

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 Rüebli

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 crèmeig 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, Zucchinistreifen 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 Dillfänchen 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 darunterrühren. "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 darunterrühren.

Rahm mit Eigelben in einer Schüssel verquirlen, ca. 3 EL heiße Suppe unter ständigem Rühren beigeben. 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 beigeben. Pfanne ab und zu von der Platte nehmen damit die Sauce nicht zu heiß wird. Honigsenf beigeben, 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 beigeben.

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 beigeben, 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
Birnenschnitze, Feigenschnitze, Trauben
Honigsenf
Petersilienblättchen
dazu selbst gebackene, würzige Chlausbrötli

Chlausbrötli

Zutaten für 10 Personen

80 g	Emmentaler, Gruyére 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 beigeben. 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 ausschneiden. Teigreste 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.

