

SÄULIÄMTLER GOURMET CHUCHI

310. Chochete vom 08.02.2022
mit Michael Peter

WINTERSTIMMUNG AUF DEM ALBIS



MENÜ

Apéro

Pumpnickel mit Frischkäse, geräucherte Forellenfilet oder mit Hüttenkäse und Schnittlauch

Vorspeise

Chicorée mit Orangen und Burrata

Hauptgang

Hackbraten mit Wintergemüse und Kartoffelstock

Dessert

Orangen Tiramisu

WEINE

Weisswein zum Apéro

Château du Retout 2018,
Bordeaux,
Le Retout blanc

Weisswein zur Vorspeise

Château du Retout 2018,
Bordeaux, Haut-Médoc
Cru Bourgeois

Rotwein zum Hauptgang

Château du Retout 2018,
Bordeaux,
Haut - Médoc

Rotwein zum Dessert

Klein Constantia 2018,
Südafrika
Vin de Constance

ZUM STARTEN ETWAS GESUNDES

PUMPERNICKEL MIT FRISCHKÄSE, GERÄUCHERTE FORELLENFILET ODER MIT HÜTTENKÄSE UND SCHNITTLAUCH

INFORMATION

Zubereitungszeit: 20 Min.

ZUTATEN

(für 15 Stück)

Zutaten

- ½ Becher Frischkäse mit Meerrettich (ca. 125g. Cantadou)
- ½ Becher Hüttenkäse Nature (ca. 100g.)
- 3 – 4 Scheiben Pumpernickel
- 40 g geräucherte Forellenfilets
- ¼ Bund Schnittlauch
- ¼ Bund Radieschen
- ¼ Bund Dill



ZUBEREITUNG

- Pumpernickelscheiben je nach belieben in Vierecke - Dreiecke schneiden oder mit Form rund ausstechen
- Dill, Schnittlauch und Radieschen waschen.
- Dill zerzupfen, Schnittlauch fein hacken, Radieschen in feine Scheiben schneiden.
- Frischkäse auf die Pumpernickel streichen.
- Forellenfilets zerzupfen, auf den Pumpernickel mit Frischkäse verteilen, mit Dill und Radieschenscheiben garnieren.
- Hüttenkäse ein wenig mit Salz - Pfeffer würzen, auf die Pumpernickel streichen und mit Schnittlauch und Radieschen garnieren.

CHICORÉE MIT ORANGEN UND BURRATA

INFORMATION

Zubereitungszeit: 30 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

10 g Quinoa gepufft,
2 EL Zucker,
granulierter Cayennepfeffer
Salz
2 Orangen
4 EL Olivenöl
Pfeffer
4 kleine Chicorées
4 mittlere Burratas
½ Bund Kräuter Dill, Pfefferminze



ZUBEREITUNG

- Quinoa und Zucker in eine beschichtete Pfanne geben und karamellisieren lassen. (Zuerst Zucker etwas karamellisieren und dann Quinoa dazugeben) Mit Cayennepfeffer und Salz würzen. Auf einem Backpapier verteilen, auskühlen lassen.
- Orangenschale aller Orangen fein abreiben. Danach Orangen schälen und in feine Scheiben schneiden. Saft auffangen, mit Orangenschale und 3/4 des Olivenöls verrühren. Dressing mit Salz und Pfeffer würzen.
- Chicorée längs halbieren, im restlichen Öl rundum anbraten. Würzen.
- Mit Orangenscheiben und Burrata anrichten. Kräuter darüberzupfen.
- Fertiges Quinoa in feine Stücke zerbröseln.
- Mit Dressing beträufeln und mit Quinoa bestreuen.

HACKBRATEN MIT WINTERGEMÜSE UND KARTOFFELSTOCK

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 45 Min.

Bratzeit: 5 Min.

Garzeit 180°C: 50-55 Min.

ZUTATEN HACKBRATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

FLEISCH:

2 Scheiben Weissbrot, in Würfeli

3 EL Milch

1 EL Butter

2 Zwiebeln, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

3 EL Petersilie, fein geschnitten

800g Hackfleisch (Rind und Schwein)

2 EL Senf

2 TL Salz

Wenig Pfeffer

Schmoren:

1 EL Bratbutter

200 g Rüebli, längs geviertelt

200 g Pfälzer Rüebli, längs geviertelt

200 g Pastinaken, längs geviertelt

2 dl Rotwein

1 dl Fleischbouillon

1 Lorbeerblatt

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Bräter:

Bräter von ca. 4 Litern



ZUBEREITUNG HACKBRATEN

- Brot und Milch in eine Schüssel geben, mischen. Butter im Brattopf warm werden lassen. Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie ca. 8 Min. andämpfen, in die Schüssel geben, auskühlen.
- Fleisch und alle Zutaten bis und mit Pfeffer begeben, von Hand gut kneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbindet. Mit nassen Händen zu einem ca. 20 cm langen Braten formen.
- Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorwärmen.
- Bratbutter in derselben Pfanne heiss werden lassen. Hackbraten rundum ca. 5 Min. anbraten. Braten herausnehmen, Bratfett abtupfen.
- Gemüse kurz andämpfen. Wein dazugiessen, Bratsatz lösen, etwas einköcheln. Bouillon dazugiessen, aufkochen.
- Hackbraten vorsichtig (damit er nicht zerfällt) in Bräter geben, Lorbeerblatt begeben, zugedeckt bei 180°C ca. 50 -55 Min. schmoren, würzen. Hackbraten herausnehmen, tranchieren, mit dem Gemüse anrichten.

ZUTATEN KARTOFFELSTOCK

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

Kartoffelstock:

1 ½ kg mehligkochende Kartoffeln,
geschält, längs geviertelt
Salzwasser

Kartoffelstock zubereiten:

2 ½ dl Milch, heiss
75 g Butter, in Stücken
Rahm nach belieben
Wenig Muskat
Salz, nach Bedarf



ZUBEREITUNG KARTOFFELSTOCK

- Kartoffeln im Salzwasser offen bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. sehr weich kochen. Wasser abgiessen, Restfeuchtigkeit der Kartoffeln unter Hin-und-her-Bewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen.
- Kartoffeln durchs Passvite treiben oder mit dem Kartoffelstampfer zerstossen.
- Milch und Butter unter Rühren mit der Kelle nach und nach zu den Kartoffeln geben.
- Evtl. Pfanne hin und wieder kurz auf die noch warme Platte stellen. Kurz und kräftig rühren, bis die Kartoffelmasse luftig ist und locker von der Kelle fällt, würzen.

ORANGEN TIRAMISU

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 30 Min.

Kühlzeit: 120 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

Orangen-Camparisaft

2 dl Orangensaft
4 EL Campari Bitter
1 EL Zitronensaft
1 EL Zucker

Mascarpone-Masse

3 dl Rahm
250 g Mascarpone
3 EL Zucker
1 Vanilleschote, längs halbiert, Samen ausgekratzt
¼ TL Zimt
1 Prise Salz

Tiramisu

200 g Löffelbiskuits
3 Orangen, halbiert, quer in Scheiben
Wenig Kakaopulver



ZUBEREITUNG ORANGEN-CAMPARISAFT,

- Orangensaft, Campari, Zitronensaft und Zucker in einer Pfanne unter Rühren erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Abkühlen lassen.

ZUBEREITUNG MASCARPONE-MASSE

- Rahm mit allen Zutaten bis und mit Salz steif schlagen.

ZUBEREITUNG TIRAMISU

- Die Hälfte der Biskuits mit der gezuckerten Seite nach unten in die Form legen, mit der Hälfte der Flüssigkeit gut beträufeln.
- Die Hälfte der Mascarpone-Masse darauf verteilen, mit den Scheiben von ca. 1½ Orangen bedecken.
- Restliche Biskuits in die Flüssigkeit tauchen, darauflegen. Mit restlicher Masse und den restlichen Orangenscheiben bedecken.
- Orangen-Tiramisu zugedeckt min. 2 Std. kühl stellen.
- Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.