

# SÄULIÄMTLER GOURMET CHUCHI

302. Chochete vom 10.12.2019  
mit Kurt Hasler

WENN ES DRAUSSEN KALT IST....



## MENÜ

### Apéro

Peperoni-, Auberginemousse,  
auf geröstetem Baguette

### Vorspeise

Rindstartar mit Pilzen-Vinaigrette  
und Trüffelöl

### Hauptgang

Kalbsschnitzel mit Champignons an  
Cidre – Calvados - Rahmsauce  
mit gebratenen Apfelscheiben  
Kefen

### Dessert

Orangen, Grand Marnier,  
Datteln und Fior di Latte Glace

## WEINE

### Weiss/Rotwein

Langhe Arneis von Roberto Sarotto,  
Neviglie

### Weiss/Rotwein

Gigondas, "Sainte- Catherine" von  
Gabriel Meffre

### Weiss/Rotwein

Gigondas, "Sainte- Catherine" von  
Gabriel Meffre

### Weiss/Rotwein

Prosecco Superiore-Dry, San Giuseppe,  
Hausmarke Urs Hauser

# RINDSTARTAR MIT PILZEN-VINAIGRETTE UND TRÜFFELÖL

## INFORMATION

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

## ZUTATEN

(für 4 Personen)

### Menge Zutaten

500 g Rindfleisch, kleine Huft (Filet) ohne Sehnen  
1 Eigelb  
1-2 TL Kapern, ganz  
2-4 EL Olivenöl  
4 Tr Tabasco  
12 Scheiben Toastbrot / gesalzene Butter  
Salz, gehackter Pfeffer, Cayennepfeffer, Zitronenpfeffer, Ras el Hanout  
Champignon in feine Scheiben geschnitten. "Endteile" mittelfein hacken (Alternative frische Steinpilze)  
3 Tr Trüffelöl  
4 EL Vinegrette, (fein gehackte Schalotten, Olivenöl, Essig, Pfeffer / Salz). Etwas mehr, wenn zur Garnitur noch ein Häufchen Salat serviert wird. Ca. 100gr Jungblatt Salat, Blattspinat oder Ruccola



## ZUBEREITUNG

- Fleisch in Streifen schneiden.  
Fettstückchen und Sehnen wegschneiden.  
Fleisch anschließend in grobe Würfel schneiden.  
Würfel portionenweise kleinhacken, die Stückchen sollten am Schluss noch 2-3 mm gross sein.
- Fleisch nach Belieben mit Kapern, Tabasco, Olivenöl, mit Pfeffer, Cayennepfeffer, Zitronenpfeffer, Ras el Hanout, Salz würzen und mit fein gehackten Champignon in Schüssel gut mischen. Ziehen lassen.
- Portionenweise (Ring) anrichten und Champignonscheiben rechts und links vom Fleisch auslegen und die eine Seite mit Vinegrette und die andere Seite mit einigen Tropfen (wenig!!) Trüffelöl beträufeln. Evtl. etwas Salat mit Vinegrette dazu. Mit Toastbrot servieren.

# KALBSSCHNITZEL MIT CHAMPIGNONS AN CIDRE – CALVADOS - RAHMSAUCE MIT GEBRATENEN APFELSCHNITZELN KEFEN UND BAGUETTE ODER OFENKARTOFFELN

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: x Min.

Koch-/Backzeit: x Min.

Ruhezeit: x Min.

## ZUTATEN

(für 4 Personen)

### Menge Zutaten

- 8 mittelgrosse Kalbsplätzli , nicht geklopft, von der Huft, mitteldick geschnitten
- 100 g Kochbutter
- 1 Zwiebel oder 1-2 Echalotte in Ringen
- 400 g Champignon in Scheiben
- 2.5 dl Cidre herb
- 1.25 dl Calvados
- 1.25 g Creme fraiche
- Meersalz, Schwarzer Pfeffer fein gehackt Ras el Hanout eine Prise Zitronenpfeffer
- 5 Boskopäpfel
- 200 g Kefen
- 1 Bund Schnittlauch



## ZUBEREITUNG

- Die Hälfte der Butter in einer grossen Bratpfanne zergehen lassen und die Schnitzel von beiden Seiten je ca. 3 Minuten braten, bis sie goldbraun sind. Mit Salz und Pfeffer leicht würzen, vom Feuer nehmen und warmstellen.
- Die Zwiebelringe in derselben Butter leicht bräunen.
- Die Pilze in frischer Butter in einer anderen Pfanne garen. Wenn die Flüssigkeit fast verdampft ist, vom Herd nehmen.
- Den Cidre in die Pfanne zu den Zwiebeln geben und zur Hälfte einkochen lassen. Den Calvados dazu giessen und noch etwas einkochen, dann die Pilze und die Creme fraiche unterziehen.
- Die Schnitzel mit dem Fleischsaft dazu legen, evtl. abschmecken und ca. 5 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.
- Äpfel schälen, Kern ausstechen und in ca. 1,5 - 2cm dicke Scheiben schneiden, in Butter vorsichtig bräunlich anbraten.
- Mit in Butter gedünsteten Kefen, den Apfelschnitzeln, dem darüber gestreuten Schnittlauch, mit Baguette oder Ofenkartoffeln servieren.

# OFENKARTOFFELN

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: x Min.

Koch-/Backzeit: x Min.

Ruhezeit: x Min.

## ZUTATEN

(für 4 Personen)

### Menge Zutaten

600 g kleinere Kartoffeln, festkochend

2 EL Olivenöl

2-3 EL ganzer Rosmarin

etwas Meersalz, grob

## ZUBEREITUNG

- Kartoffeln schälen, längs vierteln, mit Schnittkanten nach oben auf Backblech legen
- mit Olivenöl Schnittkanten bepinseln und in 200° bis 220° vorgeheiztem Backofen ca. 20 bis 30 Minuten backen.
- Auf separatem kleinem Teller mit grobem Meersalz bestreuen und servieren. Dekoration Rosmarienzweiglein.

# ORANGEN, GRAND MARNIER, DATTELN UND FIOR DI LATTE GLACE

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: x Min.

Koch-/Backzeit: x Min.

Ruhezeit: x Min.

## ZUTATEN

(für 4 Personen)

### Menge Zutaten

4 Blond- Orangen, (2 Reserve da oft trocken)  
8-10 Datteln in feine Streifen geschnitten  
Fior di Latte Glace (pro Pers. ca. 2 Kugeln)  
Grand Marnier

## ZUBEREITUNG

- Orangen schälen, in Schnitze teilen und von der Haut befreien
- Schnitze je in ca. drei Teile schneiden. Auf einem grossen flachen Teller mit Grand Marnier „zudecken“.
- Ab in den Frigo und gut. eine Stunde ziehen lassen.
- Zum Anrichten eine Portion (Kugel oder dicke Scheiben Fio di Latte) auf dem kalten Teller mit den marinierten Orangenstücklein überdecken, mit Dattelstreifen garnieren.