



561 Chochete Oktober 2017

Apéro

Scones

Vorspeise

Vitello con Funghi Porcini

Hauptspeise

Poulet Oberschenkel nach

Spanischer Art

Fregula Sarda

Dessert

Cranberrys-Joghurt Creme

Chef de Jour

Cfr. Sepp

Scones

Zutaten:

Zutaten für ca. 12 Stück

220 Gr. Weissmehl

2 TL. Backpulver

1 TL. Salz

1 Handvoll Rucola klein geschnitten

8 Salbeiblätter klein geschnitten

50 Gr. Weiche Butter in Stücken

80 - 100 ml Milch

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Auf bemehlter

Arbeitsfläche ca. 2 cm dick auswallen und in

Rondellen von ca. 5 cm ausstechen. Auf Backpapier,

legen und mit Milch bepinseln und in der Mitte des

auf 200°C vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten

backen, Lauwarm oder kalt geniessen.

Chochete Okt. 2017

Chef de Jour Sepp

Vitello con Funghi Porcini

Das Rezept lässt sich nur schwer in exakten Mengen aufzeigen, deshalb hier die Arbeitsweise als Hinweis. Ein Stück Kalbsfilett mit Olivenöl marinieren. Das Olivenöl mit Groben Pfeffer und ganz fein geschnitten Rosemarin und Thymian marinieren.

Das Filet mit einem scharfen Messer in hauchdünne Scheiben abschneiden. Diese noch zwischen zwei Blättern Klarsichtfolien mit dem Fleischklopfer hauchdünn streichen.

Die Scheiben auf dem Teller hübsch anrichten. Mit Salatblättern (Lollo oder Feldsalat) und hauchdünn gehobelten Steinpilzen dekorieren.

Eine Vinaigrette aus Weinessig - Olivenöl - Salz - Pfeffer und gehackten Radieschen darüber träufeln.

Chochete Okt. 2017

Chef de Jour Sepp

Poulet Oberschenkel aus dem Ofen

Nach Spanischer Art

Zutaten für 6 Personen :

3	Knoblauch Zehen	2 dl	Gemüsebouillon
150 g	Chorizos	1 EL	Paprika edel süss
1500 g	Poulet Oberschenkel	1 Briefchen	Safran
½ dl	Olivenöle	800 g	Dosentomaten
2 dl	Sherry	½ Bund	Petersilie

Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereiten:

1. Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen
2. Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Chorions häuten, der Länge nach halbieren und in grobe Stücke schneiden. Beide Zutaten in eine grosse Schüssel geben.
3. Das Poulet - Fleisch, Olivenöle, Sherry, Gemüsebouillon, Paprika und Safran zum Knoblauch und Chorions in die Schüssel geben. Alles gut mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung in eine Gratin Schale geben.
4. Poulet Fleisch im 220Grad heissen Ofen (Umluft) auf der mittleren Rille 60 Minuten Backen. 2- bis 3- Mal wenden.
5. Inzwischen Dosentomaten in ein Sieb abgiessen. Den Saft auffangen, er kann anderweitig verwendet werden. Die Tomaten kurz mit Wasser abspülen und anschliessend in grobe Stücke schneiden.
6. Nach 60Min. Backzeit die Tomaten unter das Poulet - Fleisch mischen, Die Gratin-Schale mit Alufolie decken und die Ofentemperatur auf 180 C. reduzieren.
Das Poulet weitere 30 Min. fertig backen.
7. Nach Belieben die Petersilien hacken, Über das fertige Fleisch streuen und sofort Servieren

Als Beilage:

Fregula Sarda

Zumatene:

500 Gr. Fregula Sarda

4 Lt. kräftige Bouillon

Zubereiten:

4 Lt. Kräftige Bouillon zum Kochen bringen. 1 Packung Fregula Sarda begeben. Kochzeit ca. 8 -10 Minuten. Abschütten und abtropfen und anrichten. Als zweite Beilage ein Saisongemüse

Cranberry – Joghurt Creme

Zutaten für 8 Personen:

2	Orangen	300 g Getrocknete Cranberrys
5 dl.	Rotwein	100 g Zucker
2 Tl	Vanille Paste	60 g Pistazien gehackt
4 dl.	Rahm	600 g Joghurt Naturen

Zubereiten:

1. Etwas Orangenschale fein abreiben. Den Saft auspressen. Beides in eine Pfanne geben. Cranberrys, 5 Esslöffel Cranberrys auf die Seite stellen für die Garnitur. Rotwein, Zucker Vanille Paste beifügen. Alles aufkochen zugedeckt auf mittlerem Feuer etwa 10 Minuten kochen lassen.
2. Den Rest der Beeren mit samt der Garflüssigkeit mit dem Stabmixer fein pürieren. Auskühlen lassen.
3. Den Rahm steif schlagen
4. Das ausgekühlte Cranberrypüree mit dem Joghurt mischen. Den Rahm unterheben. Die Creme in Dessertgläser abfüllen und bis zum Servieren kaltstellen.
5. Vor dem Servieren die Creme mit den bereitgestellten Cranberrys und den Pistazien garnieren.

Weine: Cava Dry Castel + Casa Lo Alto 2011

Chochete Oktober 2017

Chef de Jour Sepp