

Menu für 281. Chochete vom 10. Januar 2025

Landrauchschen- Käse Häppchen

Rüeblisuppe, Ingwer Crème Fraiche

Peperoni Tarte Tatin

Rindsfilet, mit pikanter Sauce, Rahmpolenta und
Rösliköhl

Tonkabohnen- Mousse mit Beerenconfit

Weisswein: Montfollet Le Valentin Blanc, Bordeaux
Rotwein: Goru 18 M, Jumilia DOP, Spanien

Abendchef: Hans Peinhopf

Landrauchschniken- Käse Häppchen

Zutaten für 8 Personen

90 g	Landrauch Schinken
250 g	Boursin oder Philadelphia, natur
60 g	geriebener Sprinz
3 EL	Baumnüsse, gehackt
1 Bund	Schnittlauch
	Salz, Pfeffer, Chiliflocken zum Würzen

Zubereitung (35 Min)

Trockenfleisch sorgfältig, leicht überlappend auf Klarsichtfolie auslegen, auf ca. 25 cm Länge.

Den Frischkäse in eine Schüssel geben. Gehackte Baumnüsse, fein geschnittenen Schnittlauch und den geriebenen Sprinz dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer gut abschmecken, Chiliflocken je nach Gusto dazugeben und gut durchmischen.

Masse in der Mitte längs verteilen. Mit Hilfe der Klarsichtfolie satt einrollen und in den Kühlschrank stellen.

Tipp: Masse kann gut schon früher gemacht und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Je kälter die Rollen sind, desto einfacher zum Schneiden geht es

Anrichten und servieren

Kurz vor dem Essen in 1.5 cm dicke Stücke schneiden. Auf einer Platte oder Teller anrichten, etwas ausgarnieren mit glatter Petersilie.



Rüeblisuppe, Ingwer Crème Fraiche

Zutaten für 8 Personen

600 g	Rüebli
1 Stk	Stangensellerie
1 Stk	Zwiebel, mittlere Grösse
70 g	Lauch
2 Stk	Kartoffel, mehlig kochend
9 dl	Gemüsebouillion (evtl. noch 1 dl Vollrahm)
Salz, Pfeffer, Cayenne	
1 Prise	Zucker
1 Becher	Crème Fraiche
1 cm	frischen Ingwer
	Schnittlauch oder glatte Peterli zum Dekorieren
	Butter Flûtes

Zubereitung (40 Min)

Crème Fraiche:

In einen Schüssel geben, etwas Ingwer fein raffeln, beigeben, etwas frischen gemahlenen Pfeffer dazugeben und gut verrühren. Kalt stellen. (Kann schon früher gemacht werden).

Suppe:

Zwiebel fein schneiden, in Pfanne mit Butter andämpfen. Kartoffel, Karotten, Lauch, Sellerie und Rüebli in kleine Stücke schneiden, beigeben und dämpfen.

Mit Gemüsebouillion ablöschen, gut weich kochen, pürieren. Bei Bedarf noch ca. 1 dl Vollrahm, bis gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Mit Salz, Pfeffer und Cayenne gut abschmecken.

Anrichten und servieren

Suppe in vorgewärmten Teller schöpfen. Ein EL der Crème Fraiche dazugeben, mit Butter Flûtes dekorieren und sofort servieren.



Peperoni Tarte Tatin

Zutaten für 6 – 8 Personen

Teig: (Blätter- oder Kuchenteig rund, auch ok)

180 g	Mehl
1 TL	Salz
90 g	Butter, kalt
ca. 1 dl	Kaltes Wasser

Belag:

4 Stk	Peperoni, 3 rote + 1 gelbe, mittlere
1 Stk	Knoblauchzehe gepresst
3 EL	Olivenöl, Meersalz und Pfeffer
3 EL	weissen Balsamico
1 TL	Honig
1 Zweig	frischen Rosmarin
1 EL	Kapern
10	schwarze Oliven,
2 EL	Frischkäse

Kuchenblech 26 cm Durchmesser

Olivenöl, Meersalz, frischen Pfeffer. Schlagrahm oder Sauren Halbrahm, frische Kräuter.

Zubereitung (45 Min)

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

(Kuchen- oder Blätterteig, wenn's schneller gehen muss)

Zubereitung Teig

Mehl und Salz in Schüssel geben. Kalte Butter in Flocken auf das Mehl geben und in den Händen verreiben. Ca. 1 dl kaltes Wasser dazugeben, mischen und zu einem glatten Teig verkneten. (Nicht zu lange). Teig in Klarsichtfolie wickeln und ca. 30 min bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Zubereitung Belag

Peperoni waschen und rüsten, in 5 mm Streifen schneiden. Rosmarinnadeln klein hacken. Olivenöl in Pfanne erhitzen, gepressten Knoblauch, Peperoni und Rosmarin hinzugeben. Ca. 10 min andämpfen. Weissen Balsamico und den Honig dazu geben und karamellisieren. Mit Meersalz, Pfeffer und Cayenne abschmecken.

Zubereitung Kräuter-Schaum

2 EL Frischkäse und 2 EL Schlagrahm oder sauren Halbrahm, klein geschnittene frische Kräuter mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vorbereiten

Blech mit Backpapier auslegen. Peperoni, halbierte Kapern und geviertelte Oliven schön verteilen. Teig auf die Grösse der Form auswallen und über die Peperoni legen. Ränder nach unten in die Form drücken.

Mit Gabel vielmals einstechen. Bei 200 Grad, ca. 25-30 min hellbraun backen. Dann aus dem Ofen nehmen und 5-10 min stehen lassen. Danach aus Form nehmen und auf grossen Teller umdrehen.

Anrichten und servieren

Noch lauwarm in gewünschte Anzahl Stücke schneiden, auf Teller anrichten, Kräuterschaum daneben auf Teller und servieren.



Rindsfilet, mit pikanter Sauce, Rahmpolenta und Rösliköhl

Zutaten für 8 Personen

Zutaten

1200 g	Rindsfilet, ca. 3-4 cm Scheiben
16 Stk	Speck, Streifen
	Butter & Olivenöl
	Bäri-Fleischgewürz
	Chiliflocken
	NoillyPrat oder Weisswein
	Paprika edelsüß
	Fleisch Bouillion
	getrocknete oder eingelegte Tomaten

Zubereitung (30 Min)

Fleisch bis zu 30% Gewichtsverlust durch Braten und Garen.
Ofen auf 80 Grad vorwärmen. Teller und Sauciere vorwärmen.

Rindsfilet-Stück in ca. 3 cm Stücke schneiden, z.B. mit BäriGewürz würzen. In heisser Bratpfanne auf beiden Seiten 1 min anbraten und danach auf Gitter legen.
Bei 80 Grad im Ofen 20 min nachgaren.

Den Speckstreifen kurz vor dem servieren knusprig braten, als Deko. Falls Peperonistreifen übrig sind, diese auch noch dazu servieren.

Pikante Sauce (30 – 40 Min)

2 EL	Butter, 1 EL Olivenöl	in Bratpfanne erhitzen
1 Stk	Zwiebel gross, fein gehackt	
2 Stk	Knoblauchzehe, gepresst	beigeben und dämpfen
2 KL	Tomatenpürée	
1.5 KL	Paprika, edelsüß	beigeben und etwas anziehen lassen
1.5 dl	NoillyPrat (oder Weisswein)	alle Zutaten zusammen aufkochen, etwas einreduzieren
2.5 dl	Fleischbouillion	beigeben und einige Min. kochen lassen
2.5 dl	Vollrahm	hinzugeben und auf gewünschte Konsistenz einkochen, evtl. mit etwas Mehlbutter binden
10 Stk	eingelegte Tomaten (getrocknete)	fein scheiden und beigeben.

Mit Salz und frischem Pfeffer abschmecken. Nach Lust und Laune noch etwas Chiliflocken darüber streuen.

Rahmpolenta und Rösliköhl

250 g Polenta *
7 dl Bouillion
5 dl Vollrahm
30 g Butter

(* Migros POLENTA, Maisgriess FEIN. 2-4 min)

600 g Rösliköhl (ab Laden, unbearbeitet)

Zubereitung (Polenta 10 Min, Rösliköhl 25 Min)

Ofen 80 Grad zum warmstellen

Rahmpolenta

Bouillion und Vollrahm zum Kochen bringen, (evtl. ein wenig Salz). 250 g Maisgriess beigeben und 2 - 4 min umrühren. 30 g Butter in kleine Stückchen darunterziehen und nochmals umrühren. Im Ofen warmstellen, bei Bedarf.

Rösliköhl

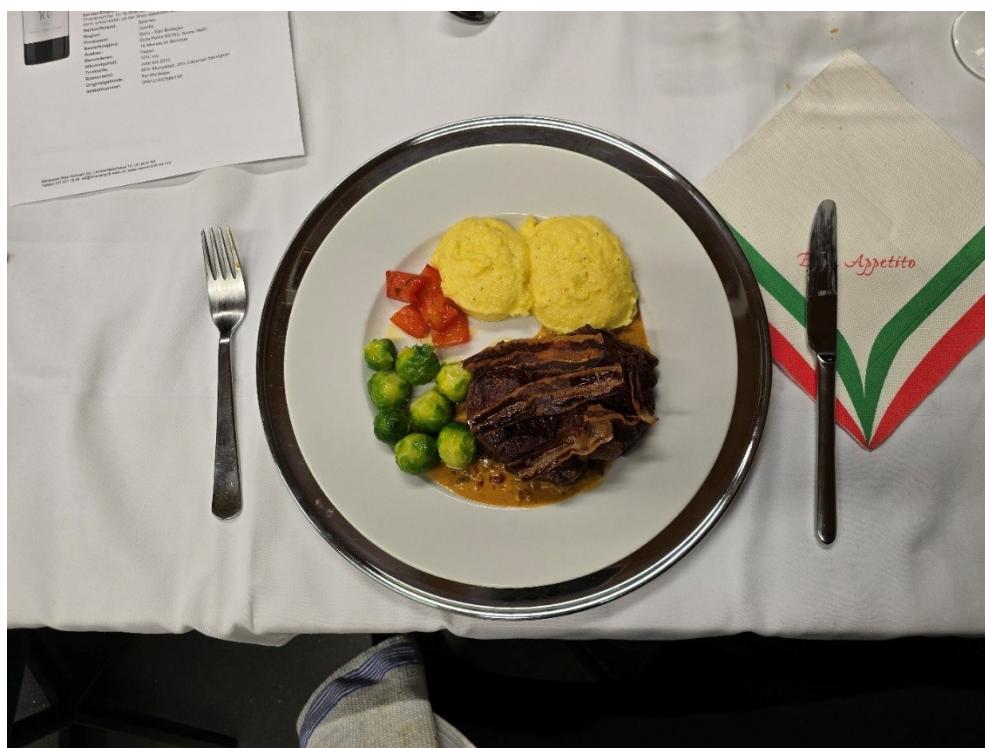
Rüsten und reinigen, von oben kreuzweise einschneiden. In kochendem, gesalzenen Wasser bissfest blanchieren. Danach abtropfen lassen. Im Ofen warmstellen, bei Bedarf.

Falls noch Peperonistreifen übrig sind, diese auch noch verwenden.

Anrichten und servieren

Fleisch auf Saucenspiegel legen, 2-3 Kugeln Polenta mit Glacezange formen und zusammen mit dem Rösliköhl (Peperonistreifen) schön anrichten. Mit zwei gebratenen Speckstreifen dekorieren und sofort servieren.

Übrige Sauce in vorgewärmer Sauciere servieren.



Tonkabohnen- Mousse mit Beerenconfit

Zutaten für 8 Personen

1 Stk	Tonkabohne*
3 Stk	Eigelb
70 g	Muskovado Zucker + 5 g
333 g	Mascarpone
1.5 EL	Orangensaft
1 EL	getrocknete Blüten

(*Tonkabohnen aus Drogerie, 2 Stk. ca. 1.-)

Confit:

50 g	Zucker
2 dl	Orangensaft
1 Stk	Limette, Abrieb (Bio)
2 Stk	Zweige Thymian
300 g	TK-Beeren
0.5 EL	Maizena Express

(Alternativ : 1 TL gestrichen, Johannisbrotkernmehl

Zubereitung (35 Min vorbereiten, 90 Min Kaltstellen)

Crème:

Die Eigelbe trenne und mit Zucker cremig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Mascarpone, Tonka fein raffeln und Orangensaft unterrühren, bis alles glatt und cremig ist.

Das Eiweiss steif schlagen und unter die Mascarpone-Creme ziehen.

In kleine Gläser oder in Espresso-Tassen füllen und zugedeckt mindestens 1.5 Stunde kühlstellen.

Beerенconfit:

50 g Zucker in der Pfanne karamellisieren, mit 2 dl Orangensaft ablöschen. Den Abrieb einer Bio-Limette dazugeben. Die Blättchen von 2 Thymian Zweigen zupfen und zu dem Saft geben. 300 g TK-Beeren dazugeben.

Pfanne von Herd nehmen und Beeren darin ziehen lassen. 0.75 des Saftes mit 0.5 EL Maizena Express aufkochen und für ein paar Min. köcheln lassen.

Kaltstellen ca. 90 min und danach vorsichtig unter die restlichen Beeren mischen.

Anrichten und servieren

Crème mit etwas Muscovado Zucker und den getrockneten Blüten bestreuen.

Beeren separat, entweder auf dem Teller oder in einem anderen Glas anrichten.

