

# Chochclub Pfanneschmöcker

www.pfanneschmöcker.ch



## Chochete vom 12.05.2022

nach Rezept von Küde

Vorspeise **Grüner Spargel mit Sprinz und Appenzeller Mostbröckli**

Heida AOC Valais

Hauptgang **Plätzli an Rüeblli-Rahmsauce, Polenta-Nocken**

Fleur du Rhone Pinot Noir

Dessert **Eiskaffe mit flambierten Marshmallows**

# Chochclub Pfanneschmöcker

www.pfanneschmöcker.ch



*Vorspeise :*

## Grüner Spargelsalat mit Sprinz und Appenzeller Mostbröckli

### Zutaten (für 4 Personen):

Sauce:

1/2	Bund	Kräuter z.B. Peterli, Schnittlauch, Estragon fein
4	EL	Apfelessig
1	TL	Grobkörniger Senf
2	EL	Rapsöl
2	EL	Baumnussöl

Salat

1	Kg	Grüner Spargel, Enden geschält
100	Gr	Appenz. Mostbröckli
100	Gr	Sprinz
1	Scheib	Roggenbrot zerbröselt

### Zubereitung:

- 1 Kräuter mit den restlichen Zutaten kurz pürieren, beiseite stellen
- 2 Spargel in siedendem Wasser ca 10Min. knapp bissfest garen, abgiessen. Mit der Sauce mischen. Mostbröckli Sprinz und Brot darüber verteilen, mit der Sauce beträufeln und mit beiseite gestellten Kräutern anrichten.

### Anrichten:

Etwas vom Brot und vom Möstbröckli neben dem Salat anrichten

### dazu passt:

ein Glas Weisswein

# Chochclub Pfanneschmöcker

www.pfanneschmoecker.ch



**Hauptgang:**

## Plätzli an Rüebli-Rahmsauce, Polenta-Nocken

### Zutaten (für 4 Personen):

400	Gr	Rüebli
1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
2	Cm	Ingwer
		Bratbutter zum Braten
8	Stk	Schweinsplätzli
¾	TL	Salz
		Pfeffer
1	EL	Milder Curry
½	EL	Mehl
1		<b>Bio Orange</b>
3	dl.	Gemüsebrühe
2	DI	Saucen-Halbrahm
3	Zweiglein	Glattblättriger Peterli
1,1	Lt	Gemüsebrühe
220	Gr	Polenta-Mais
		Parmesan

### Zubereitung:

- 1 Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Rüebli schälen, längs halbieren, in feine Scheiben schneiden, Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken, Ingwer schälen, fein reiben.
- 2 Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Plätzli portionenweise beidseitig ca 2 Min. braten. Herausnehmen würzen, warmstellen, Hitze reduzieren. Polenta zubereiten, siehe 4.
- 3 Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in derselben Pfanne andämpfen. Rüebli, Curry und Mehl begeben, kurz mitdämpfen. Von der Orange die Schale abreiben, beiseite stellen, ganzen Saft auspressen, mit der Bouillon und dem Saucen-Halbrahm aufkochen. Hitze reduzieren, ca 15 Min. weiter köcheln. Plätzli mit dem entstandenen Fleischsaft wieder begeben, nur noch heiss werden lassen. Peterli fein schneiden, mit der beiseitegestellten Orangenschale bestreuen.

### Zubereitung Fortsetzung:

4 Bouillon für die Polenta aufkochen, Mais einrieseln lassen. Unter Rühren aufkochen und bei mittlerer Hitze ca 10 Minuten kochen. Danach Polenta unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze 25-30 Min. fertig kochen. Mit Salz und wer möchte mit etwas Butter abschmecken, warmstellen. Dann bei 3. Mit den Plätzli weiterfahren.

### Anrichten:

Plätzli auf Teller anrichten, von der Polenta je Teller 2 Nocken formen und daneben anrichten. Polenta mit Parmesan bestreuen, Sauce über das Fleisch geben.

### dazu passt:

Rotwein

# Chochclub Pfanneschmöcker

www.pfanneschmöcker.ch



*Dessert:*

## Eiskaffe mit flambierten Marshmallows

### Zutaten:

100	Gr	Schümli-Guezli
350	Gr	VanilleGlace
2	DI	Vollrahm
4		Espressi
8		Marshmallows

### Zubereitung:

- 1 Schümli mit der Hand grob zerdrücken. In die Gläser verteilen.
- 2 Glace zu Kugeln formen, auf die Schümli geben. Schlagrahm dazugeben.
- 3 Je 1 Espresso dazugiessen
- 4 Mit Marshmallows garnieren
- 5 Mit dem Bunsenbrenner leicht abflämmen.

### Anrichten:

Evtl. das Glas noch auf einen Teller geben, und diesen mit Kaffeebohnen oder mit ein paar Beeren ausdekorieren.

### dazu passt:

süsser Weisswein (Muskat oder ähnlich)