

SÄULIÄMTLER GOURMET CHUCHI

317. Chochete vom 13.09.2022
mit Martin Rothen

MENÜ «HERBSTFARBEN»

ASIATISCHE DUMPLINGS

/

HERBST-KALBSVORESSEN MIT SÜSSKARTOFFEL-MARRONI STOCK UND
KOHLRABI MIT THYMIAN

/

CARAC UND TARTELETTES AU CITRON

MENÜ

Apéro

Gemüse-Terrine

Vorspeise

Asiatische Dumplings

Hauptgang

Herbstvoressen mit Süsskartoffel-Marroni-
Stock und Brüsseler in Grimbergen

Dessert

Carac und Tartelettes au Citron

WEINE

Weisswein

Salwey – Kaiserstuhl Baden – Cuvée
Freudental – Grauburgunder 2021

Weisswein

Salwey – Kaiserstuhl Baden – Cuvée
Freudental – Grauburgunder 2021

Rotwein

Salwey – Kaiserstuhl Baden – Cuvée
Freudental – Pinot Noir 2020

Dessertwein

Heinz Nikolai – Erbach Rheingau –
Steinmorgen – Riesling Spätlese

APÉRO: GEMÜSE-TERRINE

(FÜR 8 PERSONEN)

ZUTATEN

- 300g Karotten
- 300g Knollensellerie
- 300g Brokkoli
- 3 Eier
- 6 Eigelbe
- 1,5 dl Rahm
- Muskatnuss (gerieben)
- Salz, weisser Pfeffer



ZUBEREITUNG

1. Das Gemüse waschen. Karotten und Sellerie schälen, in kleine Würfel schneiden. Den Brokkoli in kleine Röschen teilen, den Strunk schälen und klein schneiden.
2. Alles Gemüse (sehr) weich dämpfen. Abtropfen lassen.
3. Jedes Gemüse separat in einem Rührbecher pürieren. Dann pro Sorte 1 Ei und 2 Eigelbe, 50ml Rahm, Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Nochmals kurz pürieren.
4. Eine Terrine-Form (1,2 Liter) mit Klarsichtfolie auslegen. Nacheinander löffelweise die unterschiedlichen Pürees in die Form schichten. Mit Folie abdecken und die Form mit Alufolie verschliessen.
5. Im Ofen 40 Minuten bei 100 Grad dämpfen.

ASIATISCHE DUMPLINGS

ZUTATEN

(für 4 Personen)

- 150g Chinakohl (ca. 1/3 Chinakohl)
- 200g Hackfleisch vom Schweinehals
- 1 dl Reiswein
- 2 EL Erdnussöl (zum Anbraten)
- 1 Frühlingszwiebel (fein gehackt)
- 1 Knoblauchzehe (gepresst)
- 1 EL Ingwer (sehr fein gehackt)
- 1 EL Koriander-Pulver (von Koriandersamen)
- 1 TL Chili (Sambal Ölek)
- 1½ TL China-5-Gewürze-Mischung
- 1 Lorbeerblatt
- Schwarzer Pfeffer
- 70g Crevetten (zerkleinert)
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Sesamöl
- 2 TL Fischsauce
- 2-3 Blätter Thaibasilikum
- Sweet Chili Sauce



ZUBEREITUNG

1. Einige Stunden vorher: Chinakohl in Streifen schneiden und in einer Schüssel mit reichlich Salz vermischen, zugedeckt einige Stunden stehen lassen
2. Chinakohl herausnehmen und Salz abspülen, beiseitestellen
3. Frühlingszwiebel und den Ingwer fein hacken, Knoblauch dazu pressen.
4. Lorbeerblatt, Koriander-Pulver, die 5-Gewürze-Mischung und Chili bereitstellen.
5. Das Fleisch im Erdnussöl zusammen mit den Frühlingszwiebeln, dem Ingwer und Knoblauch scharf anbraten. Mit dem Reiswein ablöschen. Lorbeerblatt, Koriander, 5-Gewürze-Mischung und Chili dazu geben. Einkochen, bis nur noch wenig Flüssigkeit vorhanden ist. Vom Herd nehmen, auskühlen lassen und in einen hohen Krug leeren.
6. Crevetten mit dem gehackten Chinakohl, Sojasauce, Sesamöl, Fischsauce und Thaibasilikum gut vermischen, zum Fleisch in den Krug geben und alles gut vermischen.
7. Die Masse mit dem Stabmixer fein hacken, aber nicht zu einem Mus pürieren.
8. Ein Glas **Wasser** bereitstellen, jeweils zwei **Teige** auf ein bemehltes Holzbrett legen, mit einem **Löffel** die Füllung portionenweise darauf geben, Teigländer mit dem Zeigefinger mit Wasser befeuchten, zu Teigtaschen (Dumplings) zusammenklappen und Rand fest andrücken. Dumplings auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, bis zum Kochen kühlstellen (oder in Gefrierbeutel gefrieren)
9. Gekühlte Dumplings 6-7 Min. (falls die Dumplings gefroren sind, 10 Min.) in heissem (nicht siedendem!) Wasser kochen und vorsichtig mit Siebkelle herausheben
10. Servieren mit Sweet Chili Sauce und Sojasauce

SALAT: CHINAKOHL MIT ERDNUSS-DRESSING

ZUTATEN

(für 4 Personen)

- Chinakohl (in Streifen geschnitten)
- 1-2 EL Erdnussbutter
- 1-2 EL Senf
- 2-3 EL Sojasauce
- 1-2 EL Sesamöl
- 2-3 EL Reisessig
- 1-2 EL Zucker
- 2 EL Yuzusaft (od. Zitronensaft)
- Pfeffer, Salz
- ½ Frühlingszwiebel (sehr fein gehackt)
- ev. 1 gekochtes Ei



ZUBEREITUNG

1. Den Rest des Chinakohls, der für die Dumplings nicht gebraucht wird, fein schneiden.
2. Für das Dressing die Frühlingszwiebel sehr fein hacken. Die Erdnussbutter, Senf, Sojasauce, Sesamöl, Reisessig, Zucker und Yuzu- od. Zitronensaft sowie die gehackte Frühlingszwiebel mit einem Schwingbesen gut vermischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
3. Das Dressing mit dem Salat mischen, nach Belieben ein gehacktes gekochtes Ei dazugeben.

CHALBSRAGU MIT MOSCHT

ZUTATEN

(für 4 Personen)

- 1 kleine Zwiebel
- 150 g frische Champignons
- 800 g Kalbsragout (von der Schulter)
- 1 Markbein
- 3 Esslöffel Butter
- 1 Esslöffel Mehl
- 2 dl saurer Most
- 2 dl Kalbsbouillon
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Gewürznelken
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Petersiliensträusschen
- 1 Teelöffel Tomatenpüree
- $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ dl Rahm
- Salz, Pfeffer aus der Mühle



ZUBEREITUNG

1. Die Zwiebel schälen und fein hacken, Die Champignons rüsten und in feine Scheibchen schneiden.
2. Kalbsragout und Markbein in der heissen Butter rundum anbraten, Zwiebel und Champignons beifügen und mitdünsten; ziehen die Pilze Saft, diesen vollständig verdampfen lassen.
3. Das Mehl in ein Siebchen geben und darüber stäuben. Alles gut mischen. Dann den Most sowie die Kalbsbouillon dazugiessen und Lorbeerblätter sowie Nelken beifügen. Das Ragout auf kleinem Feuer zugedeckt während etwa 1 Stunde schmoren lassen.
4. Inzwischen den Rosmarin und die Petersilie fein hacken.
5. Nach 1 Stunde Kochzeit Tomatenpüree, Rahm sowie Rosmarin untermischen und alles noch so lange schmoren, bis das Fleisch weich ist; wenn nötig, etwas Flüssigkeit nachgiessen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Petersilie bestreuen.



SÜSSKARTOFFEL-MARRONI-STOCK

ZUTATEN

- 100g Kastanien
- 700g Süsskartoffeln
- 1-2 EL Butter
- ca. 0,5 dl Kokosmilch
- Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG

1. Kastanien ins kochende Salzwasser geben. Nach 10 Minuten die klein geschnittenen Süsskartoffeln dazugeben und alles zugedeckt nochmals ca. 15 Minuten kochen, bis die Kastanien und die Kartoffeln weich sind.
2. Wasser abgiessen (Deckel an den Pfannenrand halten). Ev. 4 Kastanien als Deko beiseitelegen.
3. Butter und etwas Kokosmilch dazugeben, dann die Masse pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

KOHLRABI MIT THYMIAN

ZUTATEN

- 2 Stück Kohlrabi (klein-mittelgross)
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL getrockneter Thymian
- 2 EL Olivenöl
- 3 EL geriebener Gruyère



ZUBEREITUNG

1. Backofen auf **220 °C Ober-/Unterhitze** (oder 200 °C Umluft) vorheizen.
2. Kohlrabi schälen, Blätter beiseitelegen. Den Kohlrabi halbieren und in 1cm dicke Scheiben schneiden. Von den Blättern die Blattader herausschneiden und fein hacken.
3. Kohlrabi-Scheiben im Salzwasser für circa **4 Minuten blanchieren**. Am Schluss noch kurz die Blätter dazugeben. Danach alles aus dem Wasser heben, in ein Sieb geben und abtropfen lassen.
4. Form mit Öl einfetten und die Kohlrabi-Scheiben und Blättchen in der Form verteilen. Mit Thymian, etwas Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln.
5. Form in den Ofen geben (mittlere Schiene) und für **20 Minuten backen**.
6. Dann mit Gruyère bestreuen und weitere **10 Minuten goldbraun backen**.

CARAC



ZUTATEN

(für 4 Personen)

MÜRBETEIG

- 140 g Weissmehl
- 80 g Butter kalt
- 80 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei

GANACHE

- 2 Blätter Gelatine
- 100 g Milkschokolade 40%
- 100 g Zartbitterschokolade 70%
- 180 g Vollrahm
- 60 g Butter
- 2 EL Puderzucker

GLASUR

- 100 g Puderzucker
- 10 g Zitronensaft
- Grüne Lebensmittelfarbe
(→gelbe Farbe mit wenig
blauer Farbe mischen)
- + ev. Deko

ZUBEREITUNG

MÜRBETEIG

1. Das Weissmehl, Puderzucker und Salz gut zusammen vermischen, die Butter in Stücken dazugeben und mit den Händen zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben.
2. Das Ei dazugeben und **mit einem Teigschaber** rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten, flach drücken und in Folie gepackt für eine Stunde kühl stellen. Tarteletteförmchen (ca. 10 cm Ø, z.B. Aluförmchen oder Muffinform) einfetten und die Förmchen mit Zucker berieseln (Zucker soll an der Butter haften), überschüssigen Zucker aus den Förmchen leeren. Förmchen ebenfalls kühlstellen.
3. Nach dem Ruhen, Backofen auf **160° Umluft** aufheizen und den Teig dünn auswallen (ca. 4-5 mm, reicht für 8 Törtchen). Mit einem **10cm Ring** runde Plätzchen ausstechen und in den Förmchen auslegen. **Boden mit einer Gabel dicht einstechen.**
4. Im Ofen ca. **10-11 Minuten** backen. Auskühlen lassen (falls der Teig sich gewölbt oder gelöst hat, mit den Daumen wieder in die Form drücken, solange der Teig noch warm ist).

GANACHE

1. Gelatine in einem Suppenteller in kaltes Wasser einlegen.
2. Beide Schokoladensorten und Butter in kleine Würfel schneiden und mit dem Puderzucker in ein Pfännchen geben.
3. Vollrahm in einem separaten Pfännchen aufkochen und zuerst die Hälfte zur Schokoladen-Buttermischung geben und Schokolade schmelzen, dann restlichen Rahm bei ca. 80° langsam unter die Masse rühren.
4. Falls die Masse nicht ganz homogen ist, die Schüssel kurz auf ein warmes Wasserbad stellen und glattrühren.
5. Gelatine abtropfen lassen und in einem Pfännchen bei kleiner Hitze unter Rühren flüssig werden lassen und unter die Schokoladenmasse rühren, dann die Mischung in die abgekühlten Tarte Böden füllen und für ca. 1 Stunde kühlstellen.

GLASUR

Puderzucker, Zitronensaft und Lebensmittelfarbe zusammen vermischen und anschliessend über die ausgekühlten Caracs giessen und bis zum Essen kühlstellen. Die Caracs können auch noch am nächsten Tag einwandfrei genossen werden.

TARTELETTES AU CITRON



ZUTATEN

(für 4 Personen)

MÜRBETEIG

- 140 g Weissmehl
- 80 g Butter kalt
- 80 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Grösse M)
- 1 Zitrone (nur Schale abgerieben)

GANACHE

- 2 Blätter Gelatine
- 120 g Zucker
- 1 EL Zitronenschale von 2 Zitronen, unbehandelt
- 2 Eigelbe
- 80 ml Zitronensaft (ca. 2 grosse / 3 kleine Zitronen)
- 1 Prise Salz
- 110 g Butter (sehr weich)
- 1 dl Kaffeerahm

GLASUR

- 100 g Puderzucker
- 10 g Zitronensaft
- Gelbe Lebensmittelfarbe
- + ev. Deko

ZUBEREITUNG

MÜRBETEIG

1. Das Weissmehl, Puderzucker und Salz gut zusammen vermischen, die Butter in Stücken dazugeben und mit den Händen zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben.
2. Das Ei und von 1 Zitrone abgeriebene Schale dazugeben. **Mit einem Teigschaber** rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten, möglichst flach drücken und in Folie gepackt für eine Stunde kühl stellen. In der Zwischenzeit Ganache zubereiten (vgl. unten).
3. Tartelette-Förmchen (8-10 cm Ø, z.B. Aluförmchen oder Muffinform) einfetten und die Förmchen mit Zucker berieseln (Zucker soll an der Butter haften), überschüssigen Zucker aus den Förmchen leeren. Förmchen ebenfalls kühlstellen.
4. Nach dem Ruhen, **Backofen auf 160° Umluft** aufheizen und den Teig dünn auswallen (ca. 4-5 mm, reicht für 8 Törtchen). Mit einem **10cm Ring** runde Plätzchen ausstechen und in den Förmchen auslegen. **Boden mit einer Gabel dicht einstechen.**
5. Im Ofen **ca. 10-11 Minuten** backen. Auskühlen lassen (falls der Teig sich gewölbt oder gelöst hat, mit den Daumen wieder in die Form drücken, solange der Teig noch warm ist).

GANACHE

1. Gelatine in einem Suppenteller in kaltes Wasser einlegen.
2. Zitronenschale direkt in den Zucker reiben, zusätzlich mit den Händen verreiben, um diesen zu aromatisieren. Die weiche Butter mit dem Schneebesen (Mixer auf langsamer Stufe) rühren, Eigelbe und Zitronenzucker portionenweise dazugeben und zu einer homogenen Masse verrühren.
3. Den Zitronensaft und den Kaffeerahm ebenfalls langsam in kleinen Portionen unterrühren.
4. Gelatine abtropfen lassen und in einem Pfännchen bei kleiner Hitze unter Rühren flüssig werden lassen und unter die Zitronenmasse rühren, dann die Mischung in die abgekühlten Tarte Böden füllen und die Tartes im Kühlschrank ca. 1 Stunde kühlstellen.

GLASUR

Puderzucker, Zitronensaft und Lebensmittelfarbe zusammen vermischen und anschliessend über die ausgekühlten Tartelettes giessen und bis zum Essen nochmals kühlstellen. Die Tartelettes können auch noch am nächsten Tag einwandfrei genossen werden.