



627. Chochete vom 17. Januar 2023



„Es guet’s Neus“

Apéro

Vacherin-Toasts mit Tomaten

🍷🍷🍷🍷🍷

Vorspeise

Kartoffelsuppe

🍷🍷🍷🍷🍷

Menu

Forelle in der Kartoffelkruste

🍷🍷🍷🍷🍷

Dessert

Mokka Kaffeeroulade

🍷🍷🍷🍷🍷

Freiburger-Vacherin-Toasts mit Tomaten

für 4 Personen

Zubereitung: ca. 20 Minuten

Zutaten

6 Scheiben Brot, ca. 200g

6 El Weisswein

150 g getrocknete Tomaten in Öl, fein gehackt

250 g Freiburger Vacherin, in Scheiben geschnitten

Pfeffer, Paprika



Zubereitung

Brotscheiben je nach Grösse halbieren. Auf der obersten Rille des auf 200°C vorgeheizten Ofens 5 Minuten rösten. Herausnehmen.

Mit Weisswein beträufeln und mit den gehackten Tomaten belegen. Freiburger Vacherin darauflegen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 5-10 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Herausnehmen, würzen und sofort servieren.

Pikante Kartoffelsuppe

für 4 Personen

Zubereitung: ca. 20 Minuten

Zutaten

600 g mehlig kochende Kartoffeln
1 Zwiebel
1 EL Butter
1 l Wasser
1.5 TL Salz wenig Pfeffer
2 dl Rahm
15 g Meerrettich
1 EL Butter
100 g tiefgekühlte Marroni, aufgetaut
4 Zweiglein Thymian
1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer, nach Bedarf



Zubereitung

Kartoffeln und Zwiebel schälen, in Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Kartoffeln und Zwiebel kurz andämpfen.

Wasser dazugießen, würzen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 15 Min. köcheln, in einem Mixglas pürieren.

Rahm dazugießen, Meerrettich schälen, fein dazu reiben.

Butter in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Marroni grob hacken, ca. 10 Min. goldbraun rösten. Thymianblättchen abzupfen, mit dem Zucker daruntermischen, würzen.

Streusel auf der heißen Suppe verteilen.

Forelle in der Kartoffelkruste

für 4 Personen

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Zutaten

4 Stück Forellenfilet, ohne Gräte und Haut
4 Kartoffeln
3 Eier
1 Tasse Mehl
5 El Öl
Pfeffer, Salz, Fischgewürz

Pfeffer, Salz



Zubereitung

Für das Forellenfilet mit Kartoffelkruste zuerst die Kartoffeln waschen, schälen und fein reiben (Bircher-Raffel).

Die Eier in einer Schale versprudeln.

Die Fischfilets mit Salz, Pfeffer und Fischgewürz gut würzen. Anschließend zuerst im Mehl, dann in den Eiern und abschließend in Kartoffeln wenden und die Masse fest andrücken.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets beidseitig knusprig goldbraun braten

Beilage Rahmspinat

Mokka Kaffeeroulade

ergibt ca. 10 Stück

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Zutaten

Teig

120 g Zucker
4 Eigelb
1 Prise Salz
2 El warmes Wasser
½ Zitrone, abgeriebene Schale
4 Eiweiss, steif geschlagen
80 g Mehl



Mokkacreme

15 g Gelatinefix
200 g Creme fraiche
1 El Kaffeepulver, löslich
200 g Schlagrahm
40 g Zucker

Zubereitung

Mokkacreme

Mit einem Handmixer den Schlagrahm steif schlagen. Das Kaffeepulver und den Zucker in einer Schüssel geben auf hoher Stufe für 10 Minuten fein mixen oder per Hand verrühren. Dann die Creme Fraiche und das Gelatinepulver begeben und nochmals für 15 Sekunden auf mittlerer Stufe mixen. Nun den geschlagenen Rahm zufügen und unterheben.

Teig

Zutaten bereitstellen. Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft 200°C). Eigelb, Zucker, Salz und Wasser rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Zitronenschale beifügen.

Mehl dazu sieben. Zusammen mit Eischnee sorgfältig darunterziehen.

Teig auf das vorbereitete Blech geben. Zu einem 1 cm dicken Rechteck ausstreichen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 8-10 Minuten backen.

Biskuit auf ein Backpapier stürzen. Backpapier ablösen, Biskuit sofort mit dem heissen Blech zudecken. Auskühlen lassen.

Mokkacreme darauf streichen, satt aufrollen. Kaltstellen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.