



## Chochete vom 11.11.2021

nach Rezept von Stephan

Amuse  
Bouche

Vorspeise 1

**Herbst-Tartelettes  
Nüsslisalat**  
goldbeere Federweiss

Vorspeise 2

Hauptgang

**Reh-Roulade  
Buchweizen-Pizokel, Krautgemüse**  
Terram Helveticam

Dessert

**Kürbis-Creme-Brulee, Marroni-Rahm**  
Dessert-Wein



## Vorspeise 1:

### Herbst-Tartelettes, Nüsslisalat

#### Zutaten:

250 gr Kuchenteig (reicht für ca 10 Stk)  
Kichererbsen zum  
beschweren

100 gr Ricotta  
50 gr Rahmquark  
1 Zitrone  
50 gr Steinpilze  
1 Hirsch-Salsiz  
Roter Kürbis (roter Knirps)  
1 kleine Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
Schnittlauch  
Nüsslisalat  
Öl, Essig, Senf  
Salz, Pfeffer  
Quittengelee  
2 hartgekochte Eier

#### Zubereitung leere Tartelettes

Backofen auf 200° vorheizen, Teig auf ca 2mm auswallen oder ausgewallten Teig kaufen. Rondellen von ca 10 cm Durchmesser ausstechen. Teig in Förmchen von ca 5,5 cm Durchmesser oder in Muffinform einlegen, leicht andrücken und mit Kichererbsen beschweren. Tartelettes ca 10 Min. blind backen, Kichererbsen entfernen und noch ca 5 Min. fertig backen, auskühlen lassen

#### Zubereitung Creme

Steinpilz und ein Teil des Kürbis in ca 5 x 5mm kleine Stücke schneiden, Zwiebel fein hacken. Alles zusammen in eine Bratpfanne geben und mit einem guten Stück Butter glasig dünsten. Abkühlen lassen. Ricotta und Quark glattrühren, etwas Zitronenabrieb dazu reiben, Pilz-Kürbis-Zwiebel-Masse dazugeben, alles gut verrühren. Salsiz in ca 1mm dünne Scheiben schneiden, Kürbis in etwa gleich grosse Stücke wie den Salsiz schneiden, dann einzeln in der Bratpfanne kurz anbraten, bis der Salsiz knusprig und der Kürbis noch standfest ist. Masse in die kalten Tartelettes füllen, mit etwas Schnittlauch bestreuen und mit Salsiz und Kürbis als Topping dekorieren

#### Zubereitung Salat

Mit Öl, Essig, Senf, feingehackten Zwiebeln Salz, Pfeffer und Quittengelee ein Salatdressing nach eigenem Geschmack zusammenrühren. Nüsslisalat gründlich waschen. Hartgekochte Eier hacken.

#### Anrichten

Je eine Hand voll Salat auf die eine Hälfte des Vorspeisentellers anrichten, gehackte Eier darüber streuen, mit Dressing beträufeln.  
Tartelette daneben anrichten, Teller noch mit etwas gemahlenem Pfeffer aus der Mühle dekorieren und sofort servieren.

# Chochclub Pfanneschmöcker

www.pfanneschmöcker.ch



*Hauptspeise:*

## Rehroulade, Buchweizen-Pizokel, Krautgemüse

### Zutaten:

Rehroulade:

- 8 Stk Scheiben aus der Rehkeule  
5-6mm dick
- 100 gr Morcheln getrocknet
- 100 gr Steinpilze frisch oder getrocknet
- 100 gr Wirsing
- 1 kleine Zwiebel fein gehackt
- Balsamico-Essig, Fleischbrühe
- Rotwein, Butter, Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Buchweizen Pizokel:

- 120 gr Buchweizenmehl
- 120 gr Mehl
- 1 TL Salz
- 2 Eier
- 1,5 dl Milch
- Muskat

Gemüse:

- 120 gr frischer Spinat
- 120 gr Wirsing
- 50 gr Bratspeck
- Knoblauchzehe + Zwiebel fein  
gehackt
- Butter, Salz, Pfeffer, Muskat

### Zubereitung Rehroulade

Getrocknete Morcheln und Steinpilze in viel Wasser einlegen und einweichen lassen. Falls frische Steinpilze, diese klein Würfeln. Morcheln nach dem einweichen ein paar Mal gut spülen und in kleine Stücke schneiden. Wirsingblätter in kleine Quadrate schneiden. Zwiebeln andünsten, Pilze und Gemüse dazu geben, ca 3 Min. andünsten, salzen und pfeffern. Rehschnitzel plattieren, salzen und pfeffern, anschliessend füllen und gut verschliessen.

In einer Bratpfanne Butter und Olivenöl heiss werden lassen und die Rouladen rundum gut anbraten. Die Rouladen nun in eine hohe Pfanne geben.

Den Bratsatz mit Balsamico-Essig, Fleischbrühe und Rotwein ablöschen und köcheln, bis sich der Bratsatz gelöst hat. Den Fond zu den Rouladen geben und alles bei geschlossenem Deckel ca 30 Min. bei mittlerer Hitze schmoren lassen.

### Zubereitung Gemüse

Die grobe Mittelrippe bei den Wirsingblättern ausschneiden, Spinat waschen. Wirsing und Spinatblätter in grobe Quadrate schneiden. Gemüse in siedendem Wasser knapp weichkochen, abgiessen und gut abtropfen lassen. Speck, Zwiebeln Knoblauch in Butter andünsten und dann das Gemüse begeben und alles zusammen nochmals gut durchschwenken, evtl. noch etwas Butter dazugeben und abschmecken.

### Zubereitung Pizokel

Buchweizenmehl, Mehl, Salz und Muskat in einer Schüssel mischen und in der Mitte eine Grube eindrücken. Eier und Milch verquirlen, in die Grube geben und mit dem Schwingbesen zu einem weichen Teig verrühren. Ca 1 Std ruhen lassen.

Salzwasser aufsetzen, Teig portionenweise auf einem Brett ausstreichen und mit einem Spachtel oder Teigschaber Streifen abstechen und in heisse Wasser schieben. Dabei den Schaber immer wieder ins heisse Wasser tauchen. Sobald die Pizokel an der Oberfläche schwimmen, 1 Min. ziehen lassen und dann mit einer Schaumkelle herausheben und warm stellen.

### Anrichten

Teller im Ofen vorwärmen.

Je 1 Roulade (falls kleine 2 Stück) auf Teller geben, daneben Pizokel und Gemüse anrichten, etwas Sauce dazugeben, dekorieren und sofort heiss servieren

# Chochclub Pfanneschmöcker

www.pfanneschmöcker.ch



*Dessert:*

## Kürbis-Creme-Brulee, Marroni-Rahm

### Zutaten:

Creme-Brulee:

250 gr	Butternuss-Kürbis
4	Eigelb
2,5 dl	Rahm
120 gr	Rohrzucker
1 Msp	Muskat
½ TL	Zimt
½ TL	gemahlener Kardamom
1 Prise	Fleur de Sel
da 2 EL	Rohrzucker
	Bunsenbrenner
	Förmchen

Marroni-Rahm:

5 dl	Rahm
100 gr	Marroni-Püree TK
	Puderzucker
	Pfefferminzblätter und Kakopulver für Deko
	Wenig Marzipan

### Zubereitung Creme

Backofen auf 140°C vorheizen. Kürbis in Würfel schneiden, in einer Pfanne mit Wasser ca. 20 Min. weich köcheln. Wasser abgiessen. Kürbis mit dem Mixer pürieren. Eigelbe mit Rahm und Zucker verrühren. Püree portionenweise zum Eimix rühren. Gewürze dazugeben. Haushaltspapier in eine grosse Auflaufform legen. Darauf die Förmchen stellen. Masse in die Förmchen verteilen. Zu ca 2/3 mit kochendem Wasser umgiessen. Creme in der Ofenmitte ca 35 Min. pochieren. Herausnehmen und im Kühlschrank auskühlen lassen. Creme mit Rohrzucker bestreuen, den Zucker mit dem Bunsenbrenner hellbraun karamellisieren.

### Zubereitung Marroni-Rahm

Marroni-Püree auftauen, dann mit ca 1.5 dl Rahm und etwas Puderzucker vermischen bis eine etwas dickliche Sauce entsteht. Den restlichen Rahm steif schlagen. Die Marroni-Sauce vorsichtig unter den Rahm heben. Die so entstandene Masse in einen Spritzbeutel geben und kühl stellen.

### Anrichten:

Ein Knöllchen Marzipan auf den Teller legen und das Förmchen mit der Creme darauf drücken damit das Förmchen auf dem Teller hält. Daneben grosszügig mit dem Spritzsack den Marroni-Rahm anrichten (spritzen). Denn Marroni-Rahm mit etwas Kakaopulver berieseln und mit einem Minzblatt dekorieren, servieren