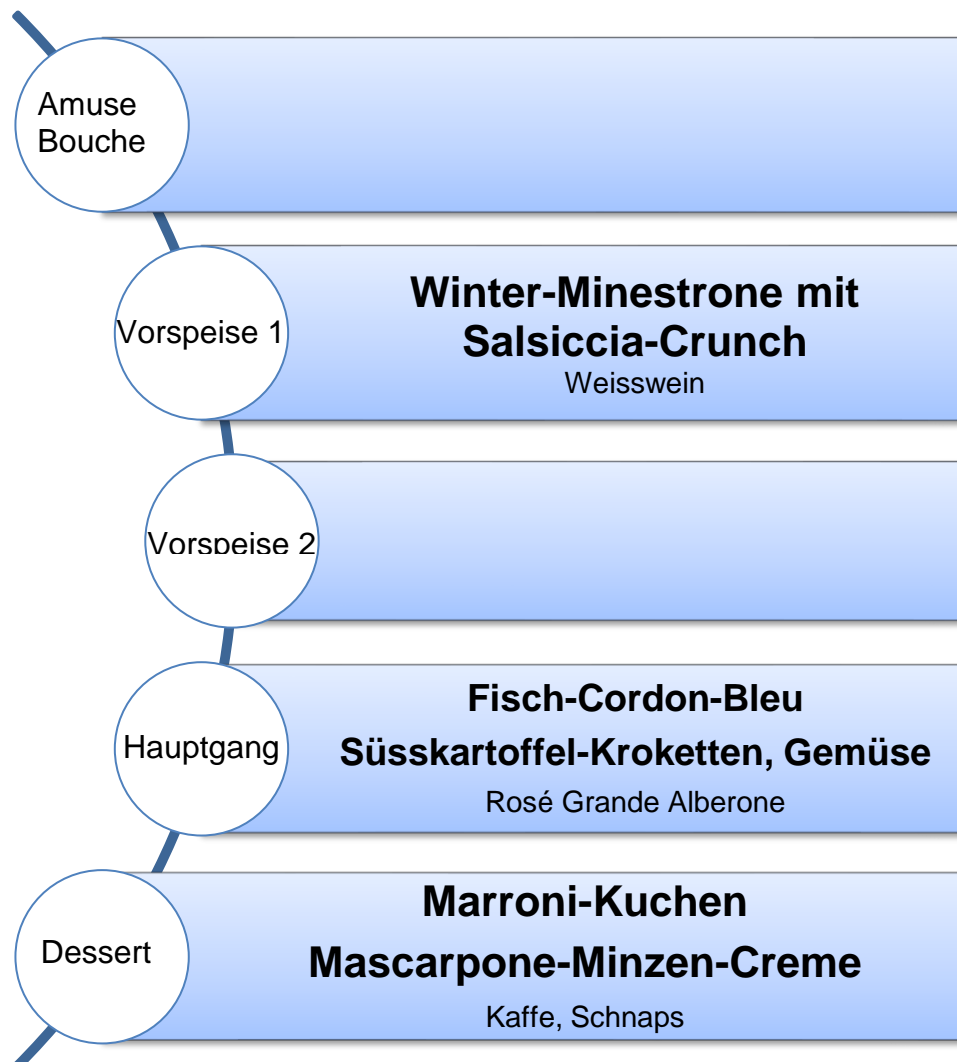




Chochete vom 14.01.2021

nach Rezept von Stephan





Vorspeise 1: Winter-Minestrone mit Salsiccia-Crunch

Zutaten für 4 Personen

250 gr	Wirsing
2 Stk	Rüebli mittelgross
65 gr	Knollensellerie
175 gr	Kartoffeln festkochend
	Zwiebel
	Knoblauch
1 ½ EL	Olivenöl
1 EL	Tomatenmark
½ kleine Dose	gehackte Tomaten
1 Dose	weisse Bohnen oder Kindeybohnen
1 ½ EL	Gemüsebrühe (Pulver)
ca 0.9 Lt	Wasser
	Ital. Kräuter, Salz, Pfeffer
1-2 Stk	Salsiccia-Würste



Zubereitung:

- 1 Gemüse waschen, schälen und würfeln, Wirsing kleinschneiden, Zwiebel fein würfeln, Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl in eine hohe Pfanne geben und erhitzen, alle Gemüse darin andünsten, Zwiebeln und Knoblauch dazu geben, ebenfalls andünsten. Tomatenmark dazugeben und kurz mitandünsten. Wasser, Gemüsebrühe, Gewürze und gehackte Tomaten samt Flüssigkeit dazugeben und alles aufkochen. Alles bei kleiner Hitze ca 25 Min. kochen lassen. Nach ca 15 Min. die Bohnen aus der Büchse in ein Sieb geben und unter fliessend Wasser abspülen, gut abtropfen lassen und anschliessend zur Suppe geben und weitere ca 5 Min mitköcheln. Suppe abschmecken
- 2 In der Zwischenzeit die Salsiccia aus der Haut drücken und in kleine Stücke zerzupfen. Ganz wenig Öl oder Bratfett in eine Bratpfanne geben, erhitzen und anschliessend die Salsiccia-Stücke darin knusprig braten.
- 3 Ciabatta-brot in Tranchen schneiden und in einer Bratpfanne mit Olivenöl oder Butter anrösten. Nach dem Anrösten mit einer Knoblauch-Zehe das geröstete Brot aromatisieren (Knoblauchzehe auf Brot reiben)

Anrichten:

Suppe in eine Suppenschale geben und die Salsiccia-Stücke dazu geben, wenn möglich so dass sie etwas obenauf «schwimmen». Dekorieren nach Gusto und sofort heiss zusammen mit dem Ciabatta servieren.

Chochclub Pfanneschmöcker

www.pfanneschmöcker.ch



Hauptspeise:

Fisch-Cordonbleu, Süsskartoffel-Kroketten, Gemüse

Zutaten:

Fisch-Cordonbleu:

- 8 Stk Fischfilets (z.B. Pangasius)
- 4 Stk Scheiben Käse (Raclette)
- 8 Stk Scheiben Schinken
- Zitronensaft
- Mehl, Ei, Paniermehl
- Salz, Pfeffer

Kroketten:

- 300 gr Süsskartoffeln
- 1-2 EL Kartoffelpüreepulver
- 20 gr Butter
- 2 EL Mehl
- 1 Stk Eigelb
- 1 Stk Knoblauchzehe
- Paniermehl
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Pflanzenöl zum Frittieren

Gemüse:

- Kefen
- Baby-Karotten
- gehackte Zwiebeln
- Gemüsebrühe-Pulver

Zubereitung Fisch-Cordonbleu

Die Fischfilets kalt abbrausen, trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln und kurz ruhen lassen.

Je 1 Filet mit zwei Scheiben Schinken und 1 Scheibe Käse belegen und mit dem zweiten Filet bedecken. Mit Küchengarn vorsichtig zusammenbinden. In Olivenöl kräftig anbraten

Vor dem Anbraten der Fische, die Masse für die Kroketten vorbereiten

Zubereitung Süsskartoffel-Kroketten

Süßkartoffeln schälen und würfeln. In Salzwasser ca 10- 12 Min. gar kochen. Anschliessend abtropfen lassen. Mit 20 gr Butter in einer Schüssel zerdrücken. Knoblauchzehe schälen und dazu pressen. Mehl und Kartoffelpüreepulver dazugeben und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und anschliessend das Eigelb unterrühren.

Öl ca 5 cm hoch in einen Topf geben und erhitzen. Paniermehl in einen tiefen Teller geben. Mit einem Löffel eine Portion der Kroketten-Masse auf das Paniermehl setzen, darin wälzen und dabei in eine längliche Form bringen. In Etappen im heissen Öl goldbraun ausbacken.

Zubereitung Gemüse

Rüebli schälen und in gewünschte Form bringen. ½ der Zwiebeln in einer Pfanne mit heisser Butter glasig ziehen, Rüebli dazu geben, kurz andünsten, mit Gemüsebrühe ablöschen und gar kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

In einem separaten Topf die andere Hälfte der Zwiebeln glasig ziehen, die tiefgefrorenen Kefen dazugeben, kurz mitdünsten ebenfalls mit Gemüsebrühe ablöschen und gar kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Teller im Ofen vorwärmen.

Je ein Fischfilet und 2-3 Kroketten auf den Teller geben, Gemüse daneben anrichten und den Teller nach Gusto ausdekorieren. 1 Zitronenspalte auf das Fisch-Cordonbleu geben und mit Paprika-Pulver bestreuen. Sofort heiss servieren.

Chochclub Pfanneschmöcker

www.pfanneschmöcker.ch



Dessert:

Marroni-Kuchen, Mascarpone-Minzen-Creme

Zutaten:

Marroni-Kuchen:

150 gr Rohzucker
3 Eigelb
220 gr TK-Morrnipürre,
aufgetaut
150 gr Haselnüsse gemahlen
3 Eiweiss
1 Prise Salz
Puderzucker zum bestäuben

Creme:

1 Bund Minze
200 gr Mascarpone
75 gr Rahm-Yoghurt
20 gr Zucker
Abrieb von 1 Zitrone
1-2 EL Zitronensaft
1 ½ Päckli Vanillezucker
ca 2 dl Rahm

Zubereitung Creme

Minze abzupfen und bis auf 8 Blättchen fein hacken. Mit Zitronensaft pürieren und mit den übrigen Zutaten (ausser Rahm) cremig aufschlagen mit dem Mixer. Rahm steif schlagen, unterrühren und auf 4 Gläser verteilen. Sofort kühl stellen (ca 3 Std)

Zubereitung Marroni-Kuchen

Zucker und Eigelbe in eine Schüssel geben und mit dem Mixer oder Schwingbesen rühren, bis die Masse heller ist. Marronipürree, Butter und Nüsse darunter rühren. Eiweisse mit Salz steif schlagen, den Rest sorgfältig mit dem Gummischaber darunterziehen. Den Teig in eine gefettete Springform von ca 18cm Durchmesser geben, dabei vorher den Boden der Springform mit Backpapier auslegen.

Backofen auf 180° C vorheizen. Die Form in den Backofen geben und den Kuchen ca 60 Minuten backen. Achtung, ab ca 40 Minuten immer wieder kontrollieren. Aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und die Springform entfernen. Den Kuchen auf ein Backgitter geben und auskühlen lassen.

Anrichten:

Küchen in Stücke schneiden, auf einen normalen Essteller geben. Daneben das Glas mit der Creme anrichten. Das Kuchenstück mit Puderzucker bestäuben und die Creme mit Minzenblatt und einer ganz fein geschnittenen Zitronenscheibe dekorieren