



584. Chochete vom 11. September 2019

Chef de Jour: Confrères Alex Iten



« Herbststimmung »

Apéro (ca. 18.45 Uhr)

Twisted Pizza Sticks

Vorspeise (ca. 19.30 Uhr)

Käse-Bowls mit buntem Herbstsalat

Hauptgang (ca. 20.30 Uhr)

Pilzrahmpastetli mit Brätchugeli

Dessert (ca. 21.30 Uhr)

Zwetschgen Tiramisu

Getränke:

Weisswein: The Wine Cuvée weiss / Burgenland

Rotwein: The Wine Cuvée rot / Burgenland

Twisted Pizza Sticks

für 8 Personen

Vor und Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (mit selbstgemachten Teig 60 Minuten)

Zutaten (Teig):

- 500 g Weizenmehl
- 4 EL Olivenöl
- 2 TL getrocknete Kräuter der Provence
- 1 Prise Salz
- 320 ml Wasser



Zutaten (Belag):

- 4-5 EL Tomatenmark
- 200 g geriebener Käse
- Salz
- Olivenöl

Alternativen:

Rosmarin / Olivenöl / Salz
Basilikum / Olivenöl / Salz



Zubereitung:

1. Für den Teig alle Zutaten abwägen und in einer Schüssel miteinander verkneten. Falls nötig, etwas Wasser/Mehl ergänzen. Zugedeckt etwa 30' ruhen lassen. Anschliessend Teig auswallen.
2. Nun mit einem Pizzaschneider oder einem sehr scharfen Messer den Teig in 1-2 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen von unten nach oben einklappen – dabei darauf achten, dass der Käse nicht herausfällt. Das gefaltete Teigstück auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech heben und erst hier den Teig dann liegend eindrehen/einzwirbeln, damit der Käse auch auf seinem Platz bleibt 😊
3. Zum Schluss noch mit einem Pinsel die Pizzastangen mit Olivenöl bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 15-20 Minuten knusprig backen.

Anrichten:

Auf einem schönen Holzbrett auslegen und mit Rispentomaten und Rosmarin dekorieren.

Käse-Bowls mit buntem Herbstsalat

für 8 Personen

Vor und Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten

Backzeit:

ca. 8 Minuten

Zutaten:

- 300 g Reibkäse
(Sbrinz oder Grana Padano)
- Cherrytomaten
- Gemischtes Salatboquet
- Rüebl
- Mozzarella-Perlen
- Bratspeck
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Essig
- Olivenöl
- Salatkräuter



Zubereitung:

1. Pro Bowl 3 EL Reibkäse auf Backpapier rund ausstreuen.
2. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 8 Minuten goldbraun backen.
3. Den warmen noch formbaren Käse über eine Tasse oder einen Glasboden legen und formen.
4. Knusperschale auskühlen lassen, umdrehen, vom Behälter entfernen und mit Zutaten füllen.

Servieren:

1. Bowls auf Teller anrichten.
2. Salatsauce darüber giessen
3. Dekorieren mit Salatkräutern und gebratenem Speck.

Pilzrahmpastetli mit Brätchugeli

für 8 Personen

Vor und Zubereitungszeit:
ca. 60 – 80 Minuten

Zutaten Pastetli:

- 3 Blätterteig rechteckig
- 2 EL Wasser
- 2 Eigelb

Zutaten Pilzrahmfüllung:

- 800 g gemischte Pilze
- 2 EL Butter
- 1 Zwiebel
- 1 dl Cognac
- 2 TL Mehl
- 2 dl Weisswein
- 5 dl Vollrahm
- 1 EL Peterli
- 1 EL Schnittlauch
- Salz / Pfeffer
- Olivenöl
- 450 g Brätchugeli

Beilagen:

- 750 g Tagliatelle
- 1000 g Rübli

Zubereitung:

1. **Pastetli:** Blätterteig auswallen. Backofen auf 220°C vorheizen. Teig in ca. 10 cm grosse Quadrate zuschneiden. 8 Quadrate auf Backpapier auf Backblech legen. Die restlichen Quadrate mit ca. 6 cm grossen Quadrate ausstechen. Quadrate mit wenig Wasser bestreichen. Je 4 Ringe darauflegen. Eigelb verquirlen. Oberseite der Teigringe vorsichtig damit bestreichen (das Ei sollte nicht am Rand herunterlaufen, da sonst die Pastetli nicht mehr gerade aufgehen). In der Ofenmitte ca. 15 Minuten backen.
2. **Pilzrahmfüllung:** Brätchugeli mit etwas Olivenöl kurz anbraten und dann zur Seite stellen. Pilze rüsten und nach Belieben halbieren oder vierteln. Butter in der Pfanne erhitzen. Gehackte Zwiebeln und Pilze andünsten und mit Cognac ablöschen und dann in eine Schüssel geben. Mehl kurz anrösten und mit Weisswein ablöschen und etwas köcheln lassen. Vollrahm dazugeben und zur gewünschten Konsistenz kurz aufkochen. Pilze und Brätchugeli und Kräuter dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. **Beilagen:** Rübli geschält und gescheibelt mit Bouillon aufkochen. Tagliatelle mit Bouillon al dente kochen.



Zwetschgen Tiramisu

für 8 Personen

Vor und Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten

(mind. 60 Minuten Kühlzeit)

Zutaten:

- 750 g Zwetschgen
- 250 ml Orangensaft
- 175 g Zucker
- 1.25 Tl gemahlener Zimt
- 300 g Mascarpone
- 300 g Magerquark
- 5 Pk. Bourbon-Vanillezucker
- 5 Eiweiß (Kl. M)
- 20 Löffelbiskuits
- 10 El Zwetschgenwasser



Zubereitung:

1. Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Orangensaft mit 125 g Zucker, Zimt und Zwetschgen in einen Topf geben und 8-10 Min. dünsten. Abkühlen lassen.
2. Mascarpone, Quark und Vanillezucker verrühren. Eiweiß steif schlagen und 50 g Zucker unter Rühren langsam einrieseln lassen. Eiweiß unter die Mascarpone-Masse heben.
3. Löffelbiskuits mit Zwetschgenwasser beträufeln. Löffelbiskuits, Zwetschgenkompott und Mascarpone-Creme abwechselnd in eine kleine Auflaufform (15 x 15 cm) schichten. 1 Std. abgedeckt in den Kühlschrank stellen.