

SÄULIÄMTLER GOURMET CHUCHI

304. Chochete vom 04.02.2020
mit Hans-Peter Mullis

HANS-PETER'S MISTKRATZERLI



MENÜ

Vorspeise

Eglifilets mit Chicorée, Orangen und Cranberrys

Hauptgang

Gefüllte Mistkratzerli

Dessert

Panettone mit Gorgonzola und karamellierten Birnen

WEINE

Weisswein

Cuvée 48 Grand Cru 2018 (Perroy)
Chasselas, La Côte, Schweiz

Rotwein

andante 2017
Primitivo Salento, Apulien, Italien

EGLIFILETS MIT CHICORÉE, ORANGEN UND CRANBERRYS

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 20 Min.
Koch-/Backzeit: 5 Min.
Ruhezeit: 0 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

40 g	Pinienkerne
40 g	Cranberrys
400 g	Eglifilets
3	Chicorée, in feine Streifen geschnitten
4	Orangen
	Öl zum Braten
	Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG

- Orangen filetieren, Saft dabei auffangen. Orangenfilets beiseitelegen.
- 2EL Orangensaft mit Rapsöl und Mayonnaise gut verrühren, Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Chicorée daruntermischen.
- Bratöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Eglifilets beidseitig je ca. 1 Minute braten, mit Salz und Pfeffer würzen.
- Fischfilets mit den Orangenfilets auf dem Salat auf Tellern anrichten, mit Cranberrys und Pinienkernen garnieren.

GEFÜLLTE MISTKRATZERLI

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 40 Min.

Koch-/Backzeit: 45 Min.

Ruhezeit: 0 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

100 g	Speckwürfeli
3.5 dl	Hühnerbouillon
80 g	Maisgriess mittelfein
1 Bund	Bundzwiebeln
100 g	Dörrfrüchte
1 Msp	Zimt
4	Mistkratzerli, kalt ausgespült
2 Ei	Bratcreme
1 Msp	Rosenpaprika



ZUBEREITUNG

- Speckwürfeli in einer Pfanne bei mittlerer Hitze langsam knusprig braten, herausnehmen.
- Bouillon in derselben Pfanne aufkochen. Maisgriess einrieseln, unter rühren ca. 5 Min köcheln
- Polenta etwas abkühlen lassen. Bundzwiebeln mitsamt schönem Grün kleinschneiden. Bundzwiebel, Dörrfrüchte, Zimt sowie Speckwürfel unter die Polenta mischen.
- Mistkratzerli mit Haushaltspapier trocken tupfen, mit Polenta füllen. Bratcreme und 1 Msp Rosenpaprika vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mistkratzerli damit rundum bestreichen, mit der Brustseite nach Oben auf ein Backblech legen. In der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens 45 Minuten backen.

PANETTONE MIT GORGONZOLA UND KARAMELLIERTEN BIRNEN

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 25 Min.
Koch-/Backzeit: 10 Min.
Ruhezeit: 0 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

200 g	Panettone
100 g	Gorgonzola dolce
200 g	Birnen (süss)
4 cl	Moscato
	Thymian
1 El	Honig
20 g	Butter



ZUBEREITUNG

- Den Backofen auf 120 Grad vorheizen
- Panettone in cm dicke Scheiben schneiden. Danach dünn auswalzen und mit einem Stechring runde Formen ausstechen. 10 Minuten bei 120 Grad im Ofen knusprig backen.
- In der Zwischenzeit die Birnen schälen und in kleinen Würfeln schneiden. Die Würfel kurz Blanchieren und danach sofort im Eiswasser kalt abschrecken.
- In der Pfanne Butter schmelzen, den Honig hinzufügen und die abgetropften Birnen sautieren. Anschliessend mit einem Spritz Moscato ablöschen und einkochen lassen.
- Panettonekreise mit Gorgonzola einstreichen, danach mit karamellisierten Birnen Belegen. 3 Lagen pro Millefeuille.
- Mit Thymian würzen, Birne und Gorgonzola abschliessen.