



Menu

Kürbis-Speck-Tatar

Cremige Zwiebelsuppe

Saiblingsfilet mit Mandelbutter & Rahmspinat

Kalbsnierstück mit Kräutern, italienische Art

Kartoffel-Apfel-Gratin

Honigmousse mit Rotweibirnen

Chochete vom 7. September 2019

Kürbis-Speck-Tatar mit Baumnussbrot:



Zutaten: (6 Personen)

600 gr. Muskat- oder Butternut-Kürbis, 100gr. Bauernspeck, in dünne Scheiben geschnitten, 2 EL Olivenöl, Salz, 1 EL Kapern in Salz eingelegt, 2 Cornichons, ½ Bund Schnittlauch, 2 EL Crème fraîche oder Quark, 1TL mittelscharfer Senf, 1 TL edelsüßes Paprikapulver, 1 EL Zitronensaft, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1) Aus dem Kürbis mit einem Löffel die Kerne mitsamt dem weichen Fruchtfleisch herauschaben. Den Kürbis schälen und in kleine Würfelchen schneiden. Den Speck ebenfalls fein würfeln.

2) In einer Bratpfanne das Öl erhitzen, den Kürbis beifügen, leicht salzen und bei mittlerer Hitze in 2-3 Minuten bissfest garen. Den Speck dazugeben und alles noch 1 Minute weiterbraten. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

3) Die Kapern in einem Sieb gründlich warm abspülen, dann mit Küchenpapier trockentupfen und grob hacken. Die Cornichons in sehr kleine Würfelchen schneiden. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Alle Zutaten mit der Crème fraîche oder dem Quark, dem Senf, dem Paprikapulver und dem Zitronensaft zum Kürbis geben und sorgfältig mischen. Das Tartar mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4) Die Kürbismischung auf Tellern zu einem Tartar formen.
Nach Belieben mit einem kleinen Blattsalat sowie knusprigem Baumnussbrot servieren,

Cremige Zwiebelsuppe:



Zutaten: (6-8 Personen als Vorspeise / 4 Personen als Mahlzeit)
500 gr. Zwiebeln, 150 g mehligkochende Kartoffeln, 2 EL Butter (1),
1 ½ dl Noilly Prat, 8 dl Gemüsebouillon, 2 dl Rahm, 2 Scheiben Toastbrot,
1 EL Butter (2), 1 Messerspitze frisch geriebene Muskatnuss, 50 g Gruyère AOP
1 Bund Schnittlauch, 2-3 EL Crème fraîche, Salz, schwarzer Pfeffer aus er Mühle

Zubereitung:

- 1) Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Kartoffeln schälen und klein würfeln.
- 2) In einer mittleren Pfanne die erste Portion Butter (1) erhitzen. Die Zwiebeln darin unter häufigem Wenden 5 Minuten dünsten. Mit dem Noilly Prat ablöschen und alles zur Hälfte einkochen lassen. Dann die Kartoffeln, die Bouillon und den Rahm beifügen, aufkochen und zugedeckt etwa 20 Minuten kochen lassen; die Kartoffeln müssen gut weich sein.
- 3) Inzwischen das Toastbrot klein würfeln. In einer beschichteten Bratpfanne in der zweiten Portion Butter goldbraun rösten, dabei gegen Schluss mit Muskat würzen. Auf einen Teller geben.
- 4) Käse an der Röstiraffel grob reiben. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden.
- 5) Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Durch ein Sieb passieren, um eine besonders cremige Konsistenz zu erhalten. In die Pfanne zurückgeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6) Vor dem Servieren die Suppe nochmals aufkochen. Die Crème fraîche mit dem Stabmixer untermixen. Dann die Suppe in Tassen anrichten und mit dem Schnittlauch, dem Gruyère und den Brotwürfelchen bestreuen. Sofort servieren.

Saiblingsfilet mit Mandelbutter auf Rahmspinat:



Zutaten: (2 Personen)

Spinat: 300 gr. frischer Spinat, 1 Schalotte, 1 EL Butter, 1 dl. Rahm,
Salz schwarzer Pfeffer aus der Mühle Muskatnuss,

Fisch: ½ Zitrone, 2 Saiblingsfilet mit Haut, Salz, Pfeffer, 1 EL Mehl, 2 EL Butter,
2 EL Bratbutter, 40 gr. Mandelblättchen.

Zubereitung:

- 1) Reichlich Wasser aufkochen. Inzwischen den Spinat waschen und in eine Schüssel geben. Das kochende heiße Wasser darüber geben und den Spinat zusammenfallen lassen, -In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und gut ausdrücken, Dann den Spinat grob schneiden,
- 2) Die Schalotten fein hacken. In einer Pfanne die Butter schmelzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Den Rahm beifügen, aufkochen und kurz leicht einkochen lassen. Dann den Spinat dazugeben, mit Salz Pfeffer und Muskat würzen und alles 3-4 Minuten cremig kochen.

- 3) Für den Fisch von der Zitronenhälfte 2 etwa 1 cm dicke Scheiben abschneiden.
- 4) Die Saiblingsfilets mit den Fingern nach Gräten absuchen und diese mit einer Pinzette herausziehen. Die Filets auf der fleischigen Seite mit Salz und Pfeffer würzen, dann auf der Hautseite mit dem Mehl bestäuben und dieses leicht andrücken.
- 5) In einer beschichteten Pfanne die Bratbutter erhitzen. Die Saiblingsfilets mit der Hautseite nach unten 3 Minuten goldbraun braten. Dann die Filets wenden. Die Butter, die Mandelblättchen und die Zitronenscheiben dazugeben und alles noch 1 ½-2 Minuten fertig braten.
- 6) Den Rahmspinat auf vorgewärmten Teller anrichten und je ein Saiblingsfilet darauflegen. Mit der Mandelbutter beträufeln und mit je 1 Zitronenscheibe garnieren. Sofort servieren.

Kalbsnierstück mit Kräutern auf italienische Art:



Zutaten: (6-8 Personen)

4 Knoblauchzehen, 8-10 Salbeiblätter, 4 Rosmarinzweige, Salz
 2 EL Olivenöl (1), ca. 1,2 kg Kalbsnierstück, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, ½ dl Olivenöl (2), 1 ½ dl Weisswein, 2 ½ dl Kalbsfond
Zum Fertigstellen: 20 g Butter, 10 Salbeiblätter zum Garnieren.

Zubereitung:

- 1) Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
- 2) Die Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden. Zusammen mit den Salbeiblättern und den abgezupften Rosmarinnadeln sehr fein hacken. Alles mit der ersten Portion Olivenöl (1) mischen.
- 3) Das Kalbsnierstück rundem mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die zweite Portion Olivenöl (2) rauchheiss erhitzen. Das Kalbsnierstück hineinlegen und von allen Seiten- auch an den Enden insgesamt 8 Minuten anbraten. Herausnehmen und mit der Kräutermischung einreiben. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und in den 80 Grad heissen Ofen 1 ½-2 Std. nachgaren lassen.
- 4) Überflüssiges Öl abgiessen. Den Bratensatz mit dem Wein auflösen und durch ein feines Sieb in eine kleine Pfanne giessen. Auf grossem Feuer gut zur Hälfte einkochen lassen. Dann den Kalbsfond beifügen und alles nochmals gut zur Hälfte reduzieren. Den Jus mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseitestellen.
- 5) Unmittelbar vor dem Servieren den ausgetretenen Saft vom Fleisch zur Sauce giessen. Die Ofentemperatur auf 230° erhöhen und den Kalbsbraten 6-7 Minuten in aufsteigender Hitze Temperatur annehmen lassen.
- 6) Gleichzeitig in einer beschichteten Bratpfanne die Butter erhitzen. Die Salbeiblätter darin leicht knusprig braten. Während dieser Zeit auch den Jus nochmals aufkochen und 2-3 Minuten lebhaft kochen lassen.
- 7) Das Kalbsnierstück in dünne Sateiben aufschneiden und auf die Platte zurückgeben. Alles mit Jus beträufeln und die Salbeiblätter mitsamt Butter darüber verteilen. Sofort Servieren.

Honigmousse mit Rotweibirnen:



Zutaten: (6 Personen)

Rotweibirnen; 4 reife Birnen, 1 unbehandelte Orange, 125 gr. Puderzucker, 3 dl Rotwein, 1 Stück Zimtstange, 1 Sternanis.

Honigmousse; 4 Blatt Gelatine, ½ unbehandelte Zitrone, 200 gr saurer Halbrahm, 100gr. Honig, 2 ½ dl Rahm

Zubereitung:

- 1) Die Birnen schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Die Birnenviertel der Länge nach noch einmal durchschneiden. Die Schale der Orange fein abreiben und den Saft auspressen.
- 2) In einer Pfanne den Puderzucker mit dem Wein, dem Zimt und dem Sternanis aufkochen und etwa 5 Minuten kräftig kochen lassen. Die Orangenschale und den -saft dazugeben und die Birnenschnitze in den Sud legen. Die Birnen offen bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten leise kochen, dann im Sud abkühlen lassen.
- 3) Für die Mousse die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Die gelbe Schale der Zitronenhälfte fein abreiben.
- 4) In einer Schüssel den sauren Halbrahm mit dem Honig und der Zitronenschale verrühren. In einem kleinen Pfännchen die tropfnassen Gelatineblätter bei schwacher Hitze schmelzen. Vom Herd nehmen. Einige Löffel Honigcreme unter die Gelatine rühren, um sie abzukühlen, dann die Mischung unter die Honigcreme rühren.
- 5) Den Rahm steif schlagen und unter die Honigcreme heben. Die Mousse mindestens 4 Stunden kühl stellen.
- 6) Zum Servieren die Rotweibirnen aus dem Sud heben und auf die Teller anrichten. Von der Mousse mit einem Glace Portionierer Kugeln abstechen und daneben setzen.

TIPP:

Schön anrichten lässt sich die Mousse auch, wenn man die Honigcreme zum Festwerden in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Springform füllt. Zum Servieren dann mit einem runden Ausstecher von 8 cm Durchmesser 6 Kreise aus der Mousse ausstechen und auf Tellern anrichten.

Weisswein: Baselbieter Kerner (Apero)

Weisswein: Merlot bianco Terre di Gudo

Rotwein: Il Campione Riserva, Doc Montepulciano d'Abruzzo

En Guete! 😊