



573. Chochete vom 10. Oktober 2018

Apéro

Gruyère-Kräuter-Cracker

Menu

Käsesuppe

Pizzoccheri mit Eierschwämmli

**Rehschnitzel mit Portweinsauce
Speck-Rosenkohl und glasierte Maroni
Spaghetti dei Martelli, Toscana**

**Maroni-Steinpilz-Mousse
Cantucci**

Weine

Prinsi Camp d'Pietru, Vino Sauvignon, 2017
Prinsi Il Bosco, Barbera d'Alba Superiore, 2012

Chefkoch Cfr. Martin

Gruyère-Kräuter-Cracker

100 g geriebener Gruyère
70 g Butter, weich
220 g Weissmehl
1 dl Wasser
1 TL getrockneter Thymian
½ TL milder Paprika
¼ TL Salz
wenig Fleur de Sel



Zubereitung

Teig:

Käse und Butter in einer Schüssel cremig rühren. Mehl und alle Zutaten bis und mit Salz begeben,iterrühren, bis der Teig glatt ist. Teig auf wenig Mehl ca. 2 mm dick rechteckig auswallen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Teig in ca. 3 x 4 cm grosse Rechtecke schneiden, mit einer Gabel gleichmässig einstechen. Mit Fleur de Sel bestreuen.

backen:

Ca. 12 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Crackers herausnehmen, mit dem Backpapier auf ein Gitter ziehen, auskühlen.

Käsesuppe

Alpkäsesuppe:

- 50 g Butter
- 50 g Zwiebeln, gehackt
- 40 g Mehl
- 1 ltr Milch
- 7 dl Gemüsebouillon
- 70 g Nidwaldner Alpkäse, geraffelt



Zubereitung

Gehackte Zwiebeln kurz im Butter andünsten und mit dem Mehl bestäuben. Kalte Gemüsebouillon und Milch dazugeben und 30 Minuten leicht kochen lassen. Alpkäse dazugeben, aufkochen und auf kleinem Feuer 15 Minuten ziehen lassen.

Die Suppe kurz mit einem Stabmixer aufschäumen und in die dafür vorgesehenen vorgewärmten Tassen oder Teller abfüllen.

Tipp:

Die Suppe kann mit geschlagener Nidle vor dem Anrichten noch verfeinert werden.

Pizzoccheri mit Eierschwämmli

Pizzoccheri:

300 g Buchweizenmehl
100 g Weissmehl
½ TL Salz
250 g Halbfettquark
1 dl Wasser

Pilz-Gemüse:

1 EL Öl
1 rote Zwiebel, in feinen Streifen
200 g Krautstiel, in feinen Streifen
350 g Eierschwämme, halbiert
½ TL Salz
½ dl trockener weisser Vermouth (z.B. Noilly Prat)



servieren:

100 g Bündnerfleisch in Tranchen, in feinen Streifen
2 EL Salbeiblätter, fein geschnitten
100 g Bergkäse, fein gerieben

Zubereitung

Pizzoccheri:

Mehle und Salz in einer Schüssel mischen. Quark und Wasser begeben, mit der Kelle mischen, bis der Teig zusammenhält. Teig auf wenig Mehl ca. 10 Min. kneten, bis der Teig elastisch ist, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen. Teig vierteln, portionenweise auf wenig Mehl ca. 2 mm dick rechteckig auswallen, in Streifen (ca. 1x6 cm) schneiden, auf einem leicht bemehlten Küchentuch oder Blech etwas antrocknen lassen.

Pilz-Gemüse:

Öl in einer Pfanne erwärmen. Zwiebel andämpfen, Krautstiel und Pilze ca. 5 Min. mitdämpfen, salzen. Vermouth dazugießen, vollständig einkochen, beiseite stellen.

servieren:

Pizzoccheri ca. 3 Min. im knapp siedenden Salzwasser kochen, abgiessen, dabei ca. 1 dl Kochwasser beiseite stellen. Pizzoccheri, beiseite gestelltes Kochwasser, Bündnerfleisch und Salbei zum Pilz-Gemüse geben, mischen. Käse dazu servieren.

Rehschnitzel mit Portweinsauce und Speck-Rosenkohl

- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Olivenöl
- 2 dl roter Portwein
- 1 dl Bratensauce
- 2 Zweige Rosmarin
- 500 g Rosenkohl
- Salz
- 100 g Bratspeck
- Pfeffer
- 8 Rehschnitzel à 60 g



Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch hacken. Beides in der Hälfte des Öls ca. 2 Minuten dünsten. Mit Portwein ablöschen. Bratensauce und Rosmarin dazugeben. Bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Rosenkohl rüsten, in reichlich Salzwasser ca. 10 Minuten bissfest garen. Abgiessen, abtropfen lassen. Speck in 1 cm breite Streifen schneiden. Speck in einer Bratpfanne anbraten. Rosenkohl dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten mitbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm stellen.

Rehschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Restliches Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Fleisch beidseitig ca. 2 Minuten braten. Fleisch auf einen Teller legen. Mit Alufolie abdecken und einige Minuten ruhen lassen. Eventuell entstandenen Fleischsaft zur Sauce giessen. Fleisch mit Sauce und Rosenkohl anrichten.

Dazu passen Spätzli. Und einige glasierte Maroni.

Maroni-Steinpilz-Mousse

Steinpilz-Rahm:

2 dl Vollrahm
3 TL getrocknete Steinpilze, fein gehackt

Mousse:

50 g dunkle Schokolade, fein gehackt
½ dl Vollrahm
220 g tiefgekühltes Maroni-Püree, aufgetaut
½ EL Kirsch



Topping:

1 EL Zucker
100 g blaue Trauben, halbiert
50 g Meringue-Schalen, grob gehackt

Zubereitung

Steinpilz-Rahm:

Rahm mit den Steinpilzen mischen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen. Rahm absieben, Steinpilze beiseite stellen. Schlagrahm steif schlagen.

Mousse:

Schokolade und Rahm in eine dünnwandige Schüssel geben, über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren. Maroni-Püree und Kirsch verrühren. 2 EL der Schokoladesauce darunterrühren, Schlagrahm sorgfältig darunterziehen. Masse in einen Spritzsack mit glatter Tülle geben (ca. 15 mm Ø). Mousse in die Gläser spritzen.

Topping:

Zucker mit den beiseite gestellten Steinpilzen mischen, unter Rühren in einer Bratpfanne caramelisieren. Trauben, Meringue und Steinpilze auf dem Mousse verteilen. Restliche Schokoladesauce darüberträufeln.

Cantucci

Mandeln:

150 g Mandeln

Teig:

250 g Zucker

40 g Butter, flüssig

2 Eier

1 Eigelb

2 EL Dessertwein (z.B. Vin Santo)

1 Bio-Orange, nur ½ abgeriebene Schale

2 Prisen Salz

300 g Weissmehl

2 TL Backpulver



formen:

1 Eiweiss, verklopft

½ EL Zucker

Zubereitung

Mandeln rösten:

Mandeln auf einem Blech verteilen.

Rösten: ca. 5 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Mandeln etwas abkühlen, grob hacken.

Teig:

Zucker, Butter, Eier, Eigelb, Wein, Orangenschale und Salz in einer Schüssel verrühren. Mehl und Backpulver mischen, mit den Mandeln zur Masse geben, zu einem weichen Teig zusammenfügen.

formen:

Teig in 4 Portionen teilen, auf reichlich Mehl zu Rollen von je ca. 3 cm Ø formen.

Teigrollen mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit wenig Eiweiss bestreichen, Zucker darüberstreuen.

backen:

Ca. 30 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Rollen etwas abkühlen, danach leicht schräg in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Cantucci wieder auf das Backblech legen, ca. 5 Min. fertig backen. Herausnehmen, Cantucci auf einem Gitter auskühlen.