



635. Chochete vom 11. September 2024

Menü

Crostini mit Ricotta-Kräuter-Creme

Italienischer Blumenkohl

Filet de Boeuf Stroganoff

Karamellisiert Birnenscheiben mit Vermicellesmousse

Weisswein Aigle de Mureilles

Rotwein Selvarossa

11. September 2024 / Albin Laimbacher

Apero

Crostini mit Ricotta

2 .Baguette

500gr Ricotta

200gr. Sprinz

12. Stk, Dörrtomaten im Oel

1 Bund Peterli

1 Bund Basilikum1

3 Stk, Oliven

2 Knoblauchzehen

2 EL Olivenöl

Salz u. schwarzer Pfeffer (Burki)

Den Ricotta in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

Inzwischen die Peterli und Basilikum fein hacken.

Ricotta und den Sprinz in eine Schüssel geben , die Kräuter begeben und die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Dörrtomaten auf Küchenpapier gut trockentupfen in Streifen schneiden und diese halbieren. Die Oliven entsteinen in Streifen schneiden. Beides mischen.

Die Baguette schräg in 24 Scheiben schneiden und auf ein Blech geben. Die Knoblauch in eine Schüssel pressen und mit Olivenoel mischen und die Brotscheiben damit bestreichen.

Die Brote im auf 230 vorgeheizten Ofen im oberen Drittel golden backen. Herausnehmen. Zuerst die Ricottamasse, dann die Dörrtomaten-Oliven -Mischung darauf verteilen.

Kurz vor dem Servieren die Crostini nochmal im 230 Grad heissen Ofen im oberen Drittel ca. 3 Minuten erhitzen.

Vorspeise

Italienischer Blumenkohl

2 grosse Blumenkohl

4 Zwiebeln

4 dicke Schinken-Scheiben fein gehackt

400g Champion

2,5 dl Rahm

Salz, Pfeffer, Mehl, Butter

8 EL geriebenen Käse

4 EL Paniermehl

4 EL Olivenöl

1 Bund Peterli

Blumenkohl al dente kochen, Zwiebel, Champions fein gehackter Schinken mit Mehl überstäuben, den Rahm dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Peterli, abschmecken und über den Blumenkohl giessen.

Käse und Paniermehl mischen, darüberstreuen. Mit dem Olivenöl beträufeln, im Ofen bei ca. 200 Grad etwa 15 Minuten überbacken.

Hauptgang

Gulasch de Boeuf Stroganoff

Rindsfilet gewürfelt

Salz und Pfeffer Burki

2 EL Paprika edelsüss

2 TL Paprika scharf

3 Schalotten

500gr Champion

3 Stk Perperoni versch. farbig, geschnitten

2 Scheiben Schinken, fein geschnitten

2 EL Tomatenpuree

6 EL Cognac

ca. 3 dl Bratensauce

2 EL Senf

4 dl Rotwein

ca. 2dl Bouillion

2 EL Ketchup

4 dl Rahm

1 Bund Peterli gehackt

Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

250 g Crème fraîche

Schnittlauch

Filet in ca. 1 cm Stücke schneiden.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne kurz anbraten.

Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Butter in die Pfanne geben und die Champignons und Schalotten darin anbraten.

Peperonistreifen und fein geschnittenen Schinken dazugeben, abschmecken.

Paprikapulver und Tomatenmark dazugeben und anrösten

Mit Cognac ablöschen, Senf (nach Belieben dazugeben und das ganz einreduzieren lassen.

Mit Bouillon und Bratenaauce aufgiessen, mit etwas Butter binden.

Den Rahm einrühren und alles bis zur gewünschten Konsistenz einkochen.

Zum Schluss das Fleisch in der Sauce erwärmen, so dass es medium serviert werden kann.

Beim Anrichten noch etwas Creme fraiche auf das Stroganoff geben und mit den fein geschnittenen Essiggurken und Schnittlauch garnieren.

Karamellisierte Birnenscheiben mit Vermicellesmousse

Zutaten 8 Personen

4 Birnen

6 EL brauner Rohzucker

1 TL Zimt

700 g Vermicelles

4 EL Williams-Branntwein

120 g Zartbitterschokolade

100 g Walnusskerne

5 dl Schlagrahm

Zubereitung:

1. Birne mit Kerngehäuse in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden, auf Backpapier belegtes Blech legen. Zucker und Zimt mischen, auf die Birne streuen. karamellisieren; ca. 20 Minuten in der oberen Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

2. Vermicelles mit dem Williams verrühren. Schokolade in kleine Würfel schneiden. Nüsse grob hacken, je $\frac{3}{4}$ davon unter das Püree mischen.

3. Sahne steif schlagen, sorgfältig darunterziehen. Birnen und Mousse anrichten, mit restlich Schokoladenwürfeln und Nüssen verzieren.