



## Chochete vom 14.06.2018

nach Rezept von Stephan

Vorspeise 1

### **Spargel-Erdbeer-Salat und panierte Spargelspitzen**

Schloss Bockfliess Grüner Veltliner

Vorspeise 2

Hauptgang

### **Straussen-Medaillons mit Pfefferananas, Milhos Fritos, Baby-Zuchetti**

Boschendal Pinotage, Südafrika

Dessert

### **Gebrannte Creme, Kiwi-Jalousie**

Sauternes



## Vorspeise 1:

### Spargelsalat und panierte Spargelspitzen



#### Zutaten für 4 Personen

- 1 kleiner Bund weisse Spargeln
- 1 Ei
- Paniermehl
- Öl, Essig, Honig
- Salz Pfeffer
- Zitronensaft
- Peperoncini für Deko
- Frische Erdbeeren
- Parisette als Brotbeilage
- Erdnussöl zum frittieren

#### Zubereitung:

Die Spargeln schälen und im leicht gesalzenen und gezuckerten Wasser mit etwas Milch leicht köchelnd garen bis sie aldente sind, dann mit kaltem Wasser abschrecken. Die Spargelspitzen abschneiden. Den Rest der Spargeln in etwa 1½ bis 2cm lange Stücke schneiden. Mit Öl, Essig, Honig, Zitronensaft, Salz und Pfeffer ein Dressing nach eigenem Geschmack anrühren. Erdbeeren waschen, in mundgerechte Stücke schneiden. Die Spargelstücke mit den Erdbeeren ins Dressing geben, mischen und etwas ziehen lassen. Panierstrasse aufstellen. Die Spargelspitzen zuerst in Mehl wenden, dann in Ei und am Schluss im Paniermehl. Im heissen Erdnussöl ausbacken, bis sie goldgelb sind, auskühlen lassen. Parisette schräg in Stücke schneiden, wer mag leicht antoasten. Peperoncini evtl.von den Kernen befreien, feine Ringe oder Streifen schneiden.

#### Anrichten:

Den Spargelsalat leicht ausserhalb der Mitte anrichten. Ein paar der panierten Spargelspitzen auf den Salat verteilen. Die restlichen Spargelspitzen sowie etwas von den Erdbeeren daneben andekorieren, evtl. eine kleine Scheibe Parisette mit dazugeben. den Teller noch mit den Peperoncini-Scheiben dekorieren, über und neben dem Salat. Brot separat noch dazu reichen.



## **Hauptspeise:**

## **Straussenmedaillons mit Pfefferananas, Milhos Fritos, Baby-Zuchetti**



### **Zutaten für 4 Personen**

Fleisch, Ananas  
4 Stk Medaillons vom Strauss  
4 Stk Scheiben Ananas  
250 ml Rinderfonds  
250 ml Rotwein  
Salz, Pfeffer  
Butter  
Öl  
Tellicherry-Pfeffer  
Paprikapulver  
Petersilien-Sträusschen

### **Zubereiten:**

Backofen auf 50 Grad vorheizen.

Ananas schälen, Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Dann mit dem zerdrückten oder gemörserten Tellicherry-Pfeffer bestreuen und sofort in einer Grillpfanne bräunen und anschliessend im Ofen warm halten. Die Medaillons nach eigenem Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und in der Grillpfanne medium / rosa braten. Aus der Pfanne nehmen, in Alufolie packen und ebenfalls im Ofen warm halten. Wein und Fonds in den Bratsatz geben und leicht einkochen. Etwas kalte Butter einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Zutaten für 4 Personen**

Milhos Fritos  
1 Lt Wasser  
1-2 TL Salz für Wasser  
250 g Maisgries (Polenta), evt. vorgegart  
ca 40 g Butter  
ca 80 g geriebener Parmesan  
Salz, Pfeffer  
Olivenöl

### **Zubereiten:**

Wasser mit Salz aufkochen, Maisgries nach und nach einrieseln lassen mit einem Schneebesen langsam gut verrühren, kurz aufkochen lassen. Dann im Falle von vorgegarter Maisgries das ganze 10-15 Minuten vor sich hin köcheln lassen. (nicht vorgegart dauert's etwa 1 Std) Immer wieder darauf achten, dass nichts anbrennt. Die Masse vom Herd nehmen, Parmesan und Butter dazu geben gut unterrühren. Zum Abkühlen in ein Backblech oder in eine Gratinform ca 2cm Dick ausstreichen. Die abgekühlte fest gewordene Masse stürzen und in ca 2x2cm grosse Würfel schneiden. Die Würfel entweder im Backofen bei 180 – 200 Grad Umluft ca 45 Minuten lang knusprig backen oder im heissen Erdnussöl frittieren bis sie goldbraun sind.

# Chochclub Pfanneschmöcker

[www.pfanneschmöcker.ch](http://www.pfanneschmöcker.ch)



## Zutaten für 4 Personen

Baby-Zucchini

12-16 Stk Baby-Zucchini

Gemüsebrühe

Salz Pfeffer

## Zubereiten:

Die Zucchini gut waschen, den angetrockneten Anfang und Ende abschneiden. Die Zucchini in kochender Gemüsebrühe garen, bis sie kurz vor al dente sind. Aus der Brühe nehmen, trockentupfen.

Kurz vor dem Anrichten die Zucchini in einer Grillpfanne rundum angrillen, mit Butter abschmelzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Anrichten:

Teller im Backofen vorwärmen.

Einen Saucenspiegel auf dem Teller anrichten, Fleisch darauf geben dann die Ananasscheibe auf das Fleisch geben. Milhos Fritos und Baby-Zucchini daneben schön anrichten. Etwas Sauce über das Fleisch geben und alles mit Pfeffer aus der Mühle überstreuen und mit Paprikapulver dem Teller noch etwas rote Farbe geben und ggf. mit einem Sträusschen Petersilie fertig ausgarnieren.

# Chochclub Pfanneschmöcker

www.pfanneschmöcker.ch



**Dessert:**

## Gebrannte Creme, Kiwi-Jalousie

### Zutaten für 4 Personen

Creme

4 EL Zucker  
1 ½ EL Wasser  
2 Tropfen Zitronensaft

2 dl Milch heiss

2 ½ dl Milch  
1 EL Zucker  
1 ½ EL Maizena  
1 Stk frisches Ei

1,8 dl Rahm flaumig geschlagen

Kiwi-Tartelette

1 Stk ausgewallter Blätterteig  
2-3 Stk Kiwis  
125 g Mascarpone  
Puderzucker  
Rohrzucker

In Chromstahlpfanne geben, ohne Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, unter gelegentlichem hin- und herschwenken köcheln bis ein hellbrauner Caramel entsteht, von der Platte ziehen, leicht abkühlen

Dazu giessen, weiterköcheln bis sich der Caramel aufgelöst hat, von der Platte ziehen

Limettenabrieb für Deko  
rote Konfitüre für Deko  
mit dem Schwingbesen verrühren, unter Rühren dazu giessen, dann unter Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen, bis die Masse zäh von der Kelle fliesst. Von der Platte ziehen, ca 2 Min weiter rühren. Durch ein Sieb in eine Schüssel geben, sofort mit Haushaltfolie bedecken (direkt auf die Masse) und auskühlen lassen  
vorsichtig darunter ziehen

in gewünschte Form und Grösse schneiden, auf Backblech mit Backpapier legen, die Mitte mit einer Tasse oder ähnlich beschweren den Rand mit Wasser bepinseln und mit etwas Zucker bestreuen, bei ca 200 Grad backen bis goldbraun. Mascarpone mit Puderzucker verrühren. Kiwis schälen und in ca 2-3mm dicke Scheiben schneiden. Mascarpone auf

# Chochclub Pfanneschmöcker

[www.pfanneschmöcker.ch](http://www.pfanneschmöcker.ch)

Blätterteig streichen, mit Kiwischeiben  
belegen.



## **Anrichten:**

Gebrannte Creme in kleine Einmachgläser füllen, mit einem Tupfen Schlagrahm dekorieren, auf eine grossen Teller stellen. Kiwi-Jalousie adrett daneben legen und ebenfalls einen Tupfen Schlagrahm darauf geben. Das ganze mit Limettenabrieb bestreuen und dem Teller mit etwas roter Konfitüre noch rote Farbe dekorieren.