

Menu für 248. Chochete am 11. Dezember 2020

Frischkäse mit Oliven auf Baguette

Kleine Reibekuchen mit
geräucherter Forellenmousse

Pastinaken - Püree mit krossen Entenstreifen

Süsser Griess mit Kirschragout

Weisswein: Domaine De Marcins, La Cote 2019
Rotwein: Domaine des Coccinelles, Pinot Noir, 2018
Bier: Ruppaner Pils (Konstanz)

Abendchef: Carsten Greve

Olivenpaste mit Frischkäse

Zutaten für 4 Personen

- 250 g schwarze / grüne entkernte Oliven
(Nicht eingefärbt oder sauer eingelegt)
 - 1 Stk Knoblauchzehe, fein mit Salz gerieben
 - 1 Stk Bio Zitrone, Saft und etwas Abrieb
 - 80 g Frischkäse
- Salz und Pfeffer aus der Mühle und etwas Chili nach eigenem Geschmack, wenn man es etwas schärfer mag.

2 krosse Vollkorne Baguette aus dem Einzelhandel

Zubereitung

Die grob gehackten Oliven mit dem Knoblauch, Zitronensaft und Abrieb in der Küchenmaschine oder mit dem Stabmixer pürieren, den Frischkäse dazu geben, unterrühren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle oder etwas Chili abschmecken. In einem Schraubglas oder Tupper geben, etwas durchziehen lassen, damit sich die Aromen gut entwickeln können.



Kleine Reibekuchen mit geräucherten Forellenmousse

Zutaten für 4 Personen

Für die Forellenfilets:

- 4 Stk geräucherte Forellenfilets
- 125 g Creme fraiche
- 1 Stk Bio-Zitrone (Abrieb)
- 1 EL gehackte Kräuter: Dill
- 1 EL gehackte Kräuter: Schnittlauch
- 1 EL gehackte Kräuter: Petersilie
- Salz, weisser Pfeffer

Für die Reibekuchen

- 4 Stk Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 2 kleine Kohlrabis
- 1 Ei
- Salz, schwarzer Pfeffer,
- 1 Prise Muskatnuss
- 2 EL Mehl
- 2-3 EL Butterschmalz

Zubereitungszeit

Ca. 25 Minuten

Zubereitung

Die Forellenfilets würfeln, in einer Schale mit Creme Fraîche marinieren und mit weissem Pfeffer und etwas Salz abschmecken. Anschliessend die gehackten Kräuter unterheben. Die Kartoffeln und Kohlrabi schälen, roh reiben (Mischungsverhältnis ca. 2:1) und mit dem Mehl und dem Ei einen Pufferteig herstellen. Mit Salz und weissem Pfeffer würzen. Die kleinen Puffer mit Hilfe eines Küchenrings in Butterschmalz von beiden Seiten für jeweils 4-5 min. kross ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und dann mit dem Forellenmousse anrichten.



Pastinaken – Püree mit krossen Entenstreifen

Zutaten für 4 Personen

Für das Püree:

4 mittlere Pastinaken (ca. 400 g)
2 EL Butter
1 Zwiebel
1 dl Gemüsefond
0.5 dl Sahne
1-2 EL weisser Balsamico
Salz
weisser Pfeffer

Für die Entenbrüste

2 Entenbrüste
2-3 EL Speisestärke
1-2 EL mildes Curry-Pulver
Salz
Pfeffer
Butterschmalz
Thymian zum Garnieren

Zubereitungszeit

Ca. 40 Minuten

Zubereitung

Die Pastinaken schälen und gleichmässig würfeln, die Zwiebel ebenfalls schälen und grob würfeln. Zusammen mit Essig, Gemüsefond und Sahne aufsetzen und ca. 20 min. köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Anschliessend pürieren und abschmecken. Die Entenbrüste von der Haut befreien, Sehnen, Fett und Silberhaut entfernen und in Streifen schneiden. Stärke mit Curry und einer Prise Salz vermischen. Darin dann die Filetstreifen wälzen und in einer heissen Pfanne in Butterschmalz kurz und scharf von beiden Seiten braten. (Das Fleisch sollte innen noch rosa sein.) Anschliessend kurz auf Küchenkrepp legen. Das Pastinaken-Püree auf Tellern anrichten, mit Thymian garnieren und die Entenstreifen dazulegen.



Süsser Griess mit Kirschragout

Zutaten für 4 Personen

3.5 dl Kokosmilch
3.5 dl Kokoswasser
80 g Weizen-Griess, weich
2 EL Zucker
1 EL Vanillezucker
1 Prise Salz
300 g TK Kirschen
5 g Zimt
5 g Ingwer
2 EL Rohrzucker
4 cl Portwein Minze zum Garnieren

Zubereitungszeit

Ca. 40 Minuten

Zubereitung

Kokosmilch und Kokoswasser zusammen mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz zum Kochen bringen. Mit dem Schneebesen den Gries einrühren und quellen lassen. Nach ca. 3 min. vom Herd nehmen und in Schalen füllen. Kaltstellen. Den Rohrzucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit Portwein ablöschen. Die entsteinten Kirschen und den Zimt dazugeben und den Ingwer in den Topf reiben. Alles ca. 15 min. köcheln lassen. Die Zimtstange entfernen und den Griessbrei mit Kirschragout anrichten und mit Minze garnieren.

