



613. Chochete vom 12. Oktober 2022

Herbstzauber

Apéro

Süßkartoffel-Chip

Menu

Dreierlei von Pilzen

Kastaniensuppe

Hirsch-Entrecôtes mit Zwiebel-Confit

Kürbiskern-Mousse mit Orangenragout

Weine

Camp d’Pietru 2018, Vino Sauvignon, Prinsi, Neive (Piemont, IT)

Unplugged Zweigelt 2017, Hannes Reeh, Andau (Burgenland, AT)

Chefkoch Cfr. Martin

Süßkartoffel-Chips

Zutaten:

200 g Süßkartoffel
2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer

Avocado-Topping

½ Avocado
1 EL Limettensaft
20 g Granatapfelkerne

Frischkäse-Topping

2 Radieschen
½ Bund gemischte Salatkräuter
50 g Philadelphia nature
Brunnenkresse zum Garnieren



Zubereitung:

Backofen auf 160 °C Unter-/Oberhitze vorheizen. Süßkartoffel in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. In der Ofenmitte ca. 20 Minuten backen. Gelegentlich wenden. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Für das Avocado-Topping Avocado in Würfelchen schneiden, in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel leicht verrühren, sodass noch Stücke erkennbar sind. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Süßkartoffel-Chips mit Avocado belegen und mit Granatapfelkernen bestreuen.

Für das Frischkäse-Topping Radieschen vierteln. Kräuter fein hacken, mit Frischkäse verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Süßkartoffel-Chips mit Kräuter-Frischkäse und Radieschen belegen. Mit Brunnenkresse garnieren.

Dreierlei von Pilzen

Zutaten Eierschwämmлитerrine:

250 g Eierschwämme
250 g Frischkäse
1 Ei Butter
Salz
Pfeffer
2 Beutel Sulzpulver, neutral
2.5 dl Wasser



Zutaten Steinpilzterrine:

250 g Steinpilze
250 g Frischkäse
1 Bund Petersilie, glatt
1 Ei Butter
Salz
Pfeffer
2 Beutel Sulzpulver, neutral
2.5 dl Wasser

Zutaten Champignonsülzchen:

250 g Champignons
1 Bund Kerbel
1 Ei Butter
Salz
Pfeffer
2 Beutel Sulzpulver, neutral
2.5 dl Wasser

Zubereitung Terrinen:

Pilze putzen, waschen und mit Haushaltspapier trocknen. Steinpilze würfeln, Eierschwämmli ganz verwenden. Frische Kräuter kleinschneiden. Butter in der Pfanne heiss werden lassen, Pilze zugeben und bei mittlerer Hitze dünsten, Kräuter begeben und kurz mitdünsten, warm stellen. Sulzpulver in kaltes Wasser einstreuen, kurz aufkochen, dann den Frischkäse begeben und bei kleiner Hitze cremig rühren. Die warmgestellten Pilze begeben, Masse sorgfältig rühren, mit Salz und Pfeffer würzen und sofort in vorbereitete (mit Caranfolie auslegen) Form geben. Im Kühlschrank für mindestens 2 Stunden kaltstellen.

Zubereitung Champignonsülzchen:

Champignons rüsten, in Scheiben schneiden und in der heissen Butter kräftig dünsten, Kräuter begeben und kurz mitdünsten, würzen und warm stellen. Sulzpulver in kaltes Wasser einstreuen, kurz aufkochen und die warmen Pilze begeben. Unter ständigem Rühren nochmals kurz aufkochen und sofort in Förmchen abfüllen. Im Kühlschrank für mindestens 2 Stunden kaltstellen.

Tipp zum Servieren:

Terrinen und Sülzchen in kaltem Zustand mit heissem Messer schneiden, zum Beispiel in Würfel, Scheiben oder Dreiecke. Auf dem Teller anrichten und vor dem Servieren 10 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen, Aromen entfalten sich besser!

Kastaniensuppe

Zutaten:

2 El Olivenöl
1 mittelgrosse Zwiebel, fein gewürfelt
1 Bund Thymian, Blättchen abgezupft
450 g Kastanien, gekocht
1.5 dl Rotwein
1 l Gemüsebouillon
1 dl Schlagrahm
Olivenöl und Thymianblättchen zum Dekorieren



Zubereitung:

Zwiebeln im Olivenöl kräftig anbraten, Thymian kurz mitdünsten, Kastanien und Rotwein zugeben, kurz köcheln lassen, Gemüsebouillon zugeben, bei schwacher Hitze kochen bis die Kastanien zerfallen sind, anschliessend pürieren.

Kastaniensuppe nochmals erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und anrichten. Mit Schlagrahm garnieren und einigen Tropfen Olivenöl abrunden, mit Thymianblättchen bestreuen.

Hirsch-Entrecôtes mit Zwiebel-Confit

Zutaten Marinade:

- 2 Esslöffel Cranberry-Saft
- 2 Esslöffel Öl
- wenig Pfeffer
- 4 Hirschentrecotes, 200 g/Stk

Zubereitung:

Cranberry-Saft, Öl und Pfeffer gut verrühren.
Fleisch damit bestreichen, zugedeckt ca. 2
Stunden im Kühlschrank marinieren. Ca. 30 Min.
vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.



Zutaten Zwiebel-Confit:

- 1 Esslöffel Butter
- 200 g Zwiebeln, in feine Ringe geschnitten
- 1 Esslöffel Zucker
- 1.5 dl Cranberry-Saft
- 70 g Cranberrys
- 1 Esslöffel Aceto balsamico
- 1/2 Teelöffel Salz
- Pfeffer, nach Bedarf

Zubereitung Zwiebel-Confit:

Butter warm werden lassen, Zwiebeln dämpfen, Zucker begeben, ca. 3 Min. mitdämpfen.
Cranberry-Saft dazugiessen, Zwiebel offen ca. 25 Min. köcheln. Cranberrys und Aceto begeben,
ca. 5 Min. fertig köcheln, Confit würzen.

Zubereitung Hirsch-Entrecôtes:

- 1 Teelöffel Salz
- wenig Pfeffer
- 1 Esslöffel Butter
- 1 Esslöffel Cranberry.Saft

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Marinade von den Entrecôtes
abstreifen. Entrecôtes trockentupfen, würzen. Butter in einer Bratpfanne heiss werden lassen.
Entrecôtes bei mittlerer Hitze beidseitig ca. 6 Min. braten, warmstellen. Bratfett abtupfen,
Cranberry-Saft in die selbe Pfanne giessen, Bratsatz lösen. Flüssigkeit ca. 2 Min. einköcheln und
unter das Confit mischen.

Dazu serviert:

Rosenkohl gekocht, halbiert und im Olivenöl gebraten, mit etwas Meersalz aus der Mühle
abgerundet.
Rüebli gekocht, in Würfel geschnitten, kurz in heisser Butter gewendet.
Kartoffelstock mit Steinpilz aromatisiert. (Steinpilze in kleine Würfel schneiden, mit Creme Fraîche
vermischen, dem Kartoffelstock begeben.)

Kürbiskern-Mousse mit Orangenragout



Zutaten:

- 1 Ei
- 2 Esslöffel Wasser
- 1½ Blatt Gelatine
- 130 g Kuvertüre, weiss
- 50 g Kürbiskerne, geröstet
- 2 cl Kürbiskernöl
- 300 g Sahne, geschlagen
- 4 Orangen
- 1 EL Zucker
- 2 cl Grand-Marnier
- wenig Maisstärke
- einige Kürbiskerne, geröstet für die Dekoration

Zubereitung:

Das Ei mit Wasser im Wasserbad schaumig schlagen. Die in kaltem Wasser aufgeweichte und ausgedrückten Gelatineblätter dazugeben und weiter schlagen, bis die Masse nur noch lauwarm ist. Die geschmolzene Kuvertüre (nicht zu heiss werden lassen, sie darf wirklich nur schmelzen) unterrühren. Die fein geriebenen Kürbiskerne sowie das Kürbiskernöl und die Schlagsahne vorsichtig unterheben und die Mousse im Kühlschrank für mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Die Orangen filetieren und abtropfen lassen. Den abgetropften Saft mit Zucker zum Kochen bringen und ganz leicht mit etwas angerührter Stärke binden, über die Filets giessen und abkühlen lassen. Mit Grand Marnier aromatisieren.

Zum Anrichten die Orangenfilets auf Dessertteller verteilen. Mit einem heissen Suppenlöffel Nocken aus dem Kürbiskernmousse stechen und dazulegen.

Tipp zum Servieren:

Mit etwas Schlagrahm und einigen Tropfen Kürbiskernöl dekorieren. Etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle auf den Schlagrahm geben.