

294. Chochete vom 12. März 2019

Apéro-Focaccia

Don Bepo 2017 (Rebsorte Bouvier, Weingut Salz)

Vorspeise:

Jakobsmuscheln an Sauternessauce

Chardonnay Premium 2016 (Weingut Salz)

Hauptgang:

Kalbsfilet-Paupiettes

Goldberg 2014 (Rebsorte Zweigelt, Weingut Werner Achs)

Dessert:

Sachertörtchen mit Kaffee-Tonka-Sahne

Portwein

Apéro-Focaccia

(für 6 Personen)



2 rechteckig ausgewallte **Pizzateige** (je ca. 25 x 35 cm)

3 EL **Crème fraîche**

1 unbehandelte **Zitrone**, wenig abgeriebene Schale

75 g geräucherter **Lachs**, in feinen Streifen

2 Prisen **Salz**

wenig **Pfeffer**

100 g schwarze **Oliven**, abgetropft und halbiert

1 Pack **Cherrytomaten** halbiert

1 Päckli **Feta** (ca. 150 g), in kleine Würfelchen geschnitten

Zubereitung:

1. Crème fraîche, Zitronenschale und Lachs mischen, Lachsmasse würzen.

2. Einen Pizzateig samt Backpapier auf einen Blechrücken legen, mit Wasser bestreichen. Den anderen Teig exakt darauflegen. Oberfläche mit dem Teigrädchen kreuzweise durchschneiden, sodass Rhomben von je ca. 3 cm entstehen. Teigstücke in der Mitte mit dem Daumen leicht eindrücken.

3. Lachsmasse, Oliven, Cherrytomaten und Feta reihenweise auf die Rhomben verteilen.

Backen:

ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Lässt sich vorbereiten:

Focaccia 1/2 Tag im Voraus fertig belegen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Ca. 30 Min. vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen.

Jakobsmuscheln an Sauternesauce

(Vorspeise für 4 Personen)



12 Jakobsmuscheln (ev. mit Rogen)

Unter fließendem Wasser waschen, falls nötig reinigen, abtrocknen und beiseitestellen

2 dl Gemüse-Bouillon
2 dl Sauternes

Bouillon und Wein um die Hälfte reduzieren

2 EL flüssiger Rahm
50g kalte Butter
Cayenne-Pfeffer
Curry
1 TL Kaffir-Limettenpulver
1 TL Korianderpulver

Den Rahm zufügen, die kalte Butter auf kleinem Feuer und in kleinen Mengen einschwenken, mit den restlichen Zutaten würzen, bei niedriger Hitze sanft „brodeln“ lassen.

wenig Rahm (für 2 EL Schlagrahm)

Rahm steif schlagen und kühl stellen

3 Chicorées
Wenig Butter
1 EL Zucker
Salz

Vom Chicorée die äusseren Blätter ablösen, die inneren Blätter waschen und der Länge nach in feine Juliennes schneiden. Den Zucker in wenig Butter goldgelb caramolisieren, Juliennes beifügen und kurz dünsten, wenig salzen und warm halten

Salz
Zucker
Olivenöl

Die Jakobsmuscheln salzen und mit einer Spur Zucker bestreuen. Im heissen Olivenöl kurz caramolisieren (je nach Dicke der Jakobsmuscheln höchstens 30-45 Sekunden), dann warmhalten

2 EL des geschlagenen Rahms unter die Sauce ziehen.

Anrichten auf Suppentellern: Jakobsmuscheln in die Tellermitte setzen und mit der Sauce umgiessen. Chicorée-Juliennes am Tellerrand verteilen.

Weisses Brot dazu servieren.

Kalbsfilet-Paupiettes

(für 4 Personen)



12 Kalbsfiletmédailles à ca. 40g

Médailles dünnklopfen und kaltstellen

150g Kalbfleisch
30g Eiweiss (1 Ei)
30g Rahm
Salz, weisser Pfeffer

Fleisch und Eiweiss mit dem Stabmixer pürieren, Rahm zufügen, vorsichtig würzen, nochmals kurz durchmischen

200g gemischtes Gemüse: Karotten, Kohlrabi

Gemüse rüsten und in möglichst gleichmässige Würfel von ca. 1 cm Seitenlänge schneiden – die dabei entstehenden Reste und Abschnitte in feinste Brunoise schneiden.

200g Kartoffeln (festkochend)

Kartoffeln ebenfalls in Würfelchen von ca. 1 cm schneiden.

Zuerst die Brunoise in Salzwasser blanchieren und auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Brunoise unter die Fleischfarce mischen. Die Gemüse- / Kartoffelwürfel ebenfalls blanchieren.

Aus der Fleischfarce 12 kleine Würstchen formen, satt in die Médailles einrollen und mit einem Hölzchen verschliessen.

Fleischwürzmischung
1 EL Öl (Rapsöl oder Traubenkernöl)
1 EL ausgelassene Butter

Die Paupiettes würzen, in der mässig heissen Öl-Butter-Mischung ca. 5 Minuten goldbraun braten und an der Wärme durchziehen lassen (am Besten im Ofen bei 80°).

0,5 dl roter Porto
0,5 dl Rotwein
1,5 dl Kalbsjus
1 EL geschlagener Rahm

Den Bratsatz mit Porto und Rotwein auflösen, auf grossem Feuer um zwei Drittel reduzieren, Kalbsjus beifügen, kurz reduzieren, den geschlagenen Rahm in der Sauce zerfliessen lassen und nach Bedarf nachwürzen.

Gemüsewürfel in Butter heiss schwenken.

Paupiettes und Sauce auf heissen Teller mit den Gemüsewürfeln anrichten.

Sachertörtchen (nach Originalrezept) mit Kaffee-Tonka-Sahne



Kaffee-Tonka-Sahne

- 1 EL **Kaffeebohnen** und 1 **Tonkabohne** (in kleine Stücke zerhackt) zwei bis drei Stunden vor dem Servieren zu **2 dl flüssigem Rahm** geben, etwas schütteln und kühlstellen
- **Rahm** erst kurz vor dem Servieren durch ein Sieb leeren und mit **wenig Zucker** mit dem Mixer steif schlagen

Biskuit

- Muffins- oder Soufflé-**Backförmchen** mit Butter einfetten
- **70g weiche Butter** mit **20g Zucker** flaumig rühren.
- **3 Eigelb** (bei kleinen Eiern mehr) unterrühren.
- **70g** erweichte **dunkle Schokolade** – Achtung: nicht zu heiß, da sie sonst an Aroma verliert – begeben.
- **3 Eiweiss** zu Schnee schlagen, salzen, mit **50g Zucker** zu festem Schnee schlagen.
- **55g** gesiebtes glattes **Mehl** und **15g Kakao** unterrühren.
- Masse in die Förmchen einfüllen.
- 35 Minuten bei 160-170 °C backen.
- Erkalten lassen und aus den Förmchen nehmen.
- Biskuit in der Mitte durchschneiden
- 1/2 Glas **Aprikosenkonfitüre** durch ein Sieb streichen und in einer Pfanne erwärmen. Biskuitböden mit ca. der Hälfte der Konfitüre bestreichen und die Biskuits wieder zusammensetzen. Den Rest der Konfitüre aufkochen, obere und äussere Seiten mit sehr heisser Konfitüre bestreichen.

Schokoladenglasur

- **65g Kristallzucker** mit **35g Wasser** zu Sirup einkochen (104 Grad)
- **190g dunkle Schokolade** zerkleinern und unterrühren (bei Bedarf etwas mehr Wasser dazugeben)
- **8g Kakao** begeben
- Köcheln lassen, bis kleine Fäden gezogen werden können. Auf unter 40 Grad abkühlen lassen.
- Die Sachertörtchen mit der **lippenwarmen Glasur** übergießen (auf einem Gitterrost, damit überschüssige Flüssigkeit abtropfen kann). Abkühlen lassen.

Rezept Sacherorte:

Zur Masse zwei große Torten.
28 dkg Butter oder Rama flaumig mit 8 Zuckern
12 Ei Dotter (wenn kleine Eier mehr)
28 erweichte Chocolate ja nicht zu heiss (verliert Aroma)
12 Klar Schnee schlagen, salzen, 20 dkg Zucker zu festem S(ch)nee
22 gesiebtes glattes Mehl u. 6 dkg Cacao 'Suc.
Eisen Ringe mit Papier umwickeln einfüllen 3/4 Stunden
160-170 Grad backen.
erkalten lassen heraus aus den Ringen
in der Mitte durchschneiden mit warmer Marillen
Marmelade bestreichen zusammensetzen. Obere Seiten
und Mitte mit sehr heisser Marillen Marmelade
bestreichen:
Choc Glasur: 1/4 Kilo Choc zerkleinern, 3 dek Cacao
1/4 Kristallzucker oder Fondant
Wasser etwas mehr zum kleinen Faden
Lippen warm übergiessen.

Carla Sacher

In Druckschrift liest es sich wie folgt:

28 dkg Butter oder Rama flaumig mit 8 (dkg) Zucker
12 Ei Dotter (wenn kleine Eier mehr)
28 erweichte Chocolate ja nicht zu heiss (verliert Aroma)
12 Klar Schnee schlagen, salzen, 20 dkg Zucker zu festem S(ch)nee
22 (dkg) gesiebtes glattes Mehl u. 6 dkg Cacao
Eisen Ringe mit Papier umwickeln einfüllen 3/4 Stunden 160-170 Grad backen.
erkalten lassen heraus aus den Ringen
in der Mitte durchschneiden mit warmer Marillen Marmelade bestreichen
zusammensetzen. Obere Seiten und Mitte mit sehr heißer Marillen Marmelade bestreichen
Choc(olade) Glasur:
1/4 Kilo Choc(olade) zerkleinern,
3 dek Cacao
1/4 (Kilo) Kristallzucker oder Fondant
1/8 (Liter) Wasser etwas mehr
zum kleinen Faden (kochen)
Lippen warm übergiessen.

Carla Sacher