaft
1 Msp	Nelkenpulver
	Zimt
	Grand Marnier
250 g	Mascarpone
100 g	Naturejoghurt
	Amaretto
5 TL	Zucker
1 Stk	Beutelchen gehackte Pistazien
	Puderzucker

Zubereitung:

Mascarpone mit Joghurt verrühren und mit Amaretto und Zucker nach belieben abschmecken. In einem Gefäss in den Kühlschrank stellen.

Orangen schälen und filetieren, zur Seite stellen.

Vor dem Anrichten 85 g Zucker in einem Topf erhitzen und goldbraun caramelisieren, dann sofort vorsichtig mit dem Orangensaft ablöschen, Nelkenpulver und eine Prise Zimt dazugeben und bei mittlerer Flamme weiterköcheln, bis der Caramel aufgelöst ist. Die Orangenfilets zugeben und auf kleiner Flamme ca 10 Minuten einköcheln.

Nach Geschmack etwas GrandMarnier dazugeben.

Anrichten:

Die Creme aus dem Kühlschrank nehmen und auf Dessertschälchen verteilen. Die noch warmen Orangenfilets adrett auf der Creme anrichten.

Gehackte Pistazien darüber streuen, mit etwas Puderzucker bestäuben und noch warm servieren.