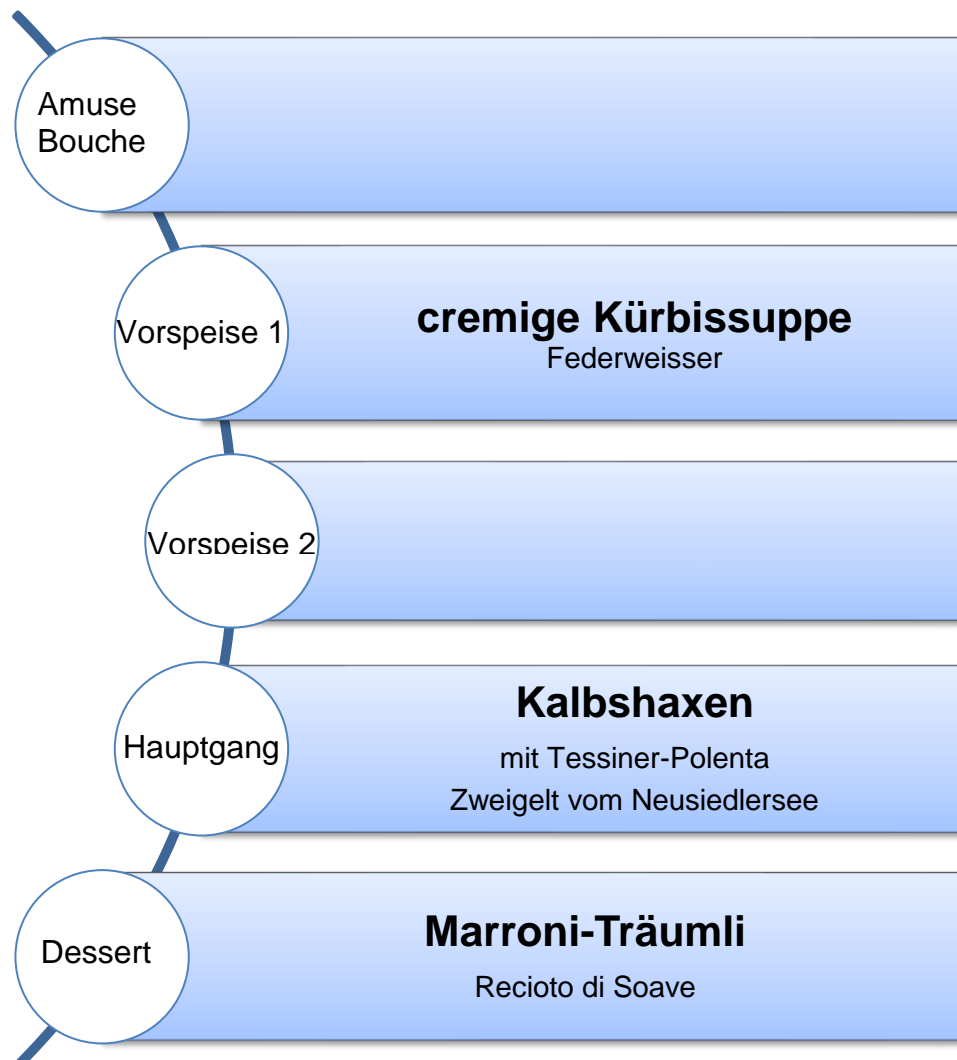




Chochete vom 14.11.2019

nach Rezept von Küde





Vorspeise 1: Cremige Kürbissuppe



Zutaten für 4 Personen

40 gr	Butter
4 Stk	Kartoffeln geraspelt
6 Stk	Knoblauchzehen, geschält
2 Stk	Kürbis (ca 1 kg)
20 gr	Kürbiskerne geröstet
2 Prisen	Liebstöckel, gehackt
300 gr	Sauermilch oder Sauerrahm
800 ml	Wasser
2 Stk	Zwiebeln
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- 1 Kürbis schälen und in Würfel schneiden, Kartoffeln roh schälen und fein raspeln
- 2 Zwiebel schälen, fein hacken und in einem grossen Topf in erhitzter Butter glasig anschwitzen. Den Kürbis, fein geraspelte Kartoffeln sowie die Knoblauchzehen begeben und mit Wasser aufgiessen. Ca 30 Minuten köcheln lassen
- 3 Die Kürbissuppe mit dem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt die Sauermilch unterrühren und kurz aufkochen

Anrichten:

Die Suppe in tiefe Teller oder Suppenschalen geben, einen Klecks Rahm als Deko darauf spritzen, geröstete Kürbiskerne dazugeben mit gehacktem Liebstöckel dekorieren und sofort heiss servieren.



Hauptspeise: **Kalbshaxen mit Tessiner-Polenta**



Zutaten für 4 Personen

4 Stk	Kalbshaxen (je ca 200 gr)
0.75 TL	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Bratbutter
1 Stk	Zwiebel gehackt
2 Stk	Knoblauchzehen gehackt
Je 1 Stk	rote und grüne Peperoni, gewürfelt
1 EL	Tomatenpürree
2 dl	Rotwein
2 dl	Fleischbouillon
1 Stk	Zweiglein Rosmarin
1 Stk	Lorbeerblatt
4 Stk	Tomaten in Würfeln
Einige	entsteinte Oliven
	Polenta:
2 EL	Bouillonpulver
40 gr	Butter
2 Msp	Muskat
70 gr	Parmesan
1 Prise	Pfeffer und Salz
270 gr	grobe Polenta (Maisgriess)
1 Lt	Wasser

Zubereiten:

1 Kalbshaxen:

Die Haut der Haxen ringsum leicht einschneiden, die Haxen mit Küchenschnur binden. Mehl, Salz und Pfeffer in einem tiefen Teller mischen. Haxen darin wenden. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Die Haxen darin beidseitig je ca 2 Min. scharf anbraten, herausnehmen. Hitze reduzieren. Evtl. etwas Bratbutter dazugeben. Dann die Zwiebeln, den Knoblauch darin glasig andämpfen und anschliessend die Peperoni mitdämpfen. Tomatenpürree dazugeben, kurz mitdünsten. Den Rotwein dazugeben und auf die Hälfte einreduzieren lassen. Anschliessend die Brühe dazu geben. Lorbeerblatt und Rosmarin dazugeben. Die Haxen und den Gemüse-Ansatz in eine ofenfeste Form geben und anschliessend im auf ca 200 gr vorgeheizten Backofen ca 1 ¼ Std schmoren.

2 Polenta:

Wasser in einen Topf geben und aufkochen. Backofen auf 160° vorheizen. Bouillonpulver zum siedenden Wasser geben und die Polenta mit dem Schwingbesen unterrühren. Die Masse unter häufigem rühren bei mittlerer Hitze köcheln lassen bis sich der Maisgriess gebunden hat. Nun Butter und Parmesan einrühren und mit Salz und Muskat würzen. Topf zudecken und für rund 30 Minuten in den Backofen geben. Nach dem Backvorgang die Polenta nochmals gut durchrühren

Anrichten:

Polenta auf die Teller geben, mit Parmesan bestreuen. Haxen daneben anrichten und etwas von dem «Gemüse» sowie gehackte Oliven darüber geben. Geviertelte Tomaten als Deko dazu anrichten und mit einem Zweiglein Rosmarin fertig dekorieren.



Dessert:
Marroni-Träumli



Zutaten für 4 Personen

30 gr	Meringue-Schalen zerbröckelt
280 gr	Tiefgekühltes Marroni-Püree
3 EL	Kirsch oder Orangensaft
1 Stk	Bio Orange, wenig abgeriebene Schale und 2 EL Saft, beiseite gestellt
120 gr	Mascarpone
0.5 EL	Puderzucker
1 EL	Milch
50 gr	gebrannte Mandeln grob gehackt

Zubereiten:

- 1** Meringues in die Gläser verteilen. Marroni-Püree mit dem Kirsch verrühren, in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca 10 mm) geben und auf die Meringues spritzen. Orangensaft darüber träufeln.
- 2** Mascarpone, Puderzucker, Milch und Orangenschale gut verrühren. Creme auf dem Marroni-Püree verteilen, mit gebrannten Mandeln und evtl. etwas grün dekorieren. Bis zum servieren in den Kühlschrank geben.

Anrichten:

Auf kleinen Glastellern oder in kleinen Gläsern anrichten.