

SÄULIÄMTLER GOURMET CHUCHI

340. Chochete vom 12. November 2024
mit Hans Peter Giger

METZGETE

Hallan Çemi (Türkei) ist einer der ältesten auf eine Domestizierung von Schweinen hinweisenden Fundorte. Die Bewohner dieses jungsteinzeitlichen Dorfes assen überwiegend junge Schweine. Ab ca. 7000 v.Ch. weisen die Knochenfunde die ersten Veränderungen hin zum Hausschwein auf.

Auch in der mykenischen Zeit (Griechenland) ist intensiver Schweinefleischverzehr und -haltung nachgewiesen. Aus Dokumenten des Palasts von Pylos (um 1200 v. Chr.) geht hervor, dass in neun grösseren Zentren Schweine gemästet wurden.

«**Metzgete**» steht sowohl für die eigentliche Schlachtung, für das traditionelle Festessen danach und die Jahreszeit in der geschlachtet wird.

Während die Bauern ihre Schweine in den Sommermonaten schön gemästet hatten, wurde es im Herbst Zeit, die Tiere zu schlachten. So war die Bauernfamilie für die kalten Tage mit Fleisch versorgt und der Bauer musste die Schweine nicht durch den harten Winter füttern. Möglichst das ganze Tier zu verwerten, ist heute aktueller, denn je und war schon zu Grosis Zeiten „**IN**“.

Unsere «**Metzgete**» steht für eine **Schlachtplatte** aus unterschiedlichen Fleisch- und Wurstsorten mit deftigen Beilagen.



MENÜ

Apéro

Brioche-Kranz mit Vacherin Mont-d'Or
Wurstplatte mit Wurststücken im Blätterteig

Zwischengang

Kalbsleber mit Rösti

Hauptgang

Schlachtplatte: Blut- und Leberwurst, Beinschinken, Rippli, grüner und geräucherter Speck, Schweinsbratwurst, Waadtländer Saucisson mit Salzkartoffel, Sauerkraut und Dörrbohnen

Dessert

Apfelroulade

WEINE

Weisswein

Plima Alva – Federweiss, Pinot Noir
Grendelmeier, Weingut im Tschalär

Rotwein

Selecziun, Pinot Noir
Grendelmeier, Weingut im Tschalär

Rotwein

Selecziun, Pinot Noir
Grendelmeier, Weingut im Tschalär

Dessert Wein

Crémant d'Alsace AOC Brut Rosé
Kellerei Wolfberger, Eguisheim, Frankreich

GETRÄNKE

Weisswein

Plima Alva 2023
100% Pinot Noir
Grendelmeier
im Tschalär, Zizers



Plima Alva 2023

13,7% Vol. Plima Alva ist rätoromanisch und steht für Weisse Feder. Der relativ hohe Alkoholgehalt deutet auf den hohen Reifegrad der Trauben hin. Erst während der Gärung gelangen sie in den Wein. Hellgold gekelterter Wein, erinnert leicht an Ginger, Himbeere und Kiwi. Im Gaumen hinterlässt er eine leicht würzige, wärmende Erinnerung an Mandeln.

AUSBAU:

Der Pinot Noir Maische wird sofort der Saft entzogen, bevor viel Farbpigmente und Tannine in den Saft gelangen können. Dies nennt man auch Saignée oder Federweiss. Die Vergärung erfolgt gemeinsam, langsam und gekühlt bei 17°C..

Rotwein

Selecziun 2023
100% Pinot Noir
Grendelmeier,
im Tschalär, Zizers



Selecziun 2022

13,4% Vol. Selecziun ist das rätoromanische Wort für Auslese. Rubinroter, komplexer Wein von 35–50-jährigen Rebstöcken mit feiner Säure und typischer Frucht. Schöne Balance zwischen intensiven Waldbeeren und samtigen Tanninen, goldig in der Farbe, mit herrlichen Düften nach Quitten, Pfirsich und Honig, Der Wein endet im Gaumen mit wunderbarer Harmonie und verführerischer Restsüsse.

AUSBAU:

Kontrollierte Gärung mit schonender Vermischung von Maische und Wein zur optimalen Farb- und Aromagewinnung. Der biologische Säureabbau und die Reifung erfolgt in 4–6-jährigen Barriquefässern während 6 Monaten.

Dessert Wein

Crémant d'Alsace
AOC Brut Rosé
100% Pinot Noir
Kellerei Wolfberger
Eguisheim, Frankreich



Crémant d'Alsace AOC Brut Rosé

12.00% Vol., verführerischer Pinot Noir, einmal anders. Crémant d'Alsace hat seit 1976 eine eigene AOC. Der seltenere Crémant d'Alsace rosé wird aus Pinot Noir gekeltert. Glanzhelles, dichtes, warmes Pinkrosa mit delikaten rotgoldenen Reflexen und, feiner Perlage. In der Nase reiffruchtiges, kompottartiges Aroma, unterlegt mit einem Hauch von Vanille und Karamell, im Finale Note von Birnen. Langer Auftakt, mittelkräftiger, eleganter Körper mit süsslicher wir-Fülle und filigrane Säure.

AUSBAU:

Traditionell gekeltert, aber nur kurz auf der Maische, mindestens 12 Monaten in der Flasche.

Alle Weine von Fine Wines, 8906 Bonstetten

BRIOCHE-KRANZ MIT VACHERIN MONT D'OR

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 20 Min.

Koch-/Backzeit: 20 Min.

Ruhezeit: 120 Min.

ZUTATEN

(für xx Personen, 24 Stück)

Menge Zutaten

300 g Zopf Mehl
20 g Hefe (1/2 Würfel)
1 TL Zucker
0.75 dl Vollrahm oder Milch
1 Bund Rosmarin
1 Bund Petersilie glattblättrige
30 g Butter
1 Ei
1 dl Milch
0.75 TL Salz
1 Ei
1 Vacherin Mont D'or (410 g)
0.5 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, nach Bedarf



ZUBEREITUNG

- Mehl in die Schüssel der Küchenmaschine geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Hefe zerbröckeln, in die Mulde geben. Zucker und Rahm begeben, zu einem dünnen Brei anrühren, mit wenig Mehl bestäuben, stehen lassen, bis der Brei schäumt (ca. 30 Min.).
- Rosmarin und Petersilie fein schneiden, die Hälfte davon zum Mehl geben. Restliche Kräuter beiseitestellen.
- Butter in Stücke schneiden, Ei, Milch und Salz begeben, mit dem Knethaken der Küchenmaschine mischen und bei niedriger Stufe ca. 15 Min., dann bei hoher Stufe ca. 1 Min. kneten.
- Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufgehen lassen.
- Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Käse aus der Holzverpackung lösen und mit Alufolie einfassen, vorsichtig in die Mitte des Kranzes einsetzen, Teig in 24 Portionen teilen, zu Kugeln formen und in die vorbereitete Backform (Backform mit Heheboden gefettet) setzen. Zugedeckt nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen.
- Ofen auf 180 Grad vorheizen.
- Ei verquirlen, Teigkugeln damit bestreichen.
- Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, Brioche-Kranz mit dem Käse aus der Form heben, auf eine Geschirrplatte schieben.
- Beiseite gestellte Kräuter mit dem Öl verrühren, würzen den Brioche-Kranz damit bestreichen, lauwarm servieren.

WUSTKRANZ

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 25 Min.

Koch-/Backzeit: 25 Min.

Ruhezeit: 0 Min.

ZUTATEN

(für xx Personen, 24 Stück)

Menge Zutaten

1 Stück Blätterteig ausgewallt (ca. 25 x 42 cm)

4 EL Senf grobkörniger

4 EL Senf mild oder Scharf

4 TL Curry mild

2 Stück Schweinsbratwürste gross

2 Stück Cervelats

1 EL Peperoncini Öl

50 g Senf-Curry-Mango Sauce

50 g Chutney Apfel Sauce



ZUBEREITUNG

- Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Teig (aus dem Kühler) entrollen, Senf und Curry verrühren, Teig mit der Hälfte bestreichen, zweite Hälfte für die Sauce beiseitestellen. Teig längs halbieren.
- Teigstreifen quer in je 12 Rechtecke schneiden. Würste ohne Haut in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit je einem Teigstück umwickeln. Wurststücke in die vorbereitete Backform (Backform mit Hebeboden, gefettet) stellen.
- Ergibt: 24 Stück, mit Öl bestreichen.
- Backen: ca. 25 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Wurstkranz aus der Form heben, auf die Anrichteplatte gleiten lassen.
- Senf-Curry mit der Curry-Mango Sauce verrühren, und mit der Chutney-Apfelsauce mit dem Wurstkranz servieren.
- Tipp: Bratwürste zur besseren Verarbeitung für ca. 30 Min. in den Gefrierer legen.

KALBSLEBERLI MIT RÖSTI

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 20 Min.

Koch-/Backzeit: 25 Min.

Ruhezeit: 0 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen kleine Portionen)

Menge Zutaten Kalbsleberli

- 1 Stück Zwiebel mittelgross, halbiert und in Scheiben geschnitten
- 200 g Kalbsleber, geschnetzelt
- 1 EL Olivenöl
- 15 g Butter
- Salz genügend
- Pfeffer aus der Mühle
- ½ dl Weisswein (trocken)
- 15 g kalte Butter
- 1 EL Petersilie, glattblättrige gehackt
- 1 EL Salbei getrocknet
- einige Salbeiblätter zum Garnieren

Menge Zutaten Rösti

- 200 g Gschwellti Kartoffel vom Vortag
- 1 Stück Zwiebel klein
- 45 g Butter



ZUBEREITUNG

- Kalbsleber putzen, eventuell vorhandene Haut entfernen und die Leber zuerst in Scheiben, dann in etwa 2 cm breite Streifen schneiden.
- Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln mit der Hälfte Salbeigewürz darin bei mittlerer Hitze anbraten. Hitze erhöhen, Leber salzen, pfeffern, den Rest Salbeigewürz dazugeben; unter ständigem Rühren etwa 2 Min. braten.
- Mit Weisswein ablöschen, kurz aufkochen und die Sauce mit kalter Butter binden. Hinweis: Die Sauce darf nicht mehr kochen!
- Rösti: Gschwellti schälen, an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Wenig Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen.
- Kartoffeln begeben, unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Min. anbraten. Rösti mithilfe einer Bratschaufel zu einem Kuchen formen, nicht mehr bewegen. Rösti offen bei mittlerer Hitze ca. 6- 7 Min. anbraten. Einen flachen Teller auf die Pfanne legen, Rösti auf den Teller stürzen. Wenig Bratbutter in die Pfanne geben, Rösti zurück in die Pfanne gleiten lassen, offen ca. 6-7 Min. fertig braten.
- Tipp: 1 Zwiebel, gehackt oder in feinen Streifen, in der Bratbutter andämpfen, Kartoffeln begeben, Rösti fertig zubereiten wie oben.
- Leber mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und auf vorgewärmten Tellern mit der Rösti anrichten.



SCHLACHTPLATTE

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 20 Min.
Koch-/Backzeit: 60 Min.
Ruhezeit: 0 Min.

ZUTATEN

(für 16 Personen)

Menge Zutaten

800 g Rippli
2 Stück Saucisson
12 Stk. Blutwürste
(max. 100g)
8 Stück Leberwürste
(max. 100g)
800 g Beinschinken
400 g Kochspeck
400 g Salzspeck



ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

450 g Sauerkraut, fertig vom Metzger
50 g Dörrbohnen Bio, über Nacht einweichen
1 Stück Zwiebeln klein gehackt
1 Zehen Knoblauch fein gehackt
4 Zweig Bohnenkraut
Salz
Pfeffer aus der Mühle
300 g Kartoffel, kleine festkochend, gewürfelt
30 g Butter
½ Bund Petersilie
Salz
4 Stk. Schweinsbratwürste
(max. 100g)

ZUBEREITUNG

Schlachtplatte

Sous Vide

- In einem grossen Kochtopf Wasser mit dem Sous Vide Stab auf 70 Grad aufkochen. Die vakuumierten Fleischstücke – Beinschinken, Rippli, Saucisson, Koch- und Salzspeck in das Wasser geben und 60 Minuten ziehen lassen.
- In einem grossen Kochtopf Wasser mit dem Sous Vide Stab auf 70 Grad aufkochen. Die Blut- und Leberwürste in das Wasser geben und 30 Minuten ziehen lassen.
- Die Fleischstücke und Blut- und Leberwürste auf die 4 Kochgruppen verteilen.

Zeitplanung abstimmen:

Beilagen je Gruppe

- Kartoffeln schälen, in ca. 3 cm grosse Würfel schneiden, mit Salz ins siedende Wasser geben, die Kartoffeln knapp mit Wasser bedeckt sind. Kartoffeln offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. weichkochen.
- Kartoffeln gut abtropfen, in der Pfanne warmhalten. Butter in Stücke schneiden, unter die Salzkartoffeln mischen. Die Salzkartoffel in der Mitte der Schlachtplatte anrichten und Petersilie darüberstreuen.
- Zwiebel und Knoblauch in der Butter in einer mittelgrossen Pfanne andämpfen, Bohnenkraut und Dörrbohnen mitdämpfen. Mit Bouillon ablöschen, würzen und aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 50-60 Minuten kochen. Bohnenkraut entfernen, Kochflüssigkeit abgiessen und in der Pfanne warmhalten. Die Bohnen links auf der Schlachtplatte anrichten, mit Bohnenkraut garnieren.
- In einem Kochtopf das fertige Sauerkraut kurz aufkochen und warmhalten. Das Sauerkraut rechts auf der Schlachtplatte anrichten.
- Schweinsbratwürste in einer Bratpfanne mit Öl erhitzen. Bratwürste rundum ca. 10 Min. braten und auf der Schlachtplatte mit den in Portionen geschnittenen Rippli, Saucisson, Beinschinken, Salz- und Kochspeck sowie den Blut- und Leberwürsten geordnet anrichten.

Die dekorativ angerichteten Schlachtplatten in der Mitte auf dem Esstisch platzieren.

- Auf vorgewärmten Tellern sich jeweils selbst bedienen.

APFELROULADE

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 40 Min.
Koch-/Backzeit: 6 Min.
Ruhezeit: 30 Min.

ZUTATEN

(für 8 Personen)

Menge Zutaten

- | | | |
|---|---------|---------------------------|
| 1 | 70 g | Zucker |
| | 3 Stück | Eigelb |
| | 1 EL | Wasser heisses |
| 2 | 3 Stück | Eiweiss |
| | 1 Prise | Salz |
| | 2 EL | Zucker |
| | 70 g | Mehl |
| 3 | 20 g | Haselnüsse gemahlene |
| | 1 EL | Zucker |
| | 150 g | Rahmquark |
| | 50 g | Puderzucker |
| 4 | 1 TL | Vanillepaste |
| | 2 | Äpfel rotschalige |
| | 2 dl | Vollrahm |
| 4 | 1 | Äpfel rotschalig |
| | 2 dl | Apfelsaft |
| | | Puderzucker zum Bestäuben |



ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 220 Grad vorheizen.
Zucker, Eigelbe und Wasser in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist.
2. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt.
Mehl mit den Nüssen mischen, lagenweise mit dem Eischnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen.
Teig rechteckig (ca. 30 × 38 cm) ca. 5 mm dick auf einem mit Backpapier belegten Blech austreichen.
Backen: ca. 6 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Zucker auf ein frisches Backpapier streuen, Biskuit darauf stürzen. Mit einem nassen Tuch über das obere Backpapier streichen, Papier sorgfältig abziehen und sofort mit dem umgedrehten Blech zudecken, auskühlen.
3. Quark, Puderzucker und Vanillepaste in einer Schüssel verrühren.
Äpfel schälen, an der Röstiraffel dazu reiben, mischen.
Rahm steif schlagen, sorgfältig darunterziehen. Biskuit damit bestreichen, dabei ringsum einen Rand von ca. 2 cm frei lassen. Roulade von einer Längsseite her mithilfe des Backpapiers satt aufrollen, zugedeckt mind. 30 Min. im Kühlschrank fest werden lassen.
4. Apfel ohne Schale in ca. 3 mm dicke Scheiben hobeln, mit dem Apfelsaft in einer Pfanne aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1 Min. knapp weichkochen, im Sud auskühlen. Kurz vor dem Servieren, die Apfelscheiben gut abtropfen, auf der Roulade verteilen, mit Puderzucker bestäuben.