



CHOCHETE VOM 26.01.2007

Menue

(Rezepte sind für 8 Personen berechnet)

*Blätterteigschnecken
mit Rochschinken*

*

Rettich-Carpaccio

*

*Senfrahmsuppe
mit Apfeltarte*

*

*Coniglio al Vino Santo con Broccoli
Gorgonzola-Polenta*

*

Orangen Tiramisu

Weine: Weiss: xxx
Rot: Castellani Chianti Classico, Riserva 2003



Blätterteigschnecken

Zutaten :

2 Rollen Blätterteig, rechteckig
300g Rohschinken

Zubereitung :

Blätterteig auslegen und mit Rohschinken belegen.
Belegter Blätterteig rollen anschliessend kurz in
Tiefkühler legen.
Aus den Rollen Rondellen von 2 mm schneiden.
Bei 180°C ca. 10 Min. backen.

Rettich-Carpaccio

Zutaten :

2 Stangen weisser Rettich
100 g Sbrinz am Stück
2 Bund Radischen
2 Tomaten
4 Eier
100g Kresse
1 Bund Schnittlauch

6 EL Oel
2 EL Essig
Mayonaise, Senf, Salz und Pfeffer
Frische Kräuter

Zubereitung :

Rettich schälen und mit dem Gurkenhobel in dünne
Scheiben schneiden. Rettichscheiben auf den Tellern
verteilen

- Sbrinz mit dem Sparschälen in Späne schniden
- Tomaten schälen, klein würfeln
- Hartgekochte Eier klein schneinden
- Kresse

alles auf den Tellern verteilen

8 Radieschen für Deckoration schneiden restliche in
kleine Würfelchen schneiden und für Sauce beiseite
stellen.

Für die Sauce Oel, Essig, Senf, Mayonayse Salz und
Pfeffer zur einer Sauce verführen.

Schnittlauch fein schneiden und mit den geschnittenen
Radieschen zu der Sauce geben.

Sauce auf den Tellern verteilen.³⁴





Senfrahmsuppe mit Apfeltarte

Zutaten :

2 dl Weisswein trocken
4 dl Apfelsaft naturtrüb
5 dl Geflügelfond
6-8 EL Feigensenf
200 g Creme fraiche Salz, Pfeffer

400 g Blätterteig
Mehl zum Auswallen
4 Äpfel säuerlich
4 EL Zitronensaft
4 TL Feigensenf
4 EL Honig flüssig



Zubereitung :

- Für die Tart~ Backofen auf 220°C vorheizen. Teig auf wenig Mehl zu 2 je 15 x 20 cm grossen Rechtecken auswallen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Kühl stellen.
- Äpfel vierteln, entkernen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Teig mit Senf dünn bestreichen und mit Apfelscheiben belegen. Diese mit Honig bepinseln.
- Tarte in der Ofenmitte 10-15 Minuten backen. Abkühlen lassen.
- Wein, Apfelsaft, Fond und Senf aufkochen. Unter kräftigem Rühren ca. 3 Minuten leicht köcheln lassen.
- Vor dem Servieren Crème fraiche begeben. Die Suppe mit dem Stabmixer aufschäumen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Apfeltartes in 16 Streifen schneiden und zur Senfrahmsuppe servieren.



Coniglio al Vino Santo

Zutaten :

2 Kg Kaninchenschenkel
Salz, Pfeffer
Mehl
2 EL Olivenöl
1 EL Butter
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Zweiglein Thymian
1 kleines Lorbeerblatt
1 Rüebli
1 Stange Stangensellerie
1 Bund Peterli
3 Tomaten, geschält, entkernt und gewürfelt
Thymian gehackt
10 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht
3,5 dl trockener Weißwein
5 dl Wasser
1/2 Flasche Vinsanto
1 EL Butter

Zubereitung :

Kaninchenschenkel in 3 Stücke teilen

Stücke mit Salz und Pfeffer würzen und im Mehl wenden.

Kanichenstücke anbraten, herausnehmen.

Zwiebel, Knoblauch, Rüebli, Stangensellerie und Peterli klein hacken.

Öl und Butter in einer Kasserolle zerlassen. Gemüse großer Hitze anrösten, mit dem Vinsanto ablöschen etwas einkochen lassen und Kanichen wieder beigegen.

Tomaten, Thymian und Steinpilze (inkl. Einweichwasser) beigegen und ca. eine Stunde auf kleinem Feuer köcheln lassen.

Fleisch herausnehmen und warm stellen.

Sauce allenfalls noch etwas einkochen. Fleisch mit Gemüse auf Teller anrichten und mit Sauce umgiessen.

Broccoli

Zutaten :

4 L Salzwasser
500g Broccoli
2 EL Olivenöl
2 EL Zitronensaft

Zubereitung :

Salzwasser aufkochen. Broccoli in grobe Stücke schneiden und weich kochen.
Abtropfen und auf Teller anrichten.
Olivenöl und Zitronensaft mischen und Broccoli damit beträufeln.



Gorgonzola - Polenta

Zutaten :

250 g Polenta „Bramata“
1,2 l Wasser
Salz
Muskatnuss
100 g Gorgonzola, in Stücke
geschnitten

Zubereitung :

Das Wasser mit Salz und Muskatnuss gut würzen und aufkochen. Den Mais in das kochende Wasser einstreuen und unter ständigem Rühren ca. 1 Stunde leicht kochen. Zum Schluss den Gorgonzola unterziehen.
Gorgonzola auf einem Blech glattstreichen und kurz kühl stellen. Rauten schneiden und im Butter nochmal kurz anbraten

Orangen Tiramisu

Zutaten :

Löffelbiscuit
5 Orangen saft
2 Orangen abgeriebene Schale
5 Orangen, filetiert
Cointreau oder Grand-Marnier
100g Zucker
1 Pack Vanillepulver
250 g Mascarpone
125g Halbfettquark
125g Rahmquark
1 Orange oder
Blutorangen-Joghurt (180 g)
1,5 dl Rahm (Sahne)

Zubereitung :

- Den Boden einer flachen Schale mit Löffelbiscuit auslegen und mit Orangensaft und Cointreau / Grand-Marnier tränken, mit filetierten Orangen belegen.
- In einer Rührschüssel die Schale mit dem Zucker, Vanillezucker vermischen. Mascarpone, Cointreau, Orangensaft und Quark dazugeben, alles vermischen.
- Die Hälfte der Creme auf den Biscuit verteilen, anschliessend nochmals mit Löffelbiscuit belegen und mit Orangensaft und Cointreau / Grand-Marnier tränken. Mit Orangenfilets belegen.
- Die restliche Creme verteilen, mit Orangenschnitzen (filetiert) garnieren und etwa zwei Stunden kühl stellen.





Zutaten :

2 Stk. Zwiebel, gehackt
2 Stk. Knoblauchzehe, gehackt
2 EL Bratbutter
2 Stk. Kartoffel, roh, geschält,
gewürfelt
2 Stk. Banane, klein, gewürfelt
2 EL Mehl
4 EL Curry
2 L Gemüsebouillon
300 g QimiQ
Salz, Pfeffer

2 Stück Zwiebel , in feine Ringe
geschnitten
2 EL Mehl
2 EL Bratbutter
4 Tomaten, entkernt. Gewürfelt
Schnittlauch, fein geschnitten



Zubereitung :

- Zwiebel und Knoblauch in Bratbutter andünsten
- Kartoffel- , Bananenwürfel, Mehl und Curry begeben, kurz mitdünsten
- Mit Bouillon ablöschen, ca. 20 Minuten abgedeckt kochen lassen, pürieren
- QimiQ begeben, warten bis es flüssig ist, würzen

Für die Garnitur

- Zwiebelringe mit Mehl mischen, in der Bratbutter knusprig rösten
- Tomatenwürfel in vorgewärmte Teller oder Schüssel verteilen, Suppe darüber anrichten, mit Zwiebelringen und Schnittlauch garnieren