



Chochete vom 09.02.2023

nach Rezept von Röbi

1. Gang: Vorspeise

Französische Zwiebelsuppe

Getränke:

Epicuro, Chardonnay Fiano

2. Gang: Hauptspeise

Saltimboca, Ofenkartoffeln, Romanesco

Getränke:

Epicuro, Aged in Oak

3. Gang: Dessert

Crème-fraîche-Traum mit heissen Beeren

Getränke:



Vorspeise:
Französische Zwiebelsuppe

Zutaten:

| | | |
|-----|----------|------------------------------|
| 300 | g | Zwiebeln |
| ¼ | Bund | Thymian |
| 3 | geh. EL | Butter |
| 1 | geh. EL | Mel |
| 1 | dl | Weisswein |
| 8 | dl | Gemüse- oder Fleischbouillon |
| 2 | Stk | Lorbeerblätter |
| | | Salz, schwarzer Pfeffer |
| 1 | EL | Butter |
| 4-6 | Scheiben | Baguette |
| 60 | g | Gruyère |



Zubereitung:

1. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und wenn nötig etwas feiner hacken.
2. In einer weiten Pfanne die erste Portion Butter erhitzen. Die Zwiebeln und den Thymian beifügen und zuerst bei mittlerer, dann bei kleiner Hitze unter regelmässigem Umrühren etwa 15 Min. weichbraten.
3. Das Mehl in ein kleines Sieb geben und über die Zwiebeln stäuben. Unter Wenden kurz mitdünsten. Dann den Weisswein und die Bouillon dazu giessen. Die Lorbeerblätter dem Rand entlang einreissen und beifügen. Die Suppe aufkochen, dann zugedeckt auf kleinem Feuer ca 30 Min. leise kochen lassen. Am Schluss die Lorbeerblätter entfernen und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Backofen auf 250°C vorheizen
5. In einer beschichteten Bratpfanne die zweite Portion Butter erhitzen. Die Baguettescheiben darin goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
6. Die fertige heisse Suppe in 4 Suppentassen füllen und die Brotscheiben darauflegen. Mit dem Gruyère bestreuen. Die Suppentassen sofort im heissen Ofen auf der mittleren Rille überbacken, bis der Käse geschmolzen und golden ist.
7. Die Zwiebelsuppe sofort servieren

Dazu passt ein Glas Weisswein

Chochclub Pfanneschmöcker

www.pfanneschmöcker.ch



Hauptspeise : Saltimboca, Ofenkartoffeln, Romanesco

Zutaten:

| | | |
|-------|----|---|
| 8 | | Zahnstocher |
| 16 | | Salbeiblättchen frisch |
| 8 | | Scheiben Rohschinken dünn z.B. Parmaschinken |
| 8 | | Kalbsplätzchen klein |
| 3 | EL | Butter |
| 1 ¼ | dl | Marsala |
| ----- | | |
| 250 | g | Kartoffeln festkochend Salz, Pfeffer, Muskat, Kartoffelgewürz Rosmarin Oliven- oder Rapsöl |
| ----- | | |
| 2 | g | Romanesco Salz, Pfeffer |



Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen, trocknen, in Spalten schneiden und nach belieben würzen, ca 1 -2 EL Öl darüber geben, alles gut mischen. im auf 220°C vorgeheizten Backofen ca 20 Minuten backen, anschliessend bei ca 50°C im Ofen warmhalten.
2. Romanesco rüsten, waschen und in heissem Salzwasser oder Bouillon bissfest garen, abgiessen, warmstellen.
3. Auf jedes Plätzli 2 Salbeiblätter geben, mit Rohschinken umwickeln und mit 1 Zahnstocher fixieren.
4. In einer Pfanne Butter erhitzen. Die Plätzli portionenweise auf beiden Seiten insgesamt 1^{1/2} – 2 Min. braten und anschliessend warmstellen.
5. Den Bratsatz mit Marsala auflösen und fast ganz einkochen lassen.
6. Teller anrichten, Marsala-Satz auf die Plätzli geben und sofort servieren.



Dessert :

Crème-fraîche-Traum mit heißen Beeren

Zutaten:

| | | |
|------|----|---------------------------------------|
| 1 | | Blatt Gelatine |
| 1.25 | dl | Halbrahm |
| 0.5 | dl | Milch |
| 1.5 | EL | Zucker |
| 0.5 | | Vanillestängel |
| 200 | g | Crème fraîche |
| 200 | g | tiefgefrorene Beerenmischung |
| 0.5 | EL | Puderzucker |
| 0.5 | EL | Zitronensaft |
| 4 | | Guetsli, z.B. Brunli, Bärenatzen o.ä. |



Zubereitung:

1. Gelatine ca 5 Min. in kaltes Wasser einlegen. Rahm, Milch und Zucker in eine Pfanne geben. Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen, beides begeben, unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen. Hitze reduzieren, auf ca 3 dl einkochen. Pfanne von der Platte nehmen, Gelatine abtropfen, etwas ausdrücken und unter die heisse Flüssigkeit rühren. Masse durch ein Sieb in einen Messbecher geben, etwas abkühlen, Crème fraîche daruntermischen, Masse in Gläser verteilen. Zugedeckt im Kühlschrank ca 4 Std fest werden lassen.
2. Kurz vor dem Servieren Beeren mit Puderzucker und Zitronensaft in einer Pfanne mischen, unter Rühren kurz aufkochen. Beerenkompott auf der Crème fraîche Masse anrichten, Guetsli grob zerstoßen, darüber verteilen.
3. Servieren und geniessen