



Chochete vom 08.11.2018
mit Gästen vom Chochclub „Crazy Cooks“
nach Rezept von Kurt

Vorspeise 1

Rüebli-suppe

Roccolo Bianco di Merlot Ticino

Vorspeise 2

Poulet-Filet mit Honig- Zitronenmarinade und Wirz

Malanser Pinot Noir Steinbock

Hauptgang

Aargauer Zwetschgenbraten mit Polentaschnitten und Gemüse

Pannobile Burgenland Claus
Preisinger

Dessert

Schoggi-Mousse mit Baileys, halber Birne und Schlagrahm

Brut Rosé Athesis Alto Adige



Vorspeise 1 : Rüebli-suppe



Zutaten für 4 Personen

600 g	Rüebli
1 Stk	Zwiebel mittlere Grösse
25 g	Butter
1 dl	Noilly Prat (Wermut)
1 Lt	Hühner- oder Gemüsebouillon
1 dl	Rahm
1 Teel.	Zitronensaft
½ Teel.	Currypulver mild
1 Bund	Dill
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Rüebli schälen. Aus 4 Rüebli mit einem Spezialausstecher kleine Kugeln ausstechen; ersatzweise 2 Rüebli klein würfeln. Beiseite stellen. Abschnitte und restliche Rüebli klein schneiden.

Zwiebel fein hacken, in der Butter kurz andünsten.

Rüebli (ohne Kugeln) beifügen. Mit Noilly Prat und Bouillon ablöschen. Rüebli zugedeckt weich kochen. Dann mitsamt Flüssigkeit fein pürieren.

Suppe nochmals aufkochen, evtl. mit wenig Bouillon verdünnen. Rüeblikugeln oder -würfelchen beifügen und kurz mitkochen.

Die Suppe mit Rahm verfeinern und mit Zitronensaft, Curry, Salz, Pfeffer und Dill abschmecken.

Anrichten:

Etwas vom Dill behalten, für die Dekoration.

Suppe in Suppentasse giessen, mit einem Klecks rahm und einem Dillsträusschen dekorieren. Am Schluss etwas Chilli aus der Mühle darüber malen. Zusammen mit einem Stück Roggenbrot sofort servieren.



Vorspeise 2 : Pouletfilet mit Honig-Zitronenmarinade und Wirz



Zutaten für 4 Personen

Poulet:

- 1 Stk Biozitrone, abgeriebene Schale und 1 EL Saft
- 1 Msp Safranpulver
- 1 EL Honig
- 500 g Pouletfilets
- 1 EL Bratbutter oder Bratcreme
- 1-2 Stk Biozitronen filetiert
- 2-3 EL Butter
- Salz, Pfeffer

Wirz:

- 500 g Wirz, gerüstet in Streifen geschnitten
- 1 Stk Zwiebel gehackt
- 1 EL Butter
- 2 dl Gemüsebouillon
- 1 EL Honig
- 4 EL Pinienkerne geröstet
- wenig Honig zum garnieren
- Salz, Pfeffer
- Parmesan-Chips

Zubereitung:

Poulet:

Alle Zutaten bis und mit Pfeffer verrühren. Die Pouletfilets kalt abspülen, mit Haushaltspapier trocken tupfen. Marinade darüber geben, gut mischen und zugedeckt im Kühlschrank 1 Stunde marinieren.

Wirz:

Zwiebel in der Butter andämpfen, Wirz dazu geben, mitdämpfen, mit der Bouillon ablöschen und zugedeckt 8-12 Min. knapp weich kochen. Zitronensaft und Honig darunter mischen, würzen.

Die Marinade vom Poulet abstreifen. Poulet in der nicht zu heissen Bratbutter portionenweise 5-8 Min. braten, herausnehmen. Alle Filets wieder in die Pfanne geben. Zitronenfilets und Butter beifügen. Auf der ausgeschalteten Platte 3-5 Min. nachziehen lassen.

Anrichten:

Wirz auf vorgewärmte Teller anrichten. Pouletfilets darüber geben. Mit Pinienkernen, Parmesan-Chips und Honig garnieren. Lauwarm bis warm servieren.



Hauptspeise: **Aargauer Zwetschgenbraten mit Polentaschnitten**



Zutaten für 4 Personen

Braten

200 g entsteinte Dörrpflaumen
1 dl roter Portwein
1,2 kg Schweinehals oder Rindshuft
4 dl Fleischbouillon
je 1 EL Butter, Mehl, Thymianblättchen
flüssiger Honig
Salz, Pfeffer, Paprikapulver
Bratbutter

Polentaschnitten

3 EL Butter
2 Stk Eier
500 ml Gemüsebouillon
120 g Maisgriess
Öl zum ausbacken
Salz, Pfeffer

Zubereiten:

Braten:

Fleisch in der Mitte mit einem schmalen, langen Messer durchstossen, einige Male hin- und herfahren, bis der Schnitt ca 4cm breit ist.

Pflaumen im Portwein ca 30 Min. einweichen. Fleisch vorbereiten. Pflaumen abtropfen, dabei die Flüssigkeit auffangen, beiseite stellen. Pflaumen mit einem Kellenstiel in die Fleischöffnung stossen. Fleisch mit Honig bestreichen, würzen, auf ein Backblech legen, Bratbutter in einer kleinen Pfanne heiss werden lassen, über das Fleisch giessen, Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstechen. Ca 10 Min. in der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Backofens braten. Hitze auf 180°C reduzieren, ca 1 Std weiter braten, bis die Kerntemperatur ca 65°C beträgt. Braten vor dem Tranchieren ca 10 Min. in Alufolie eingepackt ruhen lassen. Für die Portweinsauce die beiseite gestellte Flüssigkeit mit der Bouillon aufkochen, Hitze reduzieren, ca 5 Min. aufkochen, Butter und Mehl mit einer Gabel mischen und dazu geben, Sauce unter Rühren ca 5 Min. köcheln, Thymian begeben, würzen. Braten kurz vor dem Anrichten tranchieren.

Polentaschnitten:

Gemüsebouillon in einem Topf zusammen mit der Butter aufkochen lassen. Anschliessend den Maisgriess hinzufügen, einmal kurz aufkochen lassen, dabei ständig rühren. Dann bei leichter Flamme für ca 10-15 Min. zugedeckt aufquellen lassen (gemäss Packungsangabe) und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Polentamasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech giesse, ca 1-1.5 cm hoch und abkühlen lassen bis die Masse fest geworden ist. Beliebige grosse Vier- oder Dreiecke schneiden, diese in gut verquirlten Eiern wenden und in einer Pfanne mit heisser Butter beidseitig goldbraun braten.

Anrichten:

Chochclub Pfanneschmöcker

www.pfanneschmöcker.ch

Sauce als Saucenspiegel auf den Teller geben, Fleisch darauf legen. Polentaschnitten daneben modern kreuzweise anrichten. Evtl. Gemüsebeilage dazu anrichten und Teller ausdekorieren. Als Gemüse würde Rosenkohl gut passen.



Dessert:

Schoggi-Mousse mit Baileys, Halbe Birne, Schlagrahm



Zutaten für 4 Personen

100 g	Milkschokolade
200 g	Edelbitterschokolade
½ dl	Rahm (1)
3	Eigelb
50 g	Zucker
1 dl	Baileys
2 ½ dl	Rahm (2)
	Birnenhälften aus der Dose
2 ½ dl	Rahm für Schlagrahm
	Kakaopulver zum bestreuen
	Kambly-Butterbrezeli
	Minzenblätter

Zubereiten:

Beide Schokoladensorten grob hacken. Mit dem Rahm (1) in eine Schüssel geben und über siedend heissem Wasserbad langsam schmelzen lassen.

Mit einem Rührgerät Eigelb, Zucker und Baileys zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen. Den Schokoladenrahm unterziehen. Die Creme kühl stellen bis sie dem Rand entlang fest zu werden beginnt.

Den Rahm (2) steif schlagen und sorgfältig unter die Creme heben. Die Mousse in eine flache Form füllen und mindestens 3 Stunden kühl stellen.

Anrichten:

Dessertteller bereitstellen. Birnenhälften darauf anrichten. Nocken von der Mousse ausstechen und neben den Birnen anrichten. Alles mit Kakaopulver bestäuben evtl. etwas Schoko-Späne als Deko darüber geben. Kambly-Butterbrezeli zur Deko in Mousse stehend einstecken. Mit einem Minzenblatt dekorieren und mit einer Einwegspritze den Teller mit Baileys ausdekorieren.