



Chochete vom 10.10.2019 / Herbst-Menu

nach Rezept von Stephan

Amuse
Bouche

Vorspeise 1

Kürbis/ Birnensupe

mit sautierten Eierschwämmen und Speckwürfeli
Somersby Apple Cider

Vorspeise 2

Hauptgang

Blutwurst-Taler

Pizokel und Herbstgemüse
Heldenblut Dole, Les Fils Maye

Dessert

Polenta-Chöpfli mit Caramel- Zwetschgen

Martini Bellini Peach Taste



Vorspeise 1: Kürbis-Birnensuppe



Zutaten für 4 Personen

1 Stk	Kürbis (RoterKnirps) ca 500 gr
2 Stk	Birnen
1 Stk	Zwiebel
	Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
Ca 100 g	frische Eierschwämme
	Gemüsebrühe
	Bratfett
	Dosen-Rahm ungezuckert
	Schnittlauch gehackt
	Speckwürfeli
	Nussbrot

Zubereitung:

- 1 Kürbis sauber entkernen und in gröbere Stücke schneiden, Birnen vierteln und vom Kerngehäuse und Stielen befreien und in gröbere Stücke schneiden, Zwiebel schälen und in gröbere Stücke schneiden
- 2 ca 1,5 Liter kräftige Gemüsebouillon ansetzen, Zwiebel- und Kürbisstücke dazugeben. Evtl. etwas Bouillon abgiessen, sodass die Stücke nur leicht mit der Flüssigkeit bedeckt sind. ca 20 Minuten kochen, nach ca 10 Minuten auch die Birnenstücke dazugeben. Alles zusammen weich kochen. Wenn genügend weich, mit dem Stabmixer zu einer Suppe mixen. Brühe dazugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist, mit Salz Pfeffer und Cayenne würzen, warm stellen.
- 3 Speckwürfeli leicht knusprig anbraten, Pilze in reichlich Bratfett bissfest dünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken

Anrichten:

Die Suppe in tiefe Teller oder Suppenschalen geben, einen Klecks Rahm als Deko darauf spritzen, die Speckwürfeli und Pilze dazu geben, alles leicht mit Schnittlauch bestreuen. Die Suppe heiss servieren und ein Stück Nussbrot dazu reichen.



Hauptspeise:

Blutwurst-Taler mit Pizokel und Herbstgemüse



Zutaten für 4 Personen

2 Stk grosse Rahm-Blutwürste à ca 120 gr
Mehl, Paniermehl
1 Stk Ei für Panade

Pizokel:

120 gr Buchweizenmehl
90 gr Weiss- oder Ruchmehl
1 TL Salz
1.2 dl Milch
2 Stk Eier

Herbstgemüse:

150 gr Rüebli
100 gr Lauch
150 gr Rosenkohl
1.5 Stk Aepfel (z.Bsp. Cox Orange)
Bratfett, Bratbutter
Salz Pfeffer

Zubereiten:

1 Blutwurst Taler:

Die Blutwürste wenn möglich schon am Vortag garen (ca 20-30 Minuten) Wasser darf auf keinen Fall kochen. Die Blutwürste von der Pelle befreien und in dicke Scheiben von ca 1,5 cm schneiden. Die Scheiben im Mehl wenden, abklopfen anschliessend im aufgequirlten Ei drehen und dann im Paniermehl wenden bis eine schöne Panadeschicht entstanden ist. Kurz vor dem anrichten in heisser Bratbutter ausbacken.

2 Pizokel:

Die beiden Mehlsorten und das Salz in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Eier und Milch separat verrühren. Nach und nach zum Mehl geben und das ganze zu einem glatten Teig rühren. 30 Minuten zugedeckt quellen lassen. kurz vor dem Anrichten die Pizokel in leicht siedendes Salzwasser vom Brett streichen. Wenn sie nach oben steigen sind sie gar.

3 Herbstgemüse:

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Alle Gemüse rüsten, Rüebli längs einkerben und schräg in ca 3cm lange Stücke schneiden. Lauch schräg in ca 3cm lange Stücke schneiden. Aepfel vierteln und entkernen.

Butter oder Bratfett in eine ofenfeste Form geben und ca 5 Minuten im Ofen heiss werden lassen. Rüebli beigen und ca 15 Min. im Ofen braten. Lauch und Rosenkohl dazu geben, durchmischen, würzen. Die Apfelstücke darauf geben und ca 30 Min. fertig braten

Anrichten:

Blutwurst, Pizokel und Gemüse auf einem weiten Teller anrichten, etwas frischen Pfeffer darüber mahlen und sofort heiss servieren.



Dessert:

Polenta-Chöpfli mit Caramel-Zwetschgen



Zutaten für 4 Personen (ergibt ca 6 Förmli)

Polenta-Chöpfli:

2,5 dl Milch
30 gr Butter
80 gr Zucker
1 Pk Vanillezucker
1 Pk Backpulver
Zitronenschale gerieben

150 gr Polenta (Maisgriess)
250 gr Quark
2 Stk Ei (1 Eigelb, 2 Eiweiss)

Caramel-Zwetschgen:

20 gr Butter
100 gr Zucker
2 cl Amaretto oder Zwetschgenschnaps
1 dl Orangensaft
500 gr Zwetschgen
Zimt, Minzblätter, Puderzucker

Zubereiten:

- 1** Zwetschgen entkernen und vierteln. Butter in einem Topf schmelzen lassen, Zucker zugeben und hell karamellisieren lassen. Mit Amaretto und Orangensaft vorsichtig ablöschen. Kurz etwas köcheln lassen bis sich der Caramel wieder aufgelöst hat. Dann die Zwetschgenstücke und etwas Zimt zugeben und ca 3 Min mitköcheln. Danach abkühlen lassen.
- 2** Milch, Butter, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale in einem Topf aufkochen lassen. Polenta zugeben und gut unterrühren. Noch einmal kurz aufkochen lassen, vom Herd nehmen und etwas auskühlen lassen. Eigelb und Eiweiss trennen. 2 Eiweiss steif schlagen. 1 Eigelb verquirlen. Quark unter die Polentamasse rühren. Verquirltes Ei darunter rühren. 1 Päckli Backpulver durch Teesieb in die Masse geben und mit dem Schwingbesen gut unterrühren. Am Schluss das steife Eiweiss darunterziehen. 4-6 kleine Ofenförmchen gut einfetten und die Polentamasse gleichmässig darin verteilen. Im auf 180°C vorgeheizten Backofen ca 30 Minuten backen, (Backblech ca 1cm hoch mit Wasser gefüllt). Leicht auskühlen lassen.

Anrichten:

Das Zwetschgen-Caramel auf die Teller anrichten, Polentachöpfli aus Form auf den Teller «stürzen». Den Teller mit einem Pfefferminzblatt und etwas Puderzucker ausdekorieren und servieren