

SÄULIÄMTLER GOURMET CHUCHI

301. Chochete vom 12. Nov. 2019
mit Urs Hauser



MENÜ

Apéro

Pizzateig-Rollen mit Chorizo

Vorspeise

Jakobsmuscheln auf Randenpüree und Wasabisauce

Hauptgang

Rindsmedaillon mit Brombeersauce
und sämiger Polenta

Dessert

Marroni Crème-Brulée mit glasierten
Marroni & Birnen

WEINE

Weiss/Rotwein

2018

Villette, Château Montagny
Grand Cru, Lavaux AOC

Weiss/Rotwein

2018

Vermentino di Gallura DOCG
Ugone III, Sardinien

Weiss/Rotwein

2017

Erre, Piemonte Rosso DOC
Assemblage

Weiss/Rotwein

2015

Sauternes, Château La Rivière AOC

PIZZATEIG-ROLLEN MIT CHORIZO & MOZZARELLA

INFORMATION

Vorbereitungszeit: x Min.

Koch-/Backzeit: x Min.

Ruhezeit: x Min.

ZUTATEN

(für 4-6 Personen)

Menge Zutaten

1 Pizzateig rechteckig
200g Chorizo geschnitten
150g Tomatensauce
150g Mozzarella fein geschnitten
Oregano

Gewürz



ZUBEREITUNG

- Pizzateig aus Kühlschrank nehmen und ausrollen.
- Backofen auf 200° vorheizen, Umluft.
- Teig mit Tomatensauce dünn bestreichen.
- Mozzarella vollflächig bestreuen.
- Mit Chorizo-Scheiben belegen, dabei rundum 1,5cm Rand lassen.
- Oregano über Rollen streuen.
- Pizzateig-Rollen 15-20 Minuten goldgelb backen. Servieren

JAKOBSMUSCHELN AUF RANDENPÜREE UND WASABISAUCE

INFORMATION

Vorbereitungszeit: x Min.
Koch-/Backzeit: x Min.
Ruhezeit: x Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten Jakobsmuscheln

12 Jakobsmuscheln ohne Schale
Salz & Pfeffer
Olivenöl



Menge Zutaten Randenpüree

400g gekochte Randen
1dl Gemüsebouillon
Sherry Essig
Salz & Pfeffer

Menge Zutaten Wasabisauce

2.5dl Rahm
20g frische Petersilie
20g Wasabi-Paste
Salz

Menge Zutaten Langkorn Reis

250g Langkorn Reis
Salz

ZUBEREITUNG

- Randen schälen und klein würfeln
- Rahm und Petersilie mit Stiel lang mixen, bis er grün wird. Kühl stellen.
- Langkornreis im Salzwasser aufkochen, ca. 15-20 Minuten.
- Randenwürfel in Gemüsebouillon zugedeckt auf mittlerer Stufe 10 Minuten weichkochen. Alles mit Flüssigkeit fein pürieren und durch Sieb passieren. Mit Sherry Essig, Salz und Pfeffer abschmecken und in Ofen bei 80° warm stellen.
- Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen und im Olivenöl bei starker Hitze beidseitig glasig anbraten. Im Ofen warm stellen.
- Petersilien-Rahm aus Kühlschrank nehmen und mit Wasabi Paste in Pfanne erhitzen. Sobald es zu dampfen beginnt und diese aufgelöst ist, Sauce mit Stabmixer aufschäumen und mit Salz abschmecken. Anrichten und servieren.

RINDSMEDAILLON MIT BROMBEERSAUCE UND SÄMIGER POLENTA

INFORMATION

Vorbereitungszeit: x Min.
Koch-/Backzeit: x Min.
Ruhezeit: x Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

4 Rindsmedaillons, je 4cm dick
(Filet oder Huft)

Menge Zutaten Brombeersauce

200g Brombeeren
2EL Zucker
½dl Rotwein
2dl frischer Kalbsfond
Rosmarin
Thymian
20g Butter
25g Mehl
3EL Balsamico Essig
Salz & Pfeffer

Menge Zutaten Blumenkohl & Rüepli

300g Pfälzer Rüepli
300g Blumenkohl
1TL Kurkuma
1EL Butter
2dl Gemüseboullion

Menge Zutaten Polenta

200g grobe Polenta Bramata
2dl Milch
4dl Geflügelfond
50g Parmesan (frisch gerieben)
Pfeffer aus der Mühle
frische geriebene Muskatnuss
Salz



ZUBEREITUNG

- Backofen auf 80° vorheizen und eine Platte wärmen.
- Rindsmedaillons beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen und in der heissen Bratbutter insgesamt 2½ Minuten kräftig anbraten, auch die Seitenränder.
- Auf vorgewärmte Platte legen und bei 55° Kerntemperatur ca. 45 Minuten nachgaren lassen.

- Brombeeren, Zucker und Rotwein aufkochen.
 - Durch ein Sieb streichen, damit die Kerne aussen vor bleiben.
 - Kalbsfond mit etwas Rosmarin und Thymian reduzieren.
 - Anschliessend mit der Brombeermischung vermengen.
 - Butter und Mehl zu einem Roux zusammenfügen und die Sauce abbinden.
 - Mit etwas Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.
-
- Pfälzer Rübli und Blumenkohl rüsten und mit etwas Butter anschwitzen. Gemüsebouillon dazugeben und in Pfanne aufkochen.
 - Wenn das Gemüse noch bissfest ist, Rübli herausnehmen.
 - 1TL Kurkuma zu Blumenkohl geben und mit Sud vermischen.
 - Blumenkohl herausnehmen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Butter abschmecken und alles warm stellen.
-
- Inzwischen für Polenta Geflügelfond und Milch aufkochen.
 - Etwas Muskatnuss reiben und die Rahm-Geflügelfondmischung mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
 - Die Polenta einstreuen und aufkochen lassen.
 - Fünf Minuten weiter köcheln lassen, bis sie aufquillt.
 - Den Parmesan dazu reiben und unterrühren.
-
- Rindsmedaillon mit Brombeer-Sauce und Polenta auf vorgewärmten Teller anrichten und servieren. Eine Brombeere als Dekor, falls frisch.

Als alternative Beilage passt auch sehr gut Spinat/Kartoffelstock.

MARRONI CRÈME-BRULÉE MIT GLASIERTEN MARRONI

INFORMATION

Vorbereitungszeit: x Min.
Koch-/Backzeit: x Min.
Ruhezeit: x Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

2dl	Rahm
2	Birnen
1dl	Milch
3	Eigelb
100g	tiefgekühlte, geschälte Marroni
40g	tiefgekühlte, geschälte Marroni
40g	Zucker
2EL	Zucker
40g	Rohrzucker



ZUBEREITUNG

- Rahm, Milch und 100g. Marroni in einer hohen Pfanne aufkochen. Hitze reduzieren und ca. 10 Min. köcheln lassen.
- **3 Eigelb** und 40g Zucker mit Schneebesen weiss-cremig aufschlagen.
- Marroni, Rahm und Milch auskühlen lassen, dann pürieren. Eier-Zucker Masse vorsichtig darunterziehen.
- Weisse feuerfeste Keramik Förmchen (ca. 200ml) kalt ausspülen.
- Backofen auf 150°C vorheizen. (Umluft 125°C)
- Förmchen in feuerfeste Form stellen, mit **kochendem** Wasser umgiessen (2/3) und 30 Min. garen lassen, bis die Masse gestockt ist.
- Förmchen aus Ofen nehmen und auf Kuchengitter abkühlen lassen.
- Mit Folie zudecken und 2Std. im Kühlschrank kaltstellen.
- Inzwischen Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und nicht zu weich garen.
- 2 EL Zucker und 4 EL Wasser in Pfanne sirupartig aufkochen. Marroni dazugeben und unter Wenden goldbraun karamellisieren. Auf Teller mit Backpapier geben und auskühlen lassen.
- Maronen-Creme mit Rohrzucker bestreuen und mit Bunsenbrenner goldbraun karamellisieren. Marroni darauf verteilen und mit Birne dekorieren.