

# Menu für 280. Chochete vom 6. Dezember 2024

Flammkuchen mit Lachs und Zucchini

\*\*\*\*\*

Nüsslisalat mit Apfel-Sellerie-Dressing

\*\*\*\*\*

Peperoni-Senf-Süppchen mit Zimt-Croûtons

\*\*\*\*\*

Entrecôte vom Rind an Senfsauce  
Tagliatelle, Rosenkohl und Rüeblì

\*\*\*\*\*

Käseplättli mit Birnen, Feigen und Trauben  
Weichkäse, Schafskäse, Tête de Moine, Emmentaler  
und weitere Käsesorten  
Chlausbrötli

Bier: Quöllfrisch naturtrüeb

Weisswein: VENTA Mazarrón Verdejo 2023 RUEDA 13% vol. (España)

Rotwein: AMARONE della Valpolicella 2020 15% vol. Cantina Colli Morenici

Abendchef: Martin Looser

# Flammkuchen mit Lachs und Zucchini

Zutaten für 6-8 Personen

1 Flammkuchenteig rechteckig ca. 250 g

## Für den Belag:

250 g Räucherlachs in Tranchen

0.5 Zucchini

1.5 Zwiebeln

## Für die Crème:

200 g Crème fraîche

1 Eidotter

20 g Dille

0.5 Bio-Zitronenschale, frisch abgerieben

2 Prisen Salz

2 Prisen Pfeffer, frisch gemahlen

## Zum Garnieren:

einige Dillfähnchen

## Zubereitung

Räucherlachs in mundgerechte Stückchen zupfen. Zucchini waschen, in dünne Streifen hobeln. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.

Für die Crème die Dille waschen, gut trocknen. Ca. eine Handvoll Dillfähnchen abzupfen und beiseite legen für die Garnierung. Den Rest fein hacken. Crème fraîche, Eidotter, gehackte Dille, Zitronenschale, Salz und Pfeffer cremig rühren.

Den Backofen auf 220 Grad C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Flammkuchenteig auf das vorbereitete Blech legen und mit der Crème bestreichen. Darauf die Zwiebelringe, Zucchiniestreifen und zu oberst die Lachsstücke verteilen. Blech in den vorgeheizten Backofen schieben und den Flammkuchen ca. 20 - 25 Min. backen bis die Ränder leicht gebräunt sind. Flammkuchen kurz abkühlen lassen. Vor dem Servieren die beiseite gelegten Dillfähnchen darauf verteilen.



# Nüsslisalat mit Apfel-Sellerie-Dressing

## Zutaten für 4 Personen

1 gestr.EL Honigsenf  
2 EL Apfelessig  
5 EL Rapsöl  
2 EL Mayonnaise  
70 g Magerquark  
0.25 TL Salz

75 g Sellerie, in feinsten Streifen  
1 rotschaliger Apfel, in Würfeli  
100 g Nüsslisalat  
1 EL Kürbiskerne, geröstet

## Zubereitung

Senf und alle Zutaten bis und mit Quark in einer Schüssel gut verrühren, würzen; 4 EL davon beiseite stellen.

Sellerie und Apfelwürfeli unter die restliche Sauce mischen; mind. 30 Min. ziehen lassen.

Apfel-Sellerie-Salat auf Teller anrichten. Nüsslisalat mit beiseite gestellter Sauce beträufeln. Kürbiskerne darüberstreuen.



# Peperoni-Senf-Süppchen mit Zimt-Croûtons

Zutaten für 4 Personen

## Croûtons

2	Scheiben Toastbrot, ohne Rinde
2 EL	Butter
0.5 TL	Zimt
2 Prisen	Salz
wenig	Pfeffer

## Suppe

1 EL	Butter
1	gelbe Peperoni, in Stücken
1	Schalotte, gehackt
2	Knoblauchzehen, gehackt
4 dl	Gemüsebouillon
2 dl	Weisswein
2 gestr.EL	Senf grobkörnig
1 dl	Halbrahm
2	frische Eigelb
	Salz und Pfeffer nach Bedarf
	Petersilienblättchen zum garnieren

## Zubereitung

### Croûtons:

Aus dem Toastbrot 12 "Chläuschen" ausstechen. Butter schmelzen, Zimt darunterühren. "Chläuschen" darin beidseitig bei mittlerer Hitze je ca. 4 Min. knusprig rösten.

### Suppe:

Butter erwärmen. Peperoni, Schalotte und Knoblauch ca. 5 Min. andämpfen, Bouillon und Wein dazugießen, ca. 10 Min. köcheln. Suppe pürieren, durch's Sieb streichen und zurück in die Pfanne giessen. Senf darunterühren.

Rahm mit Eigelben in einer Schüssel verquirlen, ca. 3 EL heisse Suppe unter ständigem Rühren begeben. Unter ständigem Rühren langsam zurück in die Pfanne giessen. Suppe nur noch heiss werden lassen, sie darf nicht mehr kochen. Abschmecken.

Suppe anrichten, mit Zimt-Croûtons belegen und mit Petersilienblättchen garnieren. (nach Belieben einen Hauch Zimt darüberstreuen).



# Entrecôte vom Rind

## Zutaten für 4 Personen

600 g	Entrecôte
2 EL	Bratbutter
	Pfeffer aus der Mühle
	Salz
3	Zweige Rosmarin, sehr fein gehackt

## Zubereitung

Entrecôte mind. 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.  
Ofenfeste Platte in die Mitte des Ofens schieben, Ofen auf 80 Grad C vorheizen.  
Entrecôte würzen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fein gehackten Rosmarin ca. 1 Min. dämpfen, Entrecôte im Rosmarin beidseitig je ca. 1.5 Min. scharf anbraten. Herausnehmen, in die vorgewärmte Platte legen, Bratensatz dazugeben. Bratenthermometer an der dicksten Stelle in die Mitte des Entrecôtes stecken, in den Ofen schieben.  
Bei 80 Grad Ober- und Unterhitze ca. 1.5 Std. garen. Die Kerntemperatur soll max. 56 Grad (= medium rosa) betragen. Anschliessend in Alufolie einpacken und ca. 5 Min im ausgeschalteten, geöffneten Ofen ruhen lassen.  
Teller vorwärmen!  
Zum Anrichten. in max. 1 cm dicke Scheiben schneiden; je nach Grösse eine oder zwei Scheiben pro Teller.

Zubereitungszeit: ca. 25 Min. plus Garzeit ca. 1.5 Std.

# Senfsauce

## Zutaten für 4 Personen

2	kleine Zwiebeln, fein gehackt
1.5 EL	Butter, zum andünsten
3 dl	Weisswein
120 g	Butter, kalt, in kleinen Stücken
2 EL	Honigsenf
	Pfeffer und Salz

## Zubereitung

Gehackte Zwiebeln in Butter andünsten. Mit Weisswein ablöschen, auf die Hälfte einkochen. Das dauert ca. 10 Min.  
Hitze reduzieren. Sauce pürieren und anschliessend durch ein Sieb streichen. Bei reduzierter Hitze unter ständigem rühren stückchenweise Butter begeben. Pfanne ab und zu von der Platte nehmen damit die Sauce nicht zu heiss wird. Honigsenf begeben, weitere 2 - 3 Min. köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Falls die Sauce zu dünn geraten ist, kannst du sie mit Stärke retten: ca. 1 TL Stärke in 2 EL Wasser anrühren und zur Sauce begeben.

Zubereitungszeit ca. 25 Min.



## Tagliatelle

### Zutaten für 4 Personen

400 g	Tagliatelle
	Salz
20 g	Butter

### Zubereitung

Teigwaren in gut gesalzenes, kochendes - aber nicht in siedendes - Wasser geben und kurz auflockern. Bis zur gewünschten Bissfestigkeit garen - 8 bis 10 Min. In ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen. In geschmolzener Butter wenden damit sie nicht kleben, anrichten.

## Rosenkohl

### Zutaten für 4 Personen

400 g	Rosenkohl
1	kleine Zwiebel, fein gehackt
2 dl	Gemüsebouillon
	Butter
	Salz

### Zubereitung

Rosenkohl rüsten, in der Bouillon knackig dämpfen bis sie bissfest sind. In einer grossen Sautesse etwas Butter zerlassen und fein gehackte Zwiebel andünsten, den Rosenkohl begeben, ca. 5 Min. weiterdämpfen, abschmecken.

## Rüebli

### Zutaten für 4 Personen

300 g	Rüebli
2 dl	Gemüsebouillon
1 EL	Butter

### Zubereitung

Rüebli schälen, in ca. 4 cm lange Stücke schneiden, vierteln. In der Bouillon knackig dämpfen bis sie bissfest sind. Bouillon abschütten. Rüebli in warmer Butter ca. 5 Min. weiterdämpfen, abschmecken.



# Käseplättli

diverse Käsesorten  
Haselnüsse und Baumnüsse  
Birnschnitze, Feigenschnitze, Trauben  
Honigsenf  
Petersilienblättchen  
dazu selbst gebackene, würzige Chlausbrötli

## Chlausbrötli

### Zutaten für 10 Personen

80 g	Emmentaler, Greyerzer oder Reibkäse
20 g	Hefe
3 dl	lauwarmes Wasser
500 g	Zopfmehl
1.5 TL	Salz
1 EL	getrocknete Provence-Kräuter
50 g	Schinkenwürfelchen
	Mehl zum auswallen
	Haselnüsse, Mohnsamen und Fleur de Sel für die Garnitur
1	Ei

### Zubereitung

Käse an der Röstiraffel reiben, dann fein hacken. Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Zopfmehl mit Salz und Kräutern mischen. Käse, Schinken und Hefewasser begeben. Alles zu einem weichen, geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt 1.5 h auf's doppelte Volumen aufgehen lassen.

Backofen auf 200 Grad C Unter-/Oberhitze (oder 180 Grad C Umluft) vorheizen. Teig auf wenig Mehl ca. 1,5 cm dick auswallen. Daraus zehn ca. 6 cm grosse Rondellen ausstechen. Teigresten zusammenfügen und erneut auf ca. 1.5 cm Dicke auswallen. Daraus zehn lange, schmale Dreiecke zuschneiden. Je ein Dreieck mit einer Rondelle zu einem Chlausgesicht mit Mütze zusammenfügen und formen. Mütze gut andrücken. Haselnüsse als Augen in den Teig drücken. Nase mit Schere einschneiden. Mund mit Esslöffel eindrücken. Bart mit Gabel eindrücken. Chläuse auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Ei verquirlen und Chläuse damit bepinseln. Mützen mit Mohnsamen und wenig Fleur de Sel bestreuen.

In der Ofenmitte ca. 20 bis 25 Min. backen. Auf Kuchengitter auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 1 h  
Aufgehen lassen: ca. 1.5 h  
Backen: 20 bis 25 Min.  
Auskühlen lassen.

