



Erste Chochete 12.Januar 2022

Apéro

Knuspriges Roggenbrot und Bündnerfleisch

Vorspeise

Heinzenberger Pilzkuchen

Hauptgang

Kalbsfilet im Kräutermantel

Mit Kartoffel-Blumenkohl-Püree

Pak Choi und Haselnuss-Gruyère-Salat

Dessert

Fruchtiger Himbeer-Limes-Schaum

Mit Pistazienglace

Knuspriges Roggenbrot und Bündnerfleisch

Roggenbrot

Bratbutter

Kräuterbutter

Bündnerfleisch

saurer Halbrahm

Schnittlauch

Gartenkresse



Roggenbrot in beliebige rechteckige Stücke schneiden und in Bratbutter knusprig anbraten.

Bündnerfleisch in kleine Würfel schneiden und mit saurem Halbrahm mischen, Schnittlauch fein hacken und ebenfalls untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten.

Kräuterbutter auf das Roggenbrot streichen, Bündnerfleisch locker darauf anrichten und mit Gartenkresse garnieren.

Heinzenberger Pilzkuchen

600g Pilze

1 Schalotte fein gehackt

2 Knoblauchzehen , gehackt

50g Butter

frischer Thymian und Majoran

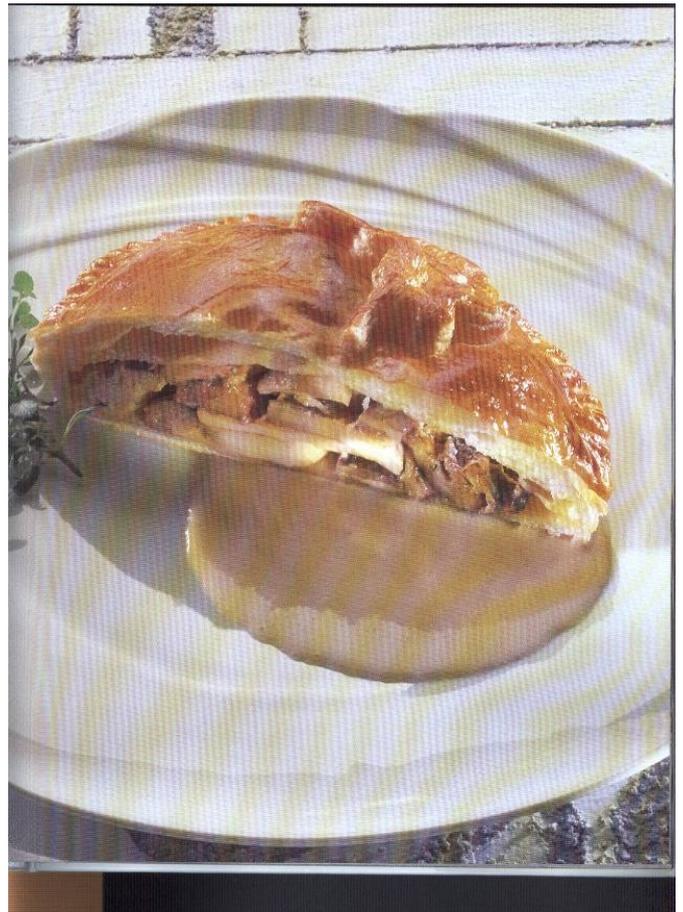
Blättchen abgestreift

Salz und Pfeffer

4 dl Rahm (2dl für die Rahmsauce)

4 Eigelb

600g Blätterteig



Zubereiten:

Pilze waschen und in Scheiben schneiden. Mit den Schalotten und dem Knoblauch in der Butter dünsten. Kräuter begeben mit Salz und Pfeffer würzen.

Pilzfond in einer zweiten Pfanne auffangen. Rahm dazugeben und auf 1/4 einkochen lassen. Sauce zu den Pilzen geben und das Eigelb unter die etwas ausgekühlte Pilzmischung rühren.

Blätterteig 3mm dick ausrollen. Je 4 Rondellen von ca. 15cm und 18cm Durchmesser ausstechen. Auf die 4 kleinen Rondellen die Pilze verteilen. Ränder frei lassen mit wenig Wasser befeuchten. Grosse Rondellen daraufsetzen und etwas andrücken. Überlappender Teig einschlagen. Pilzkuchen mit den Teigresten verzieren und dem Eigelb bestreichen.

Bei 200 Grad im vorgeheizten Ofen 15 bis 20 Minuten backen.

Anrichten:

Vor dem Servieren halbieren. Eine leichte Rahmsauce rundet diesen Pilzkuchen harmonisch ab.

Rahmsauce ohne Rezept: (Zwiebel, Speck ,Fleischfond, Rahm, Salz, Pfeffer, Gewürze, etwas einkochen.

Kalbsfilet im Kräutermantel für 7 Personen

| | |
|---------|----------------------------|
| 700g | Kalbsfilet |
| | Bratbutter |
| 1/2Bund | Thymian |
| 1/2Bund | Petersilie |
| 1 | Karotte |
| 1 | Sellerie |
| 1 | Lauch |
| 50g | Tomatenpüree |
| 300g | Portwein, rot |
| 700g | Kalbsfond |
| 5 Zehen | Knoblauch |
| 1/2Bund | Thymian |
| | Sosenbinder |
| 7 | Pak Choi |
| 70g | Haselnüsse |
| 60g | Gruyère |
| | Schnittlauch |
| 15g | Balsamicoesig |
| 30g | Sonnenblumenöl |
| 60g | Zwiebel, fein gehackt |
| 20g | Butter |
| 200g | Kartoffel fein geschnitten |
| 300g | Blumenkohl |
| 200g | Milch |
| 100g | Rahm |

Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen und in Bratbutter rundum scharf anbraten. Auf ein Backgitter legen und im Ofen bei 160 °C 15-20 Minuten fertig garen. Je nach Wunsch der Garstufe darf es etwas länger sein. Wichtig ist, dass man das Fleisch nach dem Garen und vor dem Aufschneiden zuerst 10 Minuten in Alufolie ruhen lässt. Kurz vor dem Servieren kann es zum Erwärmen noch nochmals kurz in Bratbutter angebraten werden. Thymian und Petersilie fein hacken.

Das Gemüse klein schneiden und in der gleichen Pfanne anrösten, Tomatenpüree begeben und mitrösten. Mit Portwein ablöschen und langsam zur Hälfte einkochen. Mit Kalbsfond auffüllen, Knoblauchzehen am Stück und Thymianzweige begeben und ganz langsam auf 300 ml einkochen. Die Sauce durch ein Sieb giessen, je nach Belieben noch ein wenig mit Saucenbinder abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die äussersten Blätter des Pak Choi wegnehmen und den Boden so abschneiden, dass die Blätter noch daran haften, der Pak Choi aber gerade steht. In stark gesalzenem Wasser weich kochen. Haselnüsse grob hacken, Käse in kleine Würfel schneiden und Schnittlauch fein schneiden. Alles mit Öl und Essig mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zwiebeln in Butter andünsten, Kartoffeln begeben und mitdünsten. Blumenkohl in kleine Stücke schneiden und aus 4 der Röschen jeweils 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den klein geschnittenen Blumenkohl zu den Zwiebeln geben, mitdünsten und mit Rahm und Milch auffüllen. Salz und Zucker begeben und weich kochen. Die 4 Blumenkohl-Stücke mit Salz und Pfeffer würzen und in Bratbutter langsam anbraten, sodass sie einen leichten Biss haben. Wenn der restliche Blumenkohl weich ist. Abgiessen und mit der Butter zusammen sehr fein mixen. Sollte das Püree zu fest sein, kann man noch etwas von dem aufgefangenen Rahm-Milch-Gemisch begeben.

Anrichten

Kurz vor dem Servieren das Fleisch in den Kräutern wenden und aufschneiden. Mit dem Püree einen Strich auf den Teller machen und dahinter alle Komponenten in einer Reihe anrichten.



Fruchtiger Himbeer-Limes-Schaum mit Pistazienglace

400 g Himbeeren, frisch oder tiefgekühlt

6 cl Kirsch

4 dl Pastmilch

50 g Zucker

2 TL Vanillezucker

1 Limette, Saft

7 Kugeln Pistazienglace

7 Blätterteigstängel mit Zucker, Himbeeren und Kokosraps als Garnitur

Alle Zutaten mit dem Stabmixer mixen. In einem tiefen Teller anrichten und sofort servieren.

Glace auf gerösteten Baumnüssen servieren.

