



*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 fraiche*

*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.*