



581. Chochete vom 12. Juni 2019



Menu

Knoblibrot

*Rosmarin-Rahm-Suppe
mit Pilzen*

*Gefülltes Schweinsfilet
mit Nudeln & Bohnen*

*Mascarpone-Cremè mit
Erdbeeren*

*Weisswein Chasselas
Rotwein Selvarosso*

Apero

Knoblibrot

Füllung

200 gr Butter

8-10 Knoblauchzehen

300gr würziger Käse

Salz/Pfeffer

Knoblauch pressen und in Butter leicht anziehen!

Restliche Butter schaumig rühren,

Knoblauch und Käse unterziehen, wenn

Nötig salzen und mit Pfeffer abschmecken!

Parisette halbieren und längs aufschneiden.

Der weiche Teil leicht entfernen.

Anschliessend mit der Masse füllen, glattstreichen

und im Ofen bei ca. 180°, 12 Minuten überbacken

Vorspeise

Rosmarin-Rahmsuppe mit Pilzen

1 1/2 lt. Gemüsebouillon

Steinpilze

12 Dörrtomaten

2 Zwiebeln

1 Zweig Rosmarin

2 EL Mehl

300 g Champignons

2-3 dl Rahm

Salz und Pfeffer aus der Mühle

*Die Bouillon aufkochen. Die Steinpilze und Dörrtomaten
Hinein geben und alles 10 Minuten nur ganz leise kochen lassen.*

*Inzwischen die Zwiebel schälen und hacken. Die Rosmarinadeln
vom Zweig zupfen und ebenfalls hacken.*

*Die Bouillon durch ein Sieb in eine Schüssel giessen.
Steinpilze und Dörrtomaten gut abtropfen lassen
und klein schneiden.*

*In einer Pfanne die Butter schmelzen Zwiebel, Rosmarin
Steinpilze und Dörrtomaten darin andünsten. Das Mehl in ein
feines Sieb geben, darüber stäuben und kurz mitdünsten.
Mit der Bouillon ablöschen. Aufkochen und die Suppe auf kleinem
Feuer 10 Minuten kochen lassen.*

*Inzwischen die Champignons rüsten und in Scheiben schneiden.
In einer Bratpfanne in Butter kurz anbraten; entsteht Saft,
diesen vollständig verdampfen lassen. Beiseitestellen.*

*Den Rahm zur Suppe geben und diese mit dem
Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.*

*Vor dem Servieren die Suppe nochmals aufkochen.
Die Champignons beifügen und nur gut heiss werden lassen.
Die Suppe in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten
Und nach Belieben mit etwas Rosmarin garnieren.*

Hauptgang

Gefülltes Schweinsfilet

Schweinsfilet

2 Stangen Lauch

3 dl Rahm

Rucola

Weisswein

Käse in Scheiben

Knoblauch gehackt

Mehl zum Binden

Tomatenmark

1 Zweig Rosmarin

Öl

Salz & Pfeffer

*Schweinsfilet aufschneiden, auf beiden Seiten würzen
in der Mitte mit klein gehacktem Knoblauch, dem ca. 1 cm
dickem Käse und dem Rucola belegen. Zusammen-
klappen und mit Schnur oder Zahnstocher fixieren.*

Das Filet in einer heissen Pfanne scharf anbraten und danach mit etwas Wein ablöschen.

Rosmarinzweige oben auflegen und ab in den auf ca. 170° C vorgeheizten Backofen schieben. Ca. 20 Minuten garen lassen. (ab und zu mit Weisswein aufgiessen).

Nach ca. 20 Minuten, das Filet und die Rosmarinzweige aus Der Pfanne nehmen, ca. 1 EL Tomatenmark, Rahm und ca. 3 dl Bouillon hineingeben. Mit Mehl in Wasser mit Schneebeisen verrühren, andicken.

Zum Schluss den Lauch in Ringe schneiden und hinzugeben.

Das Filet in die Pfanne legen und kurz aufköcheln lassen.

Die Bandnudeln im Salzwasser kochen. Die Bohnen mit Speck umwickeln und in der Bratpfanne anbraten.

Das Filet herausnehmen und in Scheiben schneiden. Die Sauce auf eine Seite des Tellers geben und die Filetscheiben darauf legen.

Dessert

Mascarpone-Dessert mit Erdbeeren

1 1/2 kg Erdbeeren

120 g braunen Zucker

9 EL Amaretto

150 g Mandelstifte

5 Eigelb

120g Zucker

250g Mascarpone

3dl Rahm

Erdbeeren putzen und halbieren. Den braunen Zucker und Amaretto dazugeben und eine 1/2 Std. ziehen lassen.

Die Mandelstifte in einer Pfanne (mit wenig Zucker)

Rösten und zu den Erdbeeren geben.

Die Eigelbe mit 120 g Zucker schaumig rühren und mit der Mascarpone vermengen. Den Rahm steif schlagen und unter die Mascarpone heben.

Die Erdbeeren in Dessertgläser füllen und dann die Mascarponecreme darüber geben.