



619. Chochete vom 12. April 2023

Apéro

Frühlingsküchlein mit Sbrinz

Menu

Pastetli

Ossobuco mit Kartoffelgratin

Gemüse

Quittenwähe

Weine

Creation - Viognier 2021 (SA)

Kaapzicht - Red Blend Bottelary Hills 2020 (SA)

Chefkoch Cfr. Martin

Frühlingsküchlein mit Sbrinz

für 1 Muffinform mit 12 Vertiefungen von je ca. 7 cm Ø

Zutaten:

Teig

150 g Ruchmehl
¼ TL Salz
50 g Sbrinz AOP, gerieben
75 g Butter, kalt, in Stücken
2 EL Weissweinessig
0,5 dl Wasser

Belag

200 g Broccoli, gerüstet, grob gehackt
120 g Hinterschinken, grob gehackt
50 g Sbrinz AOP, gerieben
2 Bundzwiebeln, in feinen Streifen
1 EL Thymianblättchen
Salz, Pfeffer

Guss

1,5 dl Milch
100 g Crème fraîche
1 EL Maisstärke
2 Eier
Salz, Pfeffer, Muskatnuss



Zubereitung:

Teig:

Mehl, Salz und Sbrinz mischen. Butter begeben, von Hand zu einer krümeligen Masse verreiben. Essig und Wasser begeben, rasch zu einem glatten Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig zugedeckt 30-40 Minuten kühl stellen.

Belag:

Broccoli mit den restlichen Zutaten mischen.

Guss:

Alle Zutaten gut verrühren.

Formen:

Teig auf wenig Mehl rechteckig auswallen. 12 Quadrate von je ca. 10 cm Seitenlänge schneiden, in die vorbereiteten Vertiefungen legen, leicht andrücken, mit einer Gabel einstechen. Belag darin verteilen, Guss darübergiessen. Auf der untersten Rille des auf 210 Grad vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen.

Pastetli

für 4 Pastetli

Zutaten:

1	Blätterteig rechteckig
1	Ei
1	Lauch
2 EL	Bratbutter
¼ TL	Salz
1	Knoblauchzehe
300 g	gemischte Pilze
1 EL	Bratbutter
400 g	Kalbsgeschnetzeltes
1 EL	Mehl
½ TL	Salz
1 EL	Bratbutter
200 g	Brätkügel
2 dl	Fleischbouillon
200 g	Saucenhalbrahm
½ TL	Salz
	Pfeffer



Zubereitung:

Pastetli

Aus dem Blätterteig 12 Rondellen ausstechen. Bei 4 Rondellen eine kleinere Rondelle ausstechen, sodass ein Ring entsteht. Bei 4 weiteren Rondellen eine etwas kleinere Rondelle einstanzen, ohne komplett durchzudrücken. Ei verklopfen, Rondellen damit bestreichen, jeweils einen Teigboden, einen Ring und eine eingestanzte Rondelle aufeinander auf ein Backblech mit Backpapier legen.

Im Ofen bei 220°C in der Ofenmitte ca. 20 Min. backen

Herausnehmen, auf einem Gitter ganz auskühlen lassen. Eingestanzten Deckel mit einem Messer sorgfältig entfernen.

Lauch-Heu

Lauch in feine Streifen schneiden. Bratbutter in einer Bratpfanne schmelzen. Die Hälfte des Lauchs ca. 10 Min. knusprig braten, salzen, herausnehmen und beiseitestellen.

Füllung

Knoblauch pressen, Pilze mit einem Pinsel reinigen und grosse Pilze in Stücke schneiden.

Geschnetzeltes mit Mehl und Salz mischen. Bratbutter in derselben Bratpfanne schmelzen. Fleisch scharf anbraten, herausnehmen. Restlichen Lauch, Knoblauch und Pilze begeben, so lange dämpfen, bis keine Flüssigkeit mehr austritt. Brätkügel begeben, kurz mitdämpfen. Mit Bouillon ablöschen, Saucenhalbrahm dazugießen, ca. 10 Min. einköcheln, abschmecken.

Ganz am Schluss das Fleisch wieder begeben.

Füllung in die Pastetli füllen, mit Lauch-Heu garnieren.

Ossobuco

Für 4 Portionen

Zutaten:

Ossobuco:

- 80 g Butter
- 4 Beinscheiben vom Kalb, je 250 g
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Mehl zum Bestäuben
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 dl Weisswein
- 3 dl Fleischbrühe
- 1 Selleriestange oder Lauch, in Scheiben geschnitten
- 1 Rüebli, in Würfel geschnitten
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Gremolata:

- 1 unbehandelte Zitrone, nur die Zesten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleiner Bund glatte Petersilie
- ½ rote Chili

Zubereitung:

Die Beinscheiben kalt abspülen und gut trockentupfen. Butter in einem Schmortopf zerlassen. Haxen salzen und pfeffern, mit Mehl bestäuben und bei starker Hitze rundum anbräunen, häufig wenden. Zwiebeln und Gemüse dazugeben, kurz mitanrösten. Tomatenmark zugeben, ebenfalls kurz anziehen lassen. Mit Wein ablöschen und einköcheln lassen, bis der Wein verdunstet ist.

Mit Brühe aufgiessen, Hitze reduzieren, zudecken, 1,5 bis 2 Std. sanft garen lassen. Bei Bedarf Brühe nachgiessen.

Währenddessen Gremolata zubereiten: Zitronenzesten, Peterli, Knoblauch und Chili fein hacken und entweder direkt auf dem Fleisch anrichten oder die letzten 5 Min. mit dem Fleisch garen.



Kartoffelgratin

Zutaten:

3 dl Milch
1 dl Rahm
2 Lorbeerblätter
2 EL Rosmarin
1 Knoblauchzehe

800 g mehligkochende Kartoffeln
50 g geriebener Sbrinz



Zubereitung:

Guss:

Milch und Rahm mit Lorbeer und Rosmarin aufkochen, Knoblauch dazupressen. Vom Herd nehmen und zugedeckt ca. 30 Min. ziehen lassen.

Gratin:

Kartoffeln schälen, der Länge nach in ca. 2 mm dicke Scheiben hobeln. Kartoffelscheiben dicht in eine gefettete Gratinform stellen. Dazwischen immer wieder etwas Käse streuen. Guss durch ein Sieb darübergießen.

Im Backofen mit 180°C in der Ofenmitte ca. 1 Std. backen.

Quittenwähe

für ein Kuchenblech 26-28 cm Ø

Zutaten:

1 rund ausgewallter Butterblätter- oder Butterkuchenteig
Backpapier

Belag:

600 g Quitten
2,5 dl Rahm
70 g Zucker
2 Eigelb
2 EL Maisstärke, mit wenig kaltem Wasser angerührt
½ TL Zimtpulver
2 Eiweiss, steif geschlagen
3 EL Sultaninen, nach Belieben
Puderzucker, zum Bestäuben



Zubereitung:

Belag:

Quitten waschen, mit einem Tuch abreiben, braune Stellen wegschneiden. Ungeschält in Schnitze schneiden, Kerngehäuse grosszügig entfernen, in Stücke schneiden. In wenig Wasser (knapp 1 dl) ca. 30 Minuten weichkochen, mit etwas Rahm pürieren, auskühlen lassen.

Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft ca. 180°C).

Restlichen Rahm, Zucker, Eigelb, Maisstärke und Zimt unter das Quittenmus rühren. Eiweiss darunterziehen.

Teig mitsamt Backpapier, in dem er eingewickelt ist, auf das Blech legen, mit einer Gabel dicht einstechen, nach Belieben mit Sultaninen bestreuen. Belag darauf giessen.

Auf der zweituntersten Rille des vorgeheizten Ofens ca. 40 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.

Weisswein

Creation - Viognier 2021



Beschreibung

Ein Wein mit Rasse und fülligem Körper. Duftend nach Aprikosen, Mirabellen, Grapefruit und Honig. Im Gaumen präsentiert sich dieser Viognier dicht und elegant.

Bestens geeignet zu Grilladen und Seafood.

100% Viognier, 100% vegan

Südafrika Walker Bay

Rotwein

Kaapzicht - Red Blend Bottelary Hills 2020



Beschreibung

Dichtes dunkles Purpurrot mit etwas violett, beerig mit sanften zedrigen und leicht erdigen Noten, erinnert mit würzigen Nuancen an Tabak und schwarzer Schokolade. Kräftig und zugleich rund im Gaumen, charaktervoll mit guter Fülle und ausgezeichneter Länge. Dieser gelungene, modern anmutende Blend kombiniert Kräftigkeit, Fülle und Eleganz. Ein idealer Essensbegleiter.

Hervorragend zu Fleisch, Grilladen, Wild, Risotto, würzigen Käsesorten oder auch zu dunkler Schokolade.

37% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 17% Shiraz, 13% Cabernet Franc, 6% Malbec, 1% Petite Verdot

Südafrika Stellenbosch