



566. Chochete vom 14. März 2018

Apéro

Tomaten Bruschetta mit Fichtennadeln

Menu

Senfsuppe mit pochiertem Ei

*Lammrücken an Rotwein-Schokoladen-
Sauce mit Zürcher Bier-Risotto*

*Fichtennadel – Panna Cotta
Mit betrunkenen Vogelbeeren*

Chef de Jour Sepp

Tomaten Bruschetta mit Fichtennadeln.

Zutaten für 8 Personen:

1 Baguette	3 EL. Fichtennadel Pesto
4 Tomaten	8 EL. Oliven Öl
Salz und Pfeffer	

Zubereitung:

Tomaten oben im Kreuz einschneiden und in heisses Wasser eintauchen. Heraus nehmen und die Haut abziehen. Die Tomaten entkernen. In ganz kleine Stücke schneiden.

Brot in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtem Blech legen.

Fichtennadel Pesto mit 3 EL. kaltem Wasser anrühren und eine Stunde ziehen lassen. Soviel Olivenöl dazugeben bis eine schöne cremige Masse entstanden ist. Mit den Tomaten mischen. Diese Masse auf die Brotscheiben streichen und bei 190C 10 Minuten backen. Etwas auskühlen lassen

Senfsuppe mit poschiertem Ei

Zutaten: Rezept für 8 Personen

1	Grosse Zwiebel	Salz und Pfeffer aus der Mühle
		einige Tropfen Zitronen Saft
20 Gr.	Butter	4 EL. Essig
4 EL.	Noily Prat	8 Eier
5 Dl.	Gemüseboullion	
5 Dl.	Halb rahm	
3 EL.	Grobkörniger Senf	

Zubereiten:

Butter in eine Pfanne geben und Zwiebeln darin dünsten, bis sie glasig sind
Kartoffel-Scheiben begeben und weiterdünsten. Mit Noilly Prat ablöschen.
Gemüsebouillon und Halb rahm zugeben, nach Belieben würzen und 10
Minuten köcheln lassen bis die Kartoffeln weich sind. Nun die Suppe fein
pürieren. Darnach den grobkörnigen Senf dazugeben und die Suppe
abschmecken

.Die Eier ins Essigwasser gleiten lassen und vorsichtig , knapp unter dem
Siedepunkt, 2 Minuten poschieren. Die Eier mit einer Schaumkelle aus dem
Wasser heben (gut ab tropfen lassen) und in die vorgewärmten Teller
legen. Sofort servieren

Lammrücken-Entrecote an Rotwein- Schokoladesauce mit Bier Risotto.

Zutaten für 8 Personen:

8	Lamm - Entrecote à 150 g
1 TL.	Salz
Etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 ½ dl.	Oliven Öl
10 -12	Fichtenzweiglein

Die Lamm-Entrecote leicht salzen, mit Pfeffer würzen und mit Oliven-Öl einsteichen. 24 Stunden zwischen die Fichtenzweige zugedeckt im Kühlschrank marinieren.

Fichtenzweige in Gratin-Form legen. verteilen. Entrecote beidseitig kurz anbraten, auf Fichtenzweige legen und im Ofen ca. 8-10 Minuten bei 200C. rosa braten

Rotwein-Schokoladesauce:

25 Gr.	Braune Bratensauce
2 dl.	kräftiger Rotwein
80Gr.	Bitterschokolade
5 dl	Wasser

Wasser und Rotwein aufkochen, das Saucenpulver einrühren. Die Bitterschokolade daruntermischen, Mit Pfeffer abschmecken und ca. 10 Minuten unter gelegentlichem Rühren leise köcheln lassen.

Zürcher Bier Risotto

Zutaten für 8 Personen:

2 Dl. Bier

7 Dl Wasser

60 g Geriebener Parmesan

60 g Butter

400 g Zürcher Bier Risotto

Zubereitung:

Das Wasser und das Bier aufkochen. Die Risotto- Mischung langsam begeben und öfters umrühren 15 – 20 Minuten kochen. Risotto vom Feuer nehmen und den Parmesan und Butter darunter ziehen und sofort servieren.

Fichtennadel-Panna Cotta mit betrunkenen Vogelbeeren.

Zutaten für 8 Personen:

10 dl Halbrahm

2 Vanille Stängel

1 frischer Fichtenzweig nur Nadeln

6 Blatt Gelatine

120 g Zucker

Zubereiten:

Halbrahm, Vanillestängel und Zucker zusammen aufkochen vom Herd nehmen und Fichtennadeln darin 30 Minuten ziehen lassen.

Absieben, nochmals aufkochen. Die eingeweichte Gelatine in den heißen Rahm geben, gut umrühren. Die in kaltem Wasser ausgespülten Förmchen bezuckern. Und die warme Masse in die Förmchen füllen. Mindestens eine Stunde in den Kühler stellen und fest werden lassen.

Betrunkene Vogelbeeren mit Feigen:

Zutaten für 8 Personen:

4.5 dl Guter Rotwein	1.5 dl Portwein
100g Honig	½ Zimtstange
1 Vanillestängel	1 Sternanis
4 schwarze Pfefferkörner	2 Gewürznelken
2 Wacholder Beeren	6 TL Vogelbeeren
8 Feigen	

Alle Zutaten (mit Ausnahme der Feigen) zusammen aufkochen und eine Stunde bei kleiner Flamme mit geschlossenem Deckel leise köcheln lassen. Die Feigen halbieren und 6 Minuten im heißen Rotweinsud pochieren

Kurz vor dem servieren das Panna-Cotta auf die Teller stürzen. Mit den lauwarmen Früchte umgeben, servieren