



Chochete vom 10. April 2024

630. Chochete der Rötelchuchi

~~~~~

Apéro

*Frühlingsdrink\_Ingwer-Mini-Spritzer*

Erfrischende Minze trifft auf  
das kraftvolle Aroma-Duo aus Ingwer und Gin.

*APÉRO-STRUDELNESTLI mit Bärlauchpesto*

~~~~~

Vorspeise

Vitello tonnato "steirisch"

~~~~~

Hauptspeise

*Kalbsragout an Zitronensauce*

~~~~~

Dessert

Salzburger Nockerl mit Pflaumenkompott

~~~~~

Weinbegleitung von der Sonne Österreichs

~~~~~



Frühlingsdrink_Ingwer / Mini / Spritzer

Erfrischende Minze aus dem heimischen Garten trifft auf das kraftvolle Aroma-Duo aus Ingwer und Gin.

Zutaten für Ingwer-Mini Spritzer (pro Glas)

1 Zitronenscheibe
15ml Blitz Ingwer Sirup
20ml Gin
150ml Mineralwasser
Eiswürfel
Frische Minze

Die Zitrone waschen und in feine Scheiben schneiden.

Die Zitronen Scheiben gemeinsam mit den Eiswürfeln in die Gläser geben. Ingwer Sirup und Gin hinzufügen.

Mit Mineralwasser aufspritzen. Abschließend mit frischer Minze garnieren.

Blitz Ingwer Sirup Zubereitung

Blitz Ingwer Sirup - Zutaten für 1 Flasche

30g frischer Ingwer
15 Minzblätter
Saft von 3 Zitronen (=100ml Zitronensaft)
100ml Wasser
200g Zucker (Sirupzucker)

Den Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Minzblätter waschen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Anschließend gemeinsam mit dem Wasser in einen Topf geben.

Die Ingwer Scheiben, die Minzblätter und den Zucker hinzufügen. Gut umrühren und aufkochen lassen. Anschließend die Temperatur reduzieren und für 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Die Minzblätter entfernen. Den Sirup gemeinsam mit den Ingwer Scheiben in eine saubere Flasche füllen und auskühlen lassen. Verschluss im Kühlschrank aufbewahren.



APÉRO-STRUDELNESTLI mit Bärlauchpesto und Knospen

Zutaten Strudelnestli

2 Päckli Strudelteig (120 g)

6 EL Olivenöl

Strudelteig sorgfältig auseinanderfalten, mit wenig Öl bestreichen, alle aufeinanderlegen, in 24 Rechtecke schneiden. Quadrate gefaltet in das vorbereitete Blech verteilen.

Backen: ca. 8 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus dem Blech nehmen, auskühlen.

Füllung (Varianten)

- Bärlauchpesto, mit Bärlauchknospe dekoriert
- Frischkäse, mit Bärlauchknospe und Kräutern (Schnittlauch) dekoriert
- Frischkäse, dünn geschnittenes Trockenfleisch
- Steirischem Kürbiskernaufstrich
 - 1 Prise Cayennepfeffer
 - 2 Stk Knoblauchzehen
 - 0.5 Tasse Kürbiskerne
 - 1 Schuss Kürbiskernöl
 - 250g Quark
 - 1 Prise Salz
 - ½ Becher Sauerrahm

Vermengen Sie den Quark und den Sauerrahm zunächst in einer Schüssel. Pressen Sie nun die Knoblauchzehen hinzu und vermengen Sie alles mit dem Öl. Würzen Sie zum Schluss mit Salz und Cayennepfeffer und verteilen Sie die Sauce auf den Toastscheiben
Dekorieren Sie die Toasts mit einigen Kürbiskernen.



Vitello tonnato steirisch (für 8 Personen)

Zutaten

- 800 g Tafelspitz vom Kalb (an der Chochete wurde ein "Rosenstück" verwendet)
- 1 Zwiebel
- 1 Möhre
- 1/4 Knollensellerie
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Pimentkörner
- 250 ml Weißwein (Empfehlung René: anstelle Wein, Bouillon verwenden)
- 300 ml Wasser
- 4 TL Salz (Empfehlung René: Das Fleisch in 3% Salzlake mind. 4 Std. beizen/einlegen)

Das Gemüse in grobe Stücke schneiden und das Kalbfleisch in einem nicht zu großen Topf mit den beiden Flüssigkeiten bedecken. Gewürze und Gemüse dazu geben und alles miteinander langsam erhitzen. Aufsteigenden Schaum abschöpfen und ca. 30-35 Minuten auf kleiner Stufe (max. 65°C) pochieren. Ist das Fleisch gegart, sollte es in der Brühe langsam herunterkühlen. Dann das Fleisch aus der Brühe heben und abtropfen lassen.

GUTE VORBEREITUNG IST DIE HALBE MIETE

Nachdem das Fleisch in einem aromatischen Sud aus Weißwein, Gemüse und Gewürzen baden durfte, benötigt es noch einmal einige Stunden Ruhe. Am besten lässt man es über Nacht gut gekühlt ruhen, bevor es am nächsten Tag dünn aufgeschnitten mit der intensiven Sauce Bekanntschaft machen kann. Schneidet man es hingegen zu früh auf, verliert es wertvollen Fleischsaft und die Aromen haben kaum eine Chance ins Innere des Stücks vorzudringen. Denn Kalb hat bekanntlich eher einen milden Eigengeschmack und braucht deshalb dringend einen kleinen, sanften Geschmackskick.

Die Mühe lohnt sich in jedem Fall, denn das Fleisch wird von Stunde zu Stunde besser. Ein weiterer entscheidender Vorteil – das Gericht lässt sich entspannt im Voraus zubereiten und man spart sich viel Stress in der Küche. Möchte man das Kalb über einen längeren Zeitraum aufbewahren, oder eine größere Menge auf Vorrat zubereiten, empfiehlt sich die Lagerung im eigenen Fleischsud. Das pochierte Fleisch wird erst hineingegeben, sobald dieser abgekühlt ist, um so mit jedem Tag noch aromatischer zu werden.

Original Rezept unter www.fleischglueck.de

Für die Kürbiskernöl-Mayonnaise:

100 g	Mayonnaise
8 EL	Steirerkraft Kürbiskernöl g.g.A
1 Schuss	Kräuteressig
Salz	
Pfeffer	

Für die Räucherforellencreme:

250 g	Räucherforelle
2 EL	Kapern
10 Tropfen	Worcestershiresauce
6 EL	Mayonnaise
6 EL	Sauerrahm
3 EL	Kräuteressig
	Salz, Pfeffer

Zum Garnieren:

Vogelersalat (fein gehackte Kürbiskerne)

Als letzten Austria-Kick noch einen klassischen Käferbohnenalat mit ordentlich Kürbiskernöl.

Saisonale Deko: z.B. Bärlauchknospen



Kalbsragout an Zitronensauce

Ragout ganz leicht: An dieses Kalbsragout kommt eine feine Sauce nur aus Rahm, Weisswein, Zitronenschale und Zitronensaft. Gewürzt wird mit Oregano.

Zutaten

900 g	Kalbsragout
¾ TL	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Bratbutter oder Bratcrème
1½ EL	Mehl
1 kleiner	Lauchstängel, in Julienne geschnitten
2	Rüebli, in Julienne geschnitten
1,5 dl	Weisswein
1,5 dl	Fleischbouillon
1	Zitrone, abgeriebene Schale und Saft der 1/2 Zitrone
2,5 dl	Saucenhalbrahm
1 EL	Oregano, gehackt
	Oregano zum Garnieren

Als Beilage Bandnudeln

1. Kalbsragout würzen. Portionenweise in Bratbutter ringsum anbraten, jeweils gegen Schluss mit einem Teil des Mehls bestäuben, anrösten. Fleisch herausnehmen.
2. Lauch und Rüebli in wenig Bratbutter andämpfen, herausnehmen. Mit Wein und Bouillon ablöschen, leicht einkochen. Fleisch, Zitronenschale und -saft sowie Rahm beifügen, aufkochen.
3. Zugedeckt bei kleiner Hitze 1¼ Stunden schmoren. Rüebli und Lauch in den letzten 15 Minuten mitköcheln.
4. Oregano beifügen, abschmecken.



Salzburger Nockerl mit Pflaumenkompott

Dieses luftige Dessert aus Österreich kannst du ganz einfach zu Hause zubereiten. Deine Gäste werden die Nockerln lieben. Dazu Kompott oder Schlagrahm.

Zutaten Salzburger Nockerl

6	frische Eier
1 Prise	Salz
100 g	Zucker
1½ Päckli	Vanillezucker
50 g	Mehl

1. Ofen und Form auf 180°C Heissluft/Umluft vorheizen (200°C Ober-/Unterhitze).
2. Eier trennen. Eiweiss in eine saubere Schüssel geben, mit dem Salz steif schlagen. Zucker einrieseln lassen, weiterschlagen, bis die Masse fest ist und glänzt. Eigelb und Vanillezucker kurz darunterrühren. Mehl dazusieben und sorgfältig mit dem Gummischaber darunterziehen.
3. Mit der Teigkarte drei grosse Nockerln in die bebutterte Form geben.
4. Sofort 8-10 Minuten in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

Zutaten Pflaumenkompott

2 Stk	Nelken
1	Zimtstange
80g	Zucker
100 ml	Wasser (möglichst wenig Wasser verwenden...zu teuer...)
400g	Pflaumen

Die Pflaumen waschen und entsteinen. Das Wasser mit dem Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Pflaumen und Gewürze zufügen und bei mäßiger Hitze weich kochen, leicht eindicken und erkalten lassen. Pürieren.