



Chochete vom 08.02.2018 für unsere Frauen





***Vorspeise 1:***  
**Steinpilzravioli**

**Siehe Rezept vom 09.11.2017**



***Vorspeise 2:***  
**Thunfisch-Tatar auf  
Avocadomousse**

**Siehe Rezept vom 13.07.2017**





*Vorspeise 3:*  
**Gazpacho**

**Siehe Rezept vom 14.09.2017**





## *Hauptspeise:* **Rollhackbraten mit Knöpfli**



### **Zutaten für 4 Personen**

300 g	Schweinehackfleisch
300 g	Rindshackfleisch
150 g	Schweinsbrät
1 Stk	Rüebli geschält fein gehackt
1 EL	Petersilie gehackt
1 Stk	Zwiebel fein gehackt
1 Stk	Knoblauchzehe fein gehackt
	Salz, Pfeffer
4	Scheiben Schinken
6	Tranchen Käse
100 g	Blattspinat gewaschen abgetropft
15	Tranchen Speck

Zutaten und Rezept für Knöpfli siehe Rezept vom 14.12.2017

### **Zubereiten Rollhackbraten:**

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegt bereitstellen.

Schweins- und Rindshackfleisch, Schweinsbrät, Rüebli, Petersilie, Zwiebeln und Knoblauch in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchkneten bis die Masse gleichmässig fein ist. Abschmecken.

Eine Dauerbackfolie auf dem Tisch auslegen. Die Hackfleischmasse darauf geben, gleichmässig verteilen, mit Schinken, Käse und Spinat belegen. Das ganze mit Hilfe der Dauerbackfolie satt aufrollen.

Alufolie auf dem Tisch auslegen. Die Specktranchen darauf auslegen. Den gerollten Braten vorsichtig von der Dauerbackfolie auf das eine Ende der Specktranchen legen und mit Hilfe der Alufolie satt aufrollen.

Die Hackfleischrolle eingewickelt aufs Backblech legen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und ca 50 Minuten garen. Nach der Garzeit die Alufolie öffnen, den Rollhackbraten ca 10 Minuten fertig backen, bis der Speck knusprig gebraten ist.

Aus dem Ofen nehmen, ca 5 Minuten ruhen lassen. Dann tranchieren und zusammen mit den Beilagen auf Teller anrichten.



## *Dessert:*

## **Whisky-Dattel-Kuchen, Mascarpone-Whisky-Glace mit caramelisierten Orangenfilets**



### **Zutaten für 4 Personen**

Zutaten und Rezept Kuchen:

Siehe Rezept vom 11.01.2018

Glace:

ca 250g Mascarpone  
Whisky  
Puderzucker

Orangenfilets:

2 Stk Orangen  
Zucker  
Grand Marnier

### **Zubereiten:**

Mascarpone in eine Schüssel geben. Whisky und Puderzucker nach belieben dazu geben, abschmecken.

Masse in Glacemaschine geben und eine gute halbe Stunde kühlen, bis eine sämige Glace entsteht. In Tiefkühlbehälter abfüllen und im Tiefkühler weiter gefrieren lassen. Ca 20 Minuten vor dem Anrichten aus dem Tiefkühler nehmen, damit die Glace nicht zu hart ist.

Orangen filetieren, dabei Saft auffangen.

Zucker in Pfanne geben und schmelzen lassen. Orangenfilets dazugeben, kurz anziehen. Mit Orangensaft ablöschen, Grand Marnier dazugeben. Wenn gewünscht, kurz flambieren. Pfanne sofort vom Herd nehmen damit die Filets nicht zerfallen.

### **Anrichten:**

1 Stück Kuchen auf Teller legen, daneben 1 Kugel Glace anrichten, Orangenfilets dazu drappieren. Mit dem Orangen-Grand Marnier-Zucker „Saft“ übergießen. Das ganze sofort servieren. Zur Deko kann das Glace noch mit gehackten Pistazien bestreut werden.