



Chochete vom 08.02.2024

nach Rezept von Stephan

1. Gang: Vorspeise

Schwarzwurzel-Creme-Suppe mit karamellisierten Speckstreifen

Getränke:

Stone Cruz Chardonnay, California

2. Gang: Hauptspeise

Kalbsleberli, Ofenrösti, Sellerie-Salat

Getränke:

Negroamaro, Primitivo

3. Gang: Dessert

Tiramisu salted caramel

Getränke:

Honig-Williams von Appenzeller



Vorspeise:

Schwarzwurzel-Creme-Suppe mit karamellisierten Speckstreifen

Zutaten:

800	gr	Schwarzwurzeln
2	EL	Zitronensaft
2	Lt	Wasser
1		Zwiebel
1	EL	Rapsöl
2	EL	Mehl
2	dl	Weisswein
8	dl	Gemüsebouillon
2	dl	Halbrahm
		Salz, Pfeffer
8		Tranchen Frühstücksspeck
1-2	EL	Zucker
1		Kleines Baguette



Zubereitung:

1. Schwarzwurzeln waschen, schälen und in Stücke schneiden. Zitronensaft und Wasser darüber giessen, damit die Schwarzwurzeln nicht «anlaufen».
 2. Zwiebel hacken und im Öl andünsten. Schwarzwurzeln abgiessen, abtropfen lassen und mitdünsten. Mit Mehl bestäuben und mischen. Dann mit Wein und Bouillon ablöschen und ca 40 Minuten weichkochen.
 3. Ein paar Schwarzwurzeln entnehmen. Für die Garnitur in Scheibchen schneiden.
 4. Rahm zur Suppe geben kurz köcheln, mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 5. Baguette in Scheiben schneiden
 6. Frühstücksspeck in Streifen schneiden und in einer heissen Bratpfanne knusprig braten, aus der Pfanne nehmen.
 7. Die Baguettescheiben in der Bratpfanne mit dem Fett vom Speck beidseitig kurz anrösten.
 8. 2 EL Zucker und etwas Wasser in einer Pfanne zu einem Caramel kochen, die gebratenen Speckstreifen dazu geben, mischen und etwas auskühlen lassen.
- Anrichten
9. Suppe in Suppenshälchen geben, mit Schwarzwurzelscheiben und Speckstreifen garnieren und mit etwas Paprika bestreuen. Baguettscheibe dazu reichen, sofort heiss servieren.



Hauptspeise:
Kalbsleberli, Ofenrösti, Sellerie-Salat

Zutaten:

Leberli:

480	gr	Kalbsleber geschnetzelt
50	gr	Butter
2		Zwiebeln, geschält in Streifen
		Salz, Pfeffer
		Cognac

Ofenrösti:

600	gr	festkochende Kartoffeln
30	gr	Bratbutter
¾	TL	Salz
		Pfeffer

Sellerie-Salat

½	TL	Senf
2	EL	Zitronensaft
180	gr	Joghurt nature
1	dl	Halbrahm
½	TL	Salz
		Pfeffer
1		säuerlicher Apfel
1		Knollensellerie ca 400 gr



Zubereitung:

Sellerie-Salat:

1. Senf, Zitronensaft, Joghurt und Rahm mit dem Schwingbesen gut verrühren, würzen.
2. Apfel und Sellerie waschen, schälen und an der Gemüseraffel (in Julienne) reiben, in die Sauce geben und zum «ziehen» beiseite stellen.

Rösti:

3. Ofen auf 200 Grad vorheizen, Kartoffeln an der Röstiraffel in eine Schüssel raffeln, mit Haushaltspapier trocken tupfen. Bratbutter schmelzen, Salz und Pfeffer beigeben, mischen. Kartoffelmasse portionieren, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, etwas flach drücken, mit der Bratbutter bestreichen. In der Mitte des Ofens ca 35 Minuten backen.

Leberli:

4. Die Leber ca 30 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen.
5. Pfanne mit der Butter auf höchster Stufe erhitzen. Wenn die Butter schön zerlaufen ist, Leberstücke hineingeben und die Zwiebeln darauflegen. Nicht rühren!
6. Nach ca 2 Minuten umrühren und den Herd auf mittlere Stufe zurückdrehen. Etwas Cognac dazu geben, kurz flambieren. Unter gelegentlichem rühren nochmals ca 2-3 Minuten weiterbraten, würzen mit Salz und Pfeffer
7. Sofort zusammen mit Rösti und Sellerie-Salat anrichten.



Dessert :
Tiramisu salted caramel

Zutaten:

150	gr	Zucker
1	dl	Wasser
		wenig Zitronensaft
1	dl	Wasser
0.5	TL	Salz (Fleur de Sel)
250	gr	Mascarpone
400	gr	Blanc Batu
2	EL	Zucker
150	gr	Guetsli, z.B. Shortbread oder Lotusguetzli



Zubereitung:

1. Aus dem Zucker, dem Wasser und dem Zitronensaft einen Caramel herstellen, Pfanne vom Herd nehmen.
2. 0.5 dl Wasser sorgfältig dazu giessen, zugedeckt weiterköcheln, bis sich der Caramel aufgelöst hat. Salz dazugeben und ohne Deckel kurz einköcheln bis der Caramel eine sirupartige Konsistenz hat, dann auskühlen.
3. Mascarpone, Blanc Batu und Zucker verrühren.
4. Guetsli zerbröckeln, in die Gläser verteilen, etwas andrücken. Mascarpone-Creme und Caramelsirup kurz vor dem Servieren abwechslungsweise in die Gläser schichten.