

# Chochclub Pfanneschmöcker

www.pfanneschmöcker.ch



## Chochete vom 14.04.2022

nach Rezept von Ruedi

Vorspeise **Flammkuchen mit Bärlauchpesto und Spiegelei**

Dimensione Bianco

Hauptgang **Entrecote Double, mit Honig glasierte Rüebeli, Nüdeli**

Lancelot, IGT Rosso, Toscana

Dessert **Merengues mit Kompott und Beeren**

# Chochclub Pfanneschmöcker

www.pfanneschmöcker.ch



*Vorspeise :*

## Flammkuchen mit Bärlauchpesto und Spiegelei

### Zutaten (für 4 Personen):

|     |      |                          |
|-----|------|--------------------------|
| 1   | Stk  | fertiger Flammkuchenteig |
| 100 | gr   | frischer Bärlauch        |
| 60  | gr   | Pinienkerne              |
| 80  | gr   | Sprinz gerieben          |
| 1,5 | dl   | Olivenöl                 |
|     |      | Salz, Pfeffer            |
| 4   | EL   | Crème Fraîche            |
| 4   | Stk  | Eier                     |
| 1   | Bund | Radieschen               |
| 20  | gr   | Kresse                   |
| ½   | Stk  | Zitrone                  |

### Zubereitung:

- 1 den Backofen auf 220° Umluft vorheizen
- 2 Bärlauch waschen und gut trocken tupfen. Mandeln, Bärlauch und Käse in einen Mixer geben. Zitronenschale fein dazureiben. Etwas Saft dazupressen. Öl dazugiessen und alles pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Teig auf mit Backpapier belegtes Blech legen. Zuerst mit Crème fraîche bestreichen, dann Bärlauchpesto darauf geben und mit Käse bestreuen
- 4 für ca 8 Minuten im Ofen backen, herausnehmen
- 5 die Eier je auf die Mitte eines Viertels des Flammkuchens geben und für weitere ca 5 Minuten fertigbacken bis die Eier gar sind
- 6 Radieschen in Scheiben schneiden, Kresse zupfen

### Anrichten:

den fertig gebackenen Flammkuchen vierteln, auf Teller verteilen und mit Radieschen und Kresse garnieren und sofort servieren

### dazu passt:

ein Glas Weisswein

# Chochclub Pfanneschmöcker

www.pfanneschmöcker.ch



## Hauptgang:

## Entrecote Double, mit Honig glasierte Rüebli, Nüdeli

### Zutaten (für 4 Personen):

|     |     |  |
|-----|-----|--|
| 1   | Stk | Entrecote Double ca 700 gr<br>milder Senf<br>Salz, Pfeffer<br>Bratbutter |
| 700 | gr  | <b>Karottenbeilage:</b><br>Bundkarotten mit Grün                         |
| 2   | EL  | Butter   |
| 1   | dl  | Wasser   |
| 3   | EL  | Honig<br>gemahlener Kardamom<br>Salz, Pfeffer                            |
| 0.5 | dl  | <b>Sauce Bernaise:</b><br>Weissweinessig                                 |
| 1   | dl  | Weisswein  |
| 1   |     | Zwiebel fein gehackt   |
| ½   | TL  | weisser Pfeffer gemahlen   |
| 1   |     | Zweiglein Estragon   |
| ¼   | TL  | Salz   |
| 2   |     | Eigelb   |
| 100 | gr  | Butter kalt in Stücken   |
| 1   | TL  | Estragon fein gehackt  |

### Zubereitung:

- 1 Entrecote salzen und pfeffern und anschliessend mit Senf rundum bestreichen, ca ½ Stunden ziehen lassen
- 2 Fleisch allseitig gut anbraten bis sich eine Kruste gebildet hat
- 3 Fleisch anschliessend in den auf 80 Grad vorgeheizten Ofen auf ein Gitter mit einem Blech darunter geben und bis zu einer Kerntemperatur von 55°C ziehen lassen
- 4 Karotten gut abbürsten, Grün auf ca 3cm kürzen, wenn nötig längs halbieren. in Butter ca 5 Min. dünsten. Wasser begeben und weiterdünsten bis das Wasser fast eingekocht ist. Honig begeben und gut rühren. Mit Kardamom, Salz und Pfeffer abschmecken und ziehen lassen (sollen noch Biss haben). Falls nötig noch etwas mehr Wasser begeben bis fertig gegart

### Zubereitung Fortsetzung:

für die Bernaise, alle Zutaten bis und mit Salz in einer Chromstahlpfanne auf 2 Esslöffel einkochen, absieben, Flüssigkeit in die Pfanne zurück, oder in eine Chromstahlschüssel geben.  
Eigelb vorsichtig unter die Reduktion rühren. im 80°C warmen Wasserbad zu einer luftig cremigen Masse schlagen, Pfanne vom Herd nehmen. Butter stückweise unter Rühren begeben, bis die Sauce cremig ist. Aus dem Wasserbad nehmen, gehackten Estragon dazu geben und mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen

Teigwaren als Beilage gemäss Packungsangaben kochen

### Anrichten:

das fertig gegarte Entrecote nach Belieben tranchieren, auf Teller anrichten, mit Karotten garnieren, als weiter Beilage etwas Teigwaren dazu anrichten. Die Bernaise auf das Fleisch geben, sofort servieren

### dazu passt:

Rotwein, als Beilage Teigwaren oder Krokette

# Chochclub Pfanneschmöcker

www.pfanneschmöcker.ch



*Dessert:*

## Merengues mit Kompott und Beeren

### Zutaten:

|     |    |                        |
|-----|----|------------------------|
| 6   |    | grosse Merengueschalen |
| 300 | gr | Kirschen               |
| 1   | EL | Akazienhonig           |
| 1   | EL | Zitronensaft           |
| 1   | EL | Wasser                 |
| 2   | dl | Vollrahm               |
| 100 | gr | saurer Halbrahm        |
| 250 | gr | gemischte Beeren       |

### Zubereitung:

- 1 Merengue-Schalen auf Teller verteilen und oben einen Deckel ausschneiden. Abschnitte zerkrümeln
- 2 entsteinte Kirschen mit Honig, Zitronensaft und Wasser zugedeckt bei mittlerer Hitze knapp weich kochen (ca 10 Min), 2/4 der Beeren dazugeben, etwas weiterköcheln, auskühlen lassen
- 3 Rahm knapp steif schlagen, sauren Halbrahm darunter rühren, kurz weiterschlagen.

### Anrichten:

ein Teil der Creme auf die Merengues verteilen, Kompott darauf geben und mit dem Rest des Rahms garnieren, mit restlichen Beeren dekorieren

### dazu passt:

süsser Weisswein (Muskat oder ähnlich) oder einfach einen Espresso