



## Weihnachts-Chochete vom 22.03.2018

nach Rezept von Stephan

Vorspeise 1

**Beluga-Linsen, Jakobsmuscheln,  
Champignon gefüllt gratiniert**

Bucaneve Merlot Bianco

Vorspeise 2

Hauptgang

**Zwiebelrostbraten mit  
Schupfnudeln und Gemüse**

Hallauer Blauburgunder

Dessert

**Gebratene Bananen mit  
Orangensorbet**

Gewürztraminer



## Vorspeise 1:

### **Beluga-Linsen, Jakobsmuschel auf Chicorée-Blatt Champignon gefüllt gratiniert**



#### **Zutaten für 4 Personen**

ca 120 g	Belluga Linsen
	Speckwürfel
4	Jakobsmuscheln
1	Chicorée (benötigt 4 schöne Blätter)
4	grosse frische Champignons
	etwas Bündner- oder Hobelfleisch
ca 100 g	Frischkäse mit Kräutern
wenig	Rahm
wenig	geriebener Käse (Emment. + Gryère)
etwas	Gemüsebrühe (Pulver oder Fonds)
	Öl, Essig, Honig
	Feigensenf
	Salz, Pfeffer
	Butter oder Bratfett

#### **Zubereitung / Anrichten:**

- Die Linsen in reichlich kochendem Salzwasser einmal aufkochen. Danach Hitze reduzieren und die Linsen ca. 20 Min. bei mittlerer Hitze kochen. Abgiessen, kalt abschrecken bis sie noch Zimmertemperatur haben.
- Die Champignons wenn nötig mit Pinsel reinigen, trockenes Stielende abschneiden, die Stiele vorsichtig entfernen. Bündner- oder Hobelfleisch ganz fein schneiden, die herausgenommenen Stiele ganz fein schneiden. Beides mit dem Frischkäse zu einer Masse mischen. Die Pilze mit der offenen Seite nach oben in eine Gratinform legen. Die Masse in die Öffnung der Pilze füllen (Masse darf ruhig etwas überstehen). Etwas Gemüsebrühe anrühren und in die Gratinform geben, etwas Sahne dazu geben und leicht mit der Brühe mischen. Das ganze mit Reibkäse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 20 Minuten gratinieren und auf dem Teller anrichten.
- mit Öl, Essig; Honig, Feigensenf, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette anrühren.
- Zwiebel und Speck ganz fein hacken und in der Bratpfanne kurz anziehen bis die Zwiebeln glasig und der Speck leicht knusprig ist abkühlen lassen.
- pro Teller ein Chicorée-Blatt durch die Vinaigrette ziehen und auf dem Teller anrichten.
- Linsen mit Zwiebeln/Speck vermischen, Vinaigrette nach Geschmack dazu fügen und neben dem Chicorée auf dem Teller anrichten, evtl. mit Anrichtering
- Bratpfanne richtig heiss werden lassen, Bratfett dazu geben. Die Jakobsmuscheln pro Seite ca. 1 Minute goldbraun braten, danach wenn gewünscht, auch die Seiten etwas bräunen. Vom Herd nehmen. In der Pfanne von beiden Seiten leicht salzen und pfeffern, dann sofort auf dem vorbereiteten Chicorée-Blatt drapieren, und evtl. mit dem übrigen Bratfett beträufeln.



## **Hauptspeise:** **Zwiebelrostbraten mit Schupfnudeln und Gemüse**



### **Zutaten für 4 Personen**

- 4 Scheiben Roastbeef mit Fettrand  
ca 3 – 3,5 cm dick
- 4 Zwiebeln
- 600 ml Rinderfonds
- 400 ml Rotwein
- 2 EL Mehl
- Butterschmalz oder Bratfett
- Salz, Pfeffer
  
- ca 1 Pk Kartoffelstockpulver
- 1 Ei
- etwas Mehl
- Salz, Pfeffer, Muskat
  
- ca 150 g frische oder tiefgekühlte Kefen
- 1/2 Zwiebel
- etwas Gemüsebrühe gekörnt
- Salz, Pfeffer
  
- etwas gehackte Petersilie für Garnitur

### **Zubereiten:**

Schupfnudeln:

das Kartoffelpüree nach Packungsanleitung anfertigen (eher etwas weniger Flüssigkeit) anschliessend abkühlen lassen. Das Ei aufschlagen und zum Kartoffelpüree untermischen. Salzen, leicht pfeffern und mit Muskat abschmecken, Mehl dazu fügen und das ganze zu einem weichen Teig kneten. Den Teig zu 2-3 Daumen dicken Rollen formen, mit dem Messer ca. 1cm dicke Scheiben abschneiden und diese in Schupfnudel-Form bringen. Leicht bemehlen. Reichlich Wasser zum kochen bringen, salzen, die vorbereiteten Schupfnudeln hineingeben und ca 3-4 Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Wenn gewünscht, kurz in Butter anschwemmen.

# Chochclub Pfanneschmöcker

www.pfanneschmöcker.ch



## Zwiebelrostbraten:

Backofen auf 80° heizen. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Butter oder Bratfett in Pfanne geben und erhitzen. Zwiebelringe unter dauerndem Rühren ca. 15 Minuten rösten, sodass sie weich und etwas angebräunt sind. Herausnehmen, auf Küchenpapier „entfetten“, in Alufolie einpacken und im Backofen warm halten.

Bratpfanne sehr heiss werden lassen, Bratfett dazugeben. Fleisch leicht salzen und im heissen Fett pro Seite ca. 1,5 Minuten scharf braten. Noch in der Pfanne pfeffern. Danach auf einem Gitter (und darunter ein Blech) im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten garen lassen. Die Hitze der Bratpfanne reduzieren Mehl ins Fett geben, unter Rühren mit dem Wein ablöschen, bis der Bratsatz sich gelöst hat, aufkochen und anschliessend den Rinderfonds dazugeben und zu einer sämigen Konsistenz einköcheln lassen, abschmecken mit Salz und Pfeffer.

## Gemüse:

Zwiebel fein hacken. Pfanne erhitzen und wenig Bratfett dazugeben. Gehackte Zwiebeln dazugeben und glasig anziehen. Dann die Kefen dazugeben und ebenfalls kurz anziehen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, Gemüsebrühe dazugeben und ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Die Kefen dürfen noch „Biss“ haben.

## Anrichten:

Fleisch auf die Teller anrichten, die Zwiebelringe darüber verteilen. Schupfnudeln daneben anrichten. Anschliessend Sauce über das Fleisch geben. Zum Schluss die Kefen ansehnlich auf dem Teller anrichten und das ganze zur Deko leicht mit gehackter Petersilie bestreuen.



**Dessert:**  
**Gebratene Bananen an Orangen-Kokos-Sauce  
mit Orangen-Sorbet**



**Zutaten für 4 Personen**

- 4 Bananen  
(Dschungel- oder unreife Bananen)
- 2 grosse Orangen
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Butter
- 2 EL Zucker braun
- 70 g Kokosraspel
- Grand Marnier

**Sorbet:**

- 140 g Zucker
- abgeriebene Schale von ½ Orange unbehandelt
- ½ Lt Orangensaft
- 2 cl Campari
- Minzenblätter für Garniture

**Zubereitung:**

**Sorbet:**

Zucker, 6 Esslöffel Wasser und Orangenschale kurz aufkochen und abkühlen lassen. Orangensaft, Zitronensaft und Campari in die Zuckerlösung geben und gut durchrühren. In die Glacemaschine geben und ca. ½ Std gefrieren lassen, bis ein sämiges Sorbet entsteht

**Bananen:**

Bananen schälen, der Länge nach halbieren und mit Zitronensaft beträufeln damit sie nicht braun \*anlaufen“. Orangen zu Saft auspressen.

Bananen mit der Butter in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze unter mehrfachem sorgfältigem Wenden ca. 3 Minuten goldbraun braten, anschliessend warm halten.

Im verbleibenden Bratfett den Zucker schmelzen lassen, die Kokosflocken dazugeben und ganz leicht anrösten. Mit Orangensaft und Grand Marnier ablöschen und etwas einköcheln lassen.

**Anrichten:**

Je Teller 2 Bananenhälften auf dem Teller anrichten (). Zwischen die Bananenhälften eine Kugel Sorbet anrichten. Das ganze mit der Orangen-Grand Marnier-Sauce übergiessen und mit Minzblättern dekorieren.