



Chlaus-Chochete vom 06.12.2023

nach Rezept von Stephan (für ca. 40 Personen)

1. Amuse Gueule
Eierschwämmli-Suppe im Espressotassli, Speck-Zwetschge
2. Gang: Vorspeise
Lauwarme gebratene Kürbisspalten, Linsen-Apfelsalat
3. Gang: Hauptspeise
Schweinsfilet-Medallions, Rosenkohl mit Marroni und Speckstreifen, Polenta-Rauten
4. Gang: Dessert
Kürbis-Creme-Brulee mit Rum Orangen

Getränke:



Amuse Gueule:

Eierschwämmli-Suppe im Espressotässli, Speck-Zwetschge

Zutaten:

0,8 – 1	kg	Eierschwämmli
3	Stk	Zwiebeln
2	dl	Olivenöl
2	Lt	Gemüsebrühe
100	gr	Kürbiskerne
3	Stk	Knoblauchzehen
200	gr	gehackter Schnittlauch oder Peterli für Deko
40	Stk	getrocknete Zwetschgen
40	Stk	Tranchen Bratspeck
		Zahnstocher lang

Zubereitung:

1. Eierschwämmli putzen und kleinschneiden, Zwiebeln fein hacken und in der Hälfte des Öls andünsten.
2. Pilze dazugeben, kurz mitdünsten. Ein Teil der Pilze für Deko zurückbehalten. Mit Gemüsebrühe ablöschen.
3. Alles ca 5 Min. köcheln lassen. Suppe fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken
4. Kürbiskerne ohne Öl anrösten, grob hacken und beiseite stellen, Knoblauch fein hacken und mit Öl leicht andünsten, zu den Kürbiskernen geben, beiseite stellen
5. Jeweils eine getrocknete Zwetschge in eine Scheibe Speck rollen, mit Zahnstocher fixieren und in ein Backblech legen.
6. Im heissen Ofen bei 200°C Umluft ca 8-10 Minuten backen.
7. Anrichten
Suppe in Espressotässli oder Glas-Schälchli geben, Kürbiskern/Knobli darüber Streuen, Peterli darüber streuen, Zwetschge im Speckmantel über die Tasse legen.
Die Gläsli auf ein Kaffeetellerli stellen, Teller mit Paprikapulver und etwa gehacktem Peterli dekorieren



Vorspeise :

Lauwarme gebratene Kürbisspalten, Linsen-Apfelsalat

Zutaten:

1	kg	Beluga-Linsen
4	Stk	Limetten
3	Lt	Wasser
1	Lt	Rapsöl
300	gr	Zucker
10	Stk	rote Zwiebeln
10	Stk	rotschalige Aepfel
6	kg	Kürbis (roter Knirps)
		Peterli für Deko



Zubereitung:

1. Linsen in Gemüsebrühe zugedeckt ca 20 Min. weichkochen, abgiessen. Brühe aufbewahren. Linsen kalt abspülen, abtropfen lassen.
2. Limetten auspressen. 20 EL Saft und 40 EL Öl und den Zucker zu einer Sauce verrühren.
3. Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden. Aepfel halbieren und entkernen. Zuerst in Schnitze, dann in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln, Aepfel und Linsen in die Sauce geben, mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseite Stellen.
4. Ofen auf 220°C Unter-/Oberhitze vorheizen. Kürbisse entkernen, in dünne Spalten schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen, Öl darüber träuffeln, salzen mit der Salzmühle. Ca 15 – 20 Min in der Ofenmitte backen. auskühlen
5. Anrichten
Kürbisspalten gefächert auf Glasteller anrichten, Linsensalat halb darüber, halb daneben anrichten und mit einen Peterliblatt dekorieren etwas Pfeffer aus der Mühle darüber geben.



Hauptspeise :

Schweinsfilet-Medaillons, Rosenkohl mit Marroni und Speckstreifen, Polenta-Rauten

Zutaten:

80	Stk	Schweinsfilet-Medaillons à 70 gr
80	Stk	Tranchen Tessiner Rohschinken
2	Pack	Salbei
600	gr	Butter
1	Lt	Rapsöl Holl zum Braten

5,6	kg	TK Rosenkohl
		Bratspeck
2	kg	TK Marroni
2	Lt	Wasser + Salz für Kochwasser
5	kg	Polenta-Mais fein
250	gr	Butter
		Bratfett zum anbraten
		Knoblipulver

für Sauce:

20	EL	Balsamico Essig
300	g	Kochbutter
400	g	Kochbutter eiskalt
4	Lt	Kabsfond oder Rinderbouillon
1,3	Lt	Portwein
		Salz, Pfeffer, Zucker



Zubereitung:

Rosenkohl und Marroni auftauen lassen, beiseite stellen

Polenta-Rauten

1. Wasser und Salz für die Polenta aufkochen. Den Maisgriess einrieseln lassen, dabei mit der Holzkelte fleissig rühren.
2. Alles Aufkochen, dabei weiter rühren. Der Polentabrei soll einmal aufwallen. Dann die Hitze zurückstellen. Polenta zugedeckt nach Packungsangabe ca 5 – 15 Min. ausquellen lassen. Achtung Packungsangabe beachten.
3. Zum Schluss Butter unter die Polentamasse geben, mit Salz Pfeffer und Muskat würzen
4. Auf einem Küchenbrett oder in einem Backblech (eingefettet) ca 1,5 cm hoch ausstreichen und mind. 30 Min abkühlen und fest werden lassen. Dann in gleichmässige Rauten (ca 5x5cm) schneiden. beiseite stellen.

Chochclub Pfanneschmöcker

www.pfanneschmöcker.ch



Portweinsauce

5. Kalbsfond oder Rinderbouillon in einen Topf geben und auf die Hälfte einkochen.
6. Portwein in einen hohen Topf geben und auf die Hälfte einkochen
7. Vor dem Servieren beide Saucen zusammenfügen, Balsamico Essig dazu geben und aufkochen, mit Salz, Pfeffer, Paprika abschmecken.
8. Anschliessend die Kalte Butter in Flocken dazugeben und unterrühren um die Sauce zu binden.

Fleisch

9. Schweinsmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen.
10. Rohschinkentranchen der Länge nach falten und mit je 2 Salbeiblättern um die Medaillons wickeln, mit einem Zahnstocher fixieren. beiseite stellen

Gemüse

11. Rosenkohl in Salzwasser oder Gemüsebrühe al dente kochen
12. Marroni, je nach Grösse evtl. halbieren
13. Specktranchen quer in Streifen schneiden
14. Die Speckstreifen in einer Bratpfanne oder auf dem Planchagrill anbraten, Marroni und Zucker dazugeben und fertigbraten.
15. Rosenkohl in einen hohen Topf geben, Marroni/Speck dazu geben, mit Salz Pfeffer abschmecken und warmhalten

Fertigstellen

16. Die Medaillons auf dem Plancha von beiden Seiten ca 4-5 Min. braten, warmstellen
17. Polenta Rauten auf dem Plancha beidseitig goldig braten, bis sie eine Kruste haben und innen warm sind, warmstellen

Hinweis:

Evtl. die Medaillons im Ofen niedergaren und erst kurz vor dem Servieren kurz auf der Planche beidseitig braten.

Dabei entstandenen Saft und oder Bratsatz im Ofen, verwenden für die Portweinsauce

Anrichten:

Gemüse auf dem Teller anrichten, Polentaschnitten (je2 Stk) über Kreuz daneben anrichten. 1 Medaillon auf den Teller legen, 1 Medaillon halbieren und die beiden Hälften auf dem Teller über Kreuz anrichten. Die Sauce sollte soweit eingedickt sein, dass sie nicht läuft. Sauce übers Fleisch geben, mit Schnittlauch dekorieren, sofort servieren.

Evtl. separat noch etwas Sauce in Schalen auf die Tische geben.

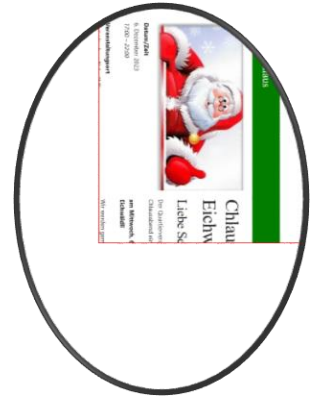


Dessert :

Kürbis-Creme-Brulee mit Rum Orangen

Zutaten:

1,8	kg	Butternut Kürbis
2	Lt	Eigelb Tetra (26 Eigelb)
2	Lt	Vollrahm
800	gr	Zucker
500	gr	Rohrzucker
15	Stk	Orangen
½	Lt	Strohrum 80%
2	dl	Ahornsirup
3 ½	TL	Zimt
3 ½	TL	gemahlener Kardamom
ca 6		Prisen Fleur de Sel
ca 13	EL	Rohrzucker zum bestreuen



Zubereitung:

1. Orangen filetieren, Saft dabei auffangen, beides beiseite stellen.
2. Backofen auf 140°C Unter- /Oberhitze vorheizen
3. Kürbis in Würfel schneiden und in einer hohen Pfanne in Wasser ca 20 Minuten zugedeckt weich köcheln, Wasser abgiessen. Mit dem Stabmixer pürieren.
4. Eigelbe mit Rahm und Zucker verrühren. Kürbispürree portionenweise zur Eimischung rühren. Gewürze dazu geben. Gewürze dazu geben und aufrühren. Förmchen in eine Auflaufform oder auf ein Backblech stellen. Kürbsi-Eimasse in die Förmchen verteilen. Die Förmchen mit Wasser umgiessen. In der Ofenmitte ca 35 Minuten pochieren Herausnehmen, auskühlen lassen. Im Kühlschrank mind. 2 Std kühl stellen.
5. Erst vor dem Servieren mit Rohrzucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner eine Kruste herstellen
6. Eine Hohe Bratpfanne heiss werden lassen. Etwas Butter schmelzen lassen, die Orangenfilets dazu geben, Ahornsirup dazu geben. Etwas vom Orangensaft dazugeben kurz aufköcheln. Den Rum hineingeben und mit dem Flambierbrenner anzünden, kurz flambieren. Das ganze kurz einreduzieren lassen. Auskühlen lassen und beiseite stellen
7. Aus dem restlichen Orangensaft eine eingedickte Sauce herstellen (evtl. Perlen herstellen)
8. Anrichten:
CremeBrulee falls noch nicht gemacht, Kruste mit Zucker und Flambierbrenner erstellen. Schälchen auf Teller stellen, Rum Orangen dazu geben, Teller dekorieren mit etwas Minzenblättern. Servieren