

Menu für 234. Chochete am 08. Februar 2019

Schafskäseröllchen

Möhrencremesuppe mit Ingwer und Kolrabi

Entenbrust mit Honig und Senf mit Röstkartoffeln
und Rosenkohl

Giotto-Mascarpone-Dessert mit Himbeeren

Rotwein: PIEMONTE BARBERA Italien

Weisswein: Chateau Les Vergnes Bordeaux Frankreich

Abendchef: Carsten Greve

Schafskäseröllchen

Zutaten für 7 Personen

225 g	Blättertei
0.75 Prise	Cayennepfeffer
2.25 EL	Creme Fraiche
90 g	Feta
2.25 EL	Joghurt
0.75 Prise	Knoblauchpulver
45 g	Parmesan, gerieben
0.75 Prise	Pfeffer
0.75 Prise	Salz

Zubereitungszeit

Ca. 25 Minuten

Zubereitung

Den Blätterteig ausrollen und in 7 Stücke schneiden. Den cremigen Schafskäse zerkümmeln, und mit dem Joghurt und der Creme Fraiche in einer Schüssel cremig rühren. Mit etwas Knoblauchpulver, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken. Dann den geriebenen Käse gut unterrühren.

Die einzelnen Blätterteigstücke portionsweise mit der Käsecreme bestreichen, aufrollen und zum Abschluss die Ränder mit etwas Wasser anfeuchten, dann andrücken.

Die Röllchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech mit genügend Abstand legen. Das Ganze bei 225 Grad C für ca. 20 Minuten goldgelb backen. Anschliessend umgehend heiß servieren.



Möhrencremesuppe mit Ingwer und Kohlrabi

Zutaten für 7 Personen

500 g	Möhren
300 g	Kartoffeln, fest kochende
1 Stk	Kohlrabi
2 Stk	Zwiebeln
1 Stk	Knoblauchzehen
1.5 Lt	Brühe, kräftige
etwas	Weisswein, evtl.
etwas	Olivenöl
etwas	Butter
1 TL	Zucker oder Honig
etwas	Ingwer, frisch oder gemahlen
0.5	Becher Sahne
	Kräuter, frische
	Muskat
	Currypulver (Thaicurry)
	Salz
	Cayennepfeffer

Zubereitungszeit

Ca. 45 Min.

Zubereitung

Alle Gemüsezutaten schälen und klein würfeln. In einem grossen Topf Butter und Olivenöl erhitzen. Die Möhren, Kartoffeln etc. in der Butter anbraten mit Zucker, Muskat und Ingwer eine Weile anschwitzen, bis sich ein Sud bildet, dann mit der Brühe und dem Weisswein ablöschen.

Das Ganze dann ca. 30 Min. leicht köcheln lassen. Pürieren, mit Cayennepfeffer und Curry abschmecken, etwas Sahne hinzufügen und fertig ist die Suppe.



Entenbrust mit Honig und Senf

Zutaten für 7 Personen

7	Entenbrüste, à ca. 200 g
	Salz und Pfeffer
2 EL	Honig
2 EL	Senf
1 Prise	Cayennepfeffer oder
0.5 TL	Sambal Oelek

Zubereitungszeit

Ca. 60 - 75 Minuten

Zubereitung

Die Entenbrüste mit der Haut nach unten in 2 Pfannen 20 Min. langsam braten. Das meiste Fett abgießen und die Entenbrüste wenden, von der Fleischseite 4 Min. bei starker Hitze braten. Salzen und pfeffern. Mit der Haut nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, in den kalten Ofen schieben und auf 175 Grad C schalten.

Honig, Senf und Cayennepfeffer oder Sambal Oelek miteinander verrühren. Die Haut damit einpinseln und insgesamt 30 Min. braten.

Schräg aufschneiden und mit Röstkartoffeln servieren.

Dadurch, dass man die Filets in den kalten Ofen schiebt, garen sie bei langsam ansteigender Temperatur und erst zum Schluss bei den vollen 175 Grad C. Sie bleiben sehr saftig.



Röstkartoffeln aus dem Backofen

Zutaten für 7 Personen

500 g	Kartoffeln
4 EL	Gemüsebrühe
2 TL	Rosmarin
2 TL	Kräuter der Provence
6 EL	Öl
	Salz und Pfeffer

Zubereitungszeit

Ca. 30 Minuten

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad C vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln in einer Schüssel mit den anderen Zutaten gut vermengen und anschliessend auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen.

Die Backzeit beträgt etwa 30 Minuten. Die Kartoffeln müssen knusprig sein!

Gedünsteter Rosenkohl

Zutaten für 7 Personen

500 g	Rosenkohl
35 g	Butter
1 TL	Zucker
1.75	kleine Zwiebel, gewürfelt
	Salz und Pfeffer
	Muskat
0.5 Tasse	Fleischbrühe
1.75 EL	Petersilie, gehackt

Zubereitungszeit

Ca. 35 - 40 Minuten

Zubereitung

Den Rosenkohl putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Butter im Topf schmelzen, Zucker und Zwiebelwürfel dazu geben und die Zwiebeln glasig anlaufen lassen. Den Rosenkohl dazu geben und unter häufigem Rühren 5 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Fleischbrühe angießen und den Rosenkohl darin bei milder Hitze noch 10-12 Minuten dünsten.

Mit der gehackten Petersilie bestreut servieren.

Giotto-Mascarpone-Dessert mit Himbeeren

Zutaten für 7 Personen

250 g	Mascarpone
250g	Magerquark
250 g	Sahne oder Cremefine
4 Stangen	Konfekt (Giotto)
0.5 Stk	Zitrone
100 g	Zucker
300 g	Himbeeren
50 g	Schokolade, weisse
6 Stk	Eiswaffeln

Zubereitungszeit

ca. 15 Min.

Zubereitung

Die Giotto in einem schmalen Gefäß mit dem Handrührer zerkleinern und geschmeidig rühren. Mascarpone mit Magerquark, 60 g Zucker und dem Saft der halben Zitrone gut verrühren. Die Giottomasse gut untermischen. Die Sahne steif schlagen und unterheben.

Die Himbeeren im Topf erhitzen und den Rest Zucker, evtl. auch mehr oder weniger, je nach Geschmack, einrühren und die Himbeeren mit etwas Stärke andicken. Die Himbeeren abkühlen lassen und mit der Creme abwechselnd in Dessertgläschen schichten, mit Himbeeren abschließen. Nach Wunsch mit etwas weißer Schokolade und Eiswaffeln dekorieren. Das Dessert bis zum Servieren kaltstellen.

