



Chochete vom 13.07.2023

nach Rezept von Ruedi

1. Gang: Vorspeise

Safransüppchen mit Jakobsnüssen

Getränke:

Weisswein

2. Gang: Hauptspeise

Schweinsfilet im Speckmantel, Reis, Zucchettischeiben

Getränke:

Rotwein, Grand Barossa

3. Gang: Dessert

Zwetschgenködel und -Kompott

Getränke:

Ramazotti

Chochclub Pfanneschmöcker

www.pfanneschmöcker.ch



Vorspeise: Safransüppchen mit Jakobsnüssen

Zutaten:

1	EL	Butter
1		Zwiebel grob gehackt
150	g	Kartoffeln mehlig kochend in Stücken
1 ½	dl	Nolly Prat (Wermuth)
5	dl	Fisch-Fond oder Fischbouillon
3	dl	Rahm
1		Briefchen Safran
1	EL	Dill fein geschnitten
		Salz, Pfeffer
4	Stk	Jakobsnüssen ohne Rogen
1	EL	Bratbutter
¼	TL	Salz
		wenig Pfeffer



Zubereitung:

Suppe

1. Butter in einer Pfanne erwärmen, Zwiebel kurz andämpfen, Kartoffeln begeben, kurz mitdämpfen, Nolly Prat dazugießen, fast vollständig einkochen.
2. Fisch-Fonds oder Bouillon und Rahm dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, Safran begeben, ca 25 Min. köcheln, würzen.

Jakobsnüsse

3. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Hitze reduzieren, Jakobsnüsse würzen, beidseitig ca. 2 Min. braten
4. Suppe kurz pürieren, bis sie schaumig ist.
5. Suppe in Teller oder Suppentassen verteilen, Dill darüber streuen und die Jakobsnüssen darauf oder daneben anrichten.
6. Sofort heiss servieren und mit einem Stück Brot dazu geniessen.

Dazu passt ein Glas Weisswein



Hauptspeise :
Schweinsfilet im Speckmantel, Reis, Zucchettischeiben

Zutaten:

		Bratbutter
2	Stk	frischen Thymianzweige
600	g	Schweinefilet am Stück
		Bratspeck-Scheiben
		Salz, Pfeffer

50	ml	Bouillon
180	ml	Halbrahm
80	ml	Sherry
		Salz, Pfeffer

250	g	Zucchini in Scheiben
		Salz, Pfeffer

3	Tassen	Reis
---	--------	------



Zubereitung:

1. Schweinefilet waschen und trockentupfen, mit Salz und Pfeffer, würzen und mit Bratspecke umwickeln.
2. Butter in einer Bratpfanne erhitzen und das Fleisch rundherum knusprig anbraten. Auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen ca 20 Min. fertig garen.
3. Den Bratsatz in der Pfanne mit Sherry und Bouillon aufgiessen, Rahm langsam hinzufügen, gut umrühren und kurz aufkochen. Bei kleiner Hitze bis zur gewünschten Dicke einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken
4. In der Zwischenzeit den Reis in Salzwasser kochen.
5. Die Zucchini Scheiben salzen, pfeffern und im Mehl wenden, anschliessend in einer Bratpfanne in heisser Butter beidseitig braten.
6. Teller warm stellen, Filet tranchieren und zusammen mit dem Reis und den Zucchini auf den heissen Tellern anrichten, Rahmsauce dazugeben.
7. Sofort servieren und geniessen



Dessert :

Zwetschgenknödel und -Kompott

Zutaten:

60	g	Butter
150	g	Paniermehl
3	EL	Zucker
<hr/>		
400	g	TK Zwetschgen angetaut
2	EL	Zucker
1	EL	Wasser
<hr/>		
500	g	Kartoffeln mehlig kochend siedendes Wasser
25	g	Butter
1	Stk	frisches Ei
125	g	Mehl
1	EL	Zucker
¼	TL	Zimt
¼	TL	Salz
<hr/>		
16	Stk	TK Zwetschgenhälften angetaut
8	Stk	Würfelzucker siedendes Wasser



Zubereitung:

1. Butter in einer Bratpfanne flüssig werden lassen, Paniermehl und Zucker begeben, unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca 5 Min. rösten, Brösmel beiseite stellen.
2. Zwetschgen in Schnitze schneiden, mit Zucker und Wasser zugedeckt ca 5 Min. knapp weich köcheln. Zwetschgen herausnehmen, Saft ca 1 Min. einkochen, Zwetschgen wieder begeben, Kompott beiseite stellen.
3. Kartoffeln in siedendem Wasser ca 20 Min. weich kochen. Gschwellti noch heiss schälen, durchs Passevite in eine Schüssel treiben. Butter in Stücken unter die noch warmen Kartoffeln mischen. Ei verklopfen, Mehl, Zucker, Zimt und Salz begeben und alles zu einem glatten, weichen Teig zusammenfügen.
4. Teig in 8 Portionen teilen, etwas flach drücken. Je zwischen 2 Zwetschgenhälften einen Würfelzucker geben, etwas zusammendrücken, auf eine Portion Teig legen, mit Teig umschliessen, mit bemehlten Händen zu Kugeln formen. Knödel portionenweise im leicht siedenden Wasser je ca. 20 Min. ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, in den Brösmeli wenden.
5. Auf Teller geben, daneben Kompott anrichten, servieren und geniessen
6. Wer mag kann auch noch etwas Schlagrahm oder M-Dessert dazu reichen.

Die Knödel schmecken frisch und warm serviert am besten.