

Säuliämtler Gourmet Chuchi



282. Chochete mit Hans Peter Giger

Fasnachtziischtig, 13. Februar 2018

Menü

Apéro

*Blätterteigtaschen
mit Bratwurstfüllung und
Gemüsesticks mit Curry Dip*

Suppe

Klare Bündner-Gerstensuppe

Warme Vorspeise

*Austernpilz-Saltimbocca
mit Kopfsalat an Balsamico-
Feigen-Dressing*

Hauptgang

*Hirsch-Entrecôte im Steinpilzmantel
mit Pfifferling-Kartoffel-Stampf*

Dessert Potpourri

*Zitrusfrüchte mit Beeren
Erdbeerglace und Schokoladentörtchen*

Weine

Weisswein

*Malanser «Riesling Silvaner 2015»
von Salis, Meienfeld*

Weisswein

*Malanser «Riesling Silvaner 2015»
von Salis, Meienfeld*

Rotwein

*Merlot Ticino «Impronta 2015»
Stefano Bollani, Malvaglia*

Rotwein

*Fläscher Pinot Noir «Grond2015»
Andrea Davaz, Fläsch*

Dessertwein

*Pinot Gris «Dulcesco 2013»
Cottinelli, Malans*

Blätterteigtaschen mit Bratwurstfüllung



ZUTATEN

Vorbereitungszeit: 40 Min.

Koch-/Backzeit: 20 Min.

Für 40 Stück

- 2 Stk. Blätterteig rechteckig
- 2 Stk. Schweins-/oder Bauernbratwurst
- 50 g Kalbsbrät
- 100 g Silberzwiebeln
- 60 g Champignons
- 2 EL Butter
- 5 g Peperoncini
- 2 EL Crème Fraîche
- 3 EL Parmesan
- 1 Ei für die Fleischmasse
- 1 EL Milch
- Salz zum abschmecken
- Pfeffer schwarz aus der Mühle zum abschmecken
- 1 Ei verquirlt (Teigränder verschliessen)
- 1 ganzes Eigelb zum bestreichen



ZUBEREITUNG

- Aus den rohen Würsten das Brät sowie Kalbsbrät in eine Schüssel drücken und gut vermengen.
- Die Champions und die Frühlingszwiebeln mit dem zarten Grün rüsten, putzen, sehr fein hacken, in wenig Butter leicht anschwitzen und mit der Fleischmasse gut vermischen.
- Die Crème Fraîche, Parmesan, fein gehackte Peperoncini und das Ei unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den Teig mit dem Messer der Länge nach genau halbieren, eine Teighälfte auf den offenen Täschler legen. Mit der Hand den Teig sorgfältig leicht andrücken. Die Ränder der unteren Hälfte des Teiges mit Ei bestreichen.
- In jede Vertiefung eine Portion Wurstmasse geben. Täschler gut zusammendrücken, Teig-resten entfernen und die gefüllten Täschli von unten aus dem Täschler heben.
- Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Eigelb bestreichen. Im auf 200° vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während ca. 15 – 20 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und etwas auskühlen lassen.

WAS MAN VORBEREITEN KANN

Die Täschli kann man gut vorbereiten und bis zum Backen kühl stellen oder einfrieren. Frisch, lauwarm schmecken sie am besten.

ZUBEHÖR

Betty Bossi Täschler Mittel mit 10-Fächer

Gemüse mit Curry Dip



ZUTATEN

Vorbereitungszeit: 40 Min.
Koch-/Backzeit: 0 Min.

Für 4 Personen

Gemüse

240 g gemischt
Rüebli
Gurke
Peperoni rot und gelb
Zucchini
Radiesli

Curry Dip

120 g Sauerrahm
40 g Philadelphia
1 ½ Kaffeelöffel Curry scharf
etwas Salz zum abschmecken
etwas Pfeffer schwarz aus der Mühle zum abschmecken
wenig Zitronensaft
½ Apfel, gerüstet, geschält



ZUBEREITUNG

- Gemüse in Stängeli oder Schnitze schneiden, Radiesli ganz lassen, auf einer Platte dekorativ anordnen.
- **Curry Dip** alle Zutaten bis auf den Zitronensaft mit dem Schwingbesen gut verrühren. Apfel an der Bircherraffel dazu reiben, sofort mischen. Sauce in Schale anrichten, bis zum Servieren kühl stellen.

Klare Bündner-Gerstensuppe



ZUTATEN

Vorbereitungszeit: 1.: 3 Std. oder Vortag / 2.: 30 Min.
Koch-/Backzeit: 50 Min.

Für 4 Personen

- 20 g Butter
- 50 g Zwiebeln, geschält
- 50 g Lauch
- 30 g Rüebli
- 20 g Knollensellerie, geschält
- 30 g Bündner Rohschinken, luftgetrocknet
- 30 g Bündner Fleisch
- 25 g Gerste, mittel
- 20 g Bohnen, weiss getrocknet
- 1.2 L Bouillon
- 5 g Petersilie
- etwas Salz zum abschmecken
- etwas Pfeffer schwarz aus der Mühle zum abschmecken
- 8 Stk. Grissini-Stängel



VORBEREITUNG

- Weisse Bohnen mind. 3 Stunden oder über Nacht in kaltem Wasser quellen lassen.
- Zwiebeln fein hacken. Lauch längs halbieren, waschen und in Brunoise (Würfelchen) schneiden. Rohschinken und Bündner Fleisch in Brunoise schneiden.
- Petersilie waschen, zupfen, trocken tupfen und fein hacken. Bouillon aufkochen.

ZUBEREITUNG

- In einer kleinen Pfanne die Gerste und abgetropften Bohnen andünsten und mit ca. 4 dl Bouillon ca. 50 Min. knapp al dente kochen.
- In einer grossen Pfanne die gehackten Zwiebeln und die Gemüse-Brunoise in Butter andünsten. Rohschinken und Bündner Fleisch begeben und leicht mitdünsten und danach die Gersten-Bohnenbouillon dazugeben.
- Mit heisser Bouillon ca. 8 dl auffüllen, abschmecken und siedend, bis die Bohnen weich sind, ca. 30 Min. Des Öfteren abfetten und abschäumen.
- Suppe nochmals abschmecken und mit gehackter Petersilie bestreuen.
- Anrichten: 2 dl Gerstensuppe in Suppenschalen schöpfen und auf Unterteller mit je 2 Grissini-Stängel servieren.

Austernpilz-Saltimbocca



ZUTATEN

Vorbereitungszeit: 30 Min.
Koch-/Backzeit: 6 Min.

Für 4 Personen

- ½ Stk. Zitrone
- 2 Stk. Knoblauchzehen
- 40 Salbeiblättchen
- 12 Stk. Austernpilze, mittelgross
- etwas Salz zum abschmecken
- Pfeffer schwarz aus der Mühle
- 12 Scheiben Schinken, dünn, gekocht
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Butter
- 1 dl Weisswein
- ½ Stk. Kopfsalat
- etwas Balsamico-Feigen-Dressing



ZUBEREITUNG

- Kopfsalat rüsten, waschen, die grossen Sprossen herausschneiden und die Blätter mundgerecht verkleinern.
- Die gelbe Schale der halben Zitrone dünn ablösen. Den Knoblauch schälen und mit der Zitronenschale und den Salbeiblättern sehr fein hacken.
- Die Austernpilze mit feuchtem Küchenpapier sauber abreiben und die Stiele entfernen; diese sind zäh und können deshalb nicht verwendet werden. Die Austernpilze mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Lamellenseite mit der Salbei-Zitronen-Mischung bestreuen. Jeden Pilzhut in 1 Scheibe Schinken wickeln und den Schinken mit Zahnstocher feststecken.
- In 2 Bratpfannen gleichzeitig jeweils 1 Esslöffel Öl und ein Esslöffel Butter erhitzen.
- Die Pilze darin bei mittleren Hitze auf der ersten Seite 2-3 Min. braten, bis sie schön gebräunt sind. Dann wenden und noch einmal so lange braten. Die Pilze auf eine vorgewärmte Platte geben.
- Den Wein in eine Bratpfanne giessen, einmal kräftig aufkochen und den Bratensatz auflösen. Den Jus über die Austernpilz-Saltimbocca träufeln.
- Anrichten: Die gerüsteten Salatblätter auf die Teller verteilen, mit Balsamico-Feigen-Dressing beträufeln und die warmen Austernpilz-Saltimbocca beilegen und servieren.

ALTERNATIV

Die Austernpilze lassen sich vor dem Einwickeln in den Schinken auch mit etwas Dörrotmatenpaste oder einem Basilikum-Pesto bestreichen.

Hirsch-Entrecôte im Steinpilzmantel



ZUTATEN

Vorbereitungszeit: 30 Min.
Koch-/Backzeit: 45 Min.

Für 4 Personen

200 g Steinpilze
2 EL Rapsöl
1 Schalotte
1 Stk. Knoblauchzehe, gehackt
1 EL Thymian
30 g Nussbutter (Eigenherstellung)
4 Stk. Hirsch-Entrecôte à 150 g
4 Scheiben Tramezzinibrot
Salz und Pfeffer schwarz aus der Mühle



ZUBEREITUNG

- **Nussbutter für Hirsch-Entrecôte**
Für die Nussbutter die Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf so lange erhitzen, bis sich die Molke am Topfboden absetzt und zu bräunen beginnt. Sie ist fertig, wenn sie schön goldbraun ist.
- **Hirsch-Entrecôte:** Die grob gewürfelten Steinpilze in 1 Esslöffel Rapsöl bei starker Hitze goldbraun braten, dann die gewürfelten Schalotten, den gehackten Knoblauch, sowie Thymian hinzugeben und kurz mitbraten. Etwas abkühlen lassen.
- In einen Mixbecher geben und kurz mit dem Stabmixer zu einer Paste pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Entrecôte gut salzen und pfeffern. In einer Bratpfanne mit 1 Esslöffel Rapsöl bei starker Hitze rundum scharf anbraten. (ca. je 1 Minute)
- Die Brotscheiben mit Pilzpaste bestreichen. Die Hirsch-Entrecôte an das untere Ende der Brotscheiben legen und in das Brot einschlagen. Überstehendes Brot abschneiden und mit Nussbutter bestreichen. Etwa 10 Min. kühlen.
- Den Ofen auf 170° Umluft vorheizen. Die Hirschbrotstücke auf ein mit Nussbutter bepinseltes Blech geben und im Ofen ca. 25 Min. bis zu einer Kerntemperatur von 54° garen

ALTERNATIV

Für die Pilzpaste sollte man unbedingt zu aromatischen Pilzen greifen, wie etwa:

Maronenröhrlingen



Rotkappen



Shiitake



Pfifferling – Kartoffel – Stampf



ZUTATEN

Vorbereitungszeit: 15 Min.
Koch-/Backzeit: 30 Min.

Für 4 Personen

- 300 g mehlig kochende Kartoffel, geschält
- 200 g Sellerieknolle, gewürfelt
- 0,8 dl Milch
- 20 g Nussbutter (Eigenherstellung)
- 100 g Pfifferlinge
- 1 EL Rapsöl
- ½ Abrieb einer unbehandelten Zitrone
etwas Salz zum abschmecken
etwas Pfeffer schwarz aus der Mühle
etwas Muskatnuss zum abschmecken
- 1 EL Petersilie, gehackt

ZUBEREITUNG

- **Nussbutter für Kartoffelstampf**
Für die Nussbutter die Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf so lange erhitzen, bis sich die Molke am Topfboden absetzt und zu bräunen beginnt. Sie ist fertig, wenn sie schön goldbraun ist.
- **Kartoffelstampf:** Die Kartoffel schälen und mit dem Sellerie und 0,3 dl Milch sowie ausreichend Wasser weichkochen. Abgießen.
- Währenddessen die restliche Milch und die Butter auf 70 Grad erwärmen.
- Die Pfifferlinge in einer Pfanne mit Rapsöl bei starker Hitze goldbraun braten.
- Die Kartoffeln und den Sellerie in einer Schüssel zerstampfen und mit der restlichen heißen Milch und Nussbutter vermischen. Die Pfifferlinge hinzugeben und mit Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
- Zum Schluss die Petersilie unterrühren.

ALTERNATIV

Für die gebratenen Pilze gehen auch:

Samthauben

oder

Buchenpilze



Zitrusfrüchte mit Beeren, Erdbeerglace und Schokotörtchen



ZUTATEN

Vorbereitungszeit: 40 Min.
Koch-/Backzeit: 11 Min.

Für 4 Personen

Zitrusfrüchte

- 2 Orangen (Blond und Blut)
- 1 Grapefruit
- 4 Stk. Erdbeeren (grössere)
- 1 Stängel Dill
- 100 g Heidelbeeren
- 200 g Erdbeerglace
- 1 Zitronenzeste (wenig)



Schokoladentörtchen

- 60 g dunkle Schokolade NOIR 72 %
 - 60 g Butter
 - 2 1 Ei und 1 Eigelb
 - 3 EL Zucker
 - ½ Briefchen Vanillezucker
 - 1 EL Mehl
- Butter und Mehl für die Förmchen in der Grösse von 1 dl

ZUBEREITUNG

- **Zitrusfrüchte:** Die Orangen und die Grapefruit filetieren. Das obere und untere Ende der Frucht abschneiden. Mit dem Filetirmesser quer unter der Trennhaut ansetzen und von oben nach unten entlang der Rundung schneiden, so dass alle Schalen entfernt werden, von der weissen Haut darf nichts zurückbleiben. Dann die Messerklinge parallel zur Mittelachse der Frucht führen und dabei die einzelnen Fruchtfilets zwischen den Trennhäuten ausschneiden.
- **Schokoladentörtchen:** Schokolade und Butter zusammen im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen, Ei, Eigelb, Zucker und Vanillezucker mit dem Mixer verrühren, bis die Masse hell wird, dann mit der Schokomasse mischen.
- Das Mehl daruntermischen und die Masse in die mit Butter und Mehl vorbereiten Förmchen füllen und kühl stellen oder gleich im vorgeheizten Ofen bei 220° für 10 bis 11 Min. backen. Die Förmchen, vorsichtig am Rand lösen und auf den Desserttellern platzieren.
- Mit Puderzucker bestäuben.

ANRICHTEN

Die Orangen- und Grapefruitfilets auf dem Teller um das Schokoladentörtchen nach Sorte und mit etwas Fruchtsaft arrangieren. Erdbeerglace zwischen die Filets legen und die Heidelbeeren sowie 1 Erdbeere dazulegen, mit Dillspitzen und Zitronenzeste dekorieren.

WAS MAN VORBEREITEN KANN

Filet von Zitrusfrüchten (halten sich im Kühlschrank 1 Tag)

ZUBEHÖR

Backrahmen mit 12 Silikonförmchen für Muffin.