



587. Chochete vom 7. Dezember 2019 Weihnachtsessen 2019

Begrüssungsdrinks

Apéro

Gemüseterrine Italia

Kürbiscrème-Süppchen

kleiner Salat

**Espressonüdeli
mit Steinpilz-Tomaten-Ragout**

**Rindsmedaillon mit Pflaumen-Rosmarin-Haube
Süsskartoffel-Gemüse-Gratin**

Käseauswahl mit Birnenstern und Birnbrot

Kaffee, Marzipan-Stollen aus dem Erzgebirge, Guetsli

Weine

Proseco

Roero Arneis Perdaudin 2017, Angelo Negro

Barbera d'Alba Superiore IL BOSCO 2015 Mag., Prinsi
Süsswein

Portwein, Grappa, Gin, Bier, Cognac, Whisky, etc.

Chefköche Cfr. Alex, Bruno, Martin

Begrüssungsdrinks

Veneto Sprizz

Der aus Italien stammende Cocktail Veneto Sprizz, wird traditionell mit Weisswein und Sodawasser zubereitet. Ein herrliche Erfrischung!

Zutaten:

3 cl Aperol
1 Spr Sodawasser
9 cl Weisswein
1 Scheibe Zitrone oder Orange

Zubereitung:

Eiswürfel werden in einem Weissweinglas mit dem Weisswein übergossen und der Aperol wird hinzugefügt. Abschliessend wird noch ein Schuss Sodawasser hinzugegeben. Man kann den Veneto Sprizz mit einer Orangenscheibe garnieren.

Martini

Ein Martini ist sowohl als Cocktail als auch als Aperitif sehr beliebt.

Zutaten:

4 cl Gin
1 Stk Olive
1 cl Vermouth Dry

Zubereitung:

Ein Cocktailglas im Kühlfach vorher vorkühlen. Auch die Zutaten Vermouth Dry und Gin vorher gut kühlen. Wodka und Wermut in ein Rührglas mit 3-4 Eiswürfel geben und mit einem Barlöffel gut verrühren, in die kalte Cocktailschale abseihen. Eine (oder auch mehrere) Olive mit Kern ins Glas geben.

Hugo

Erfrischend, spritzig und leicht schmeckt der Hugo. Ein tolles Rezept für einen Cocktail, der bei Gartenparties der Hit ist.

Zutaten:

8 Stk Eiswürfel
8 EL Holunderblütensirup
400 ml Mineralwasser
8 Stk Minzblätter
400 ml Prosecco
1 Stk Zitrone

Zubereitung

Für diesen erfrischenden Cocktail die Eiswürfel in ein Weissweinglas geben. Danach den Holunderblütensirup, Prosecco und Mineralwasser in das Glas giessen. Die Zitrone in Scheiben schneiden, halbieren und zusammen mit den Minzblättern in die Gläser geben. Den Hugo kalt und mit Strohalm servieren.

Port-Tonic

Zitronig, würzig und leicht bitter bringt der Longdrink mit Portwein und Grapefruit schon vor dem Menü die Stimmung weit nach vorne.

Zutaten: (für 4 Gläser)

20 cl weisser Portwein,
8 cl Grapefruitsaft, frisch gepresst
2 Tonic-Water, z.B. Fever-Tree, à 200 ml

1 großer Cocktailshaker, Eiswürfel, 4 Longdrinkgläser, Grapefruit zum Garnieren

Zubereitung:

Portwein und Grapefruitsaft mit einigen Eiswürfeln in einen großen Cocktailshaker geben und ca. 10 Sekunden kräftig shaken. Falls nur ein kleiner Shaker vorhanden ist, Menge halbieren und nacheinander shaken. 4 Longdrinkgläser mit Eis füllen, den Inhalt des Shakers zugießen und mit Tonic Water auffüllen. Mit Grapefruit dekorieren.

Sekt-Campari-Cocktail

Zutaten: (für 4 Portionen)

2 Saftorangen
8 cl Campari
1 trockener Sekt (0,75 l)

Zubereitung:

Orangen heiß waschen, trockenreiben und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Jeweils 2 cl Campari in die Gläser füllen. Orangenscheiben auf die Gläser verteilen und vorsichtig mit kaltem Sekt auffüllen.

Apéro

Jägerpesto

Zutaten:

250 g	frische Pfifferlinge
1	rote Zwiebel
½	Knoblauchzehe
40 g	Bacon
1 Bund	Schnittlauch
3 EL	Olivenöl zum Braten
1 EL	weisse Balsamicocreme
50 g	geriebener Parmesam
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
3 EL	Olivenöl zum Abschmecken

Zubereitung:

Die Pfifferlinge mit einem Pinsel reinigen, dann fein hacken. Zwiebeln, Knoblauch und Bacon in feine Würfel, Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Pfifferlinge zugeben, anschwitzen und solange dünsten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Zwiebel-, Knoblauch- und Baconwürfel zugeben und 2-3 Minuten dünsten. Mit der Balsamicocreme ablöschen. Vom Herd nehmen und in eine Schüssel füllen. Parmesan und Schnittlauch untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Geschmack mit Olivenöl zugeben.

Noch lauwarm auf geröstetem Baguette servieren.

Thunfisch-Rilette

Zutaten:

200 g	Thunfisch aus der Dose
100 g	Mayonnaise
3	Frühlingszwiebeln
20 g	Kapern
30 g	schwarze Oliven, entsteint
	Zitronensaft, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Thunfisch in einem Sieb abtropfen lassen. In eine Schüssel geben, mit der Gabel zerdrücken und mit der Mayonnaise vermischen.

Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Abgetropfte Kapern und Oliven klein hacken und alles unter die Thunfischmasse rühren. Mit Zitronensaft, Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Wer lieber einen sämigen Aufstrich mag, püriert die Masse mit einem Mixstab.

Auf geröstetem Baguette servieren.

Geflügelleber-Paté

Zutaten:

300 g	Hühnerleber
	kleine rote Zwiebel
2	Zweige Thymian
2	Stiele glatte Peterli
2 EL	Olivenöl
100 g	Hackfleisch
3 EL	Balsamessig
1 EL	Agavendicksaft
100 g	Butter, zimmerwarm
	Grobes Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, Mehl zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Hühnerleberputzen, von Sehnen befreien und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Thymianblättchen von den Stielen zupfen. Peterlilienblättchen von den Stielen zupfen und grob hacken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Leber mit 1 Esslöffel Mehl bestäuben und bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und in eine Schüssel geben.

In dem Bratensatz das Hackfleisch und die Zwiebelwürfel anbraten, Thymianblättchen dazu geben und 2-3 Minuten braten. Mit dem Balsamessig und dem Agavendicksaft ablöschen. Alles zur Hühnerleber geben. Die Mischung mit dem Butter und der Petersilie mit dem Pürierstab pürieren, mit Meersalz und dem Pfeffer abschmecken.

Lauwarm auf geröstetem Baguette servieren.

Rote Tapenade

Zutaten:

150 g	getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt
1	kleine Chilischote
1	kleine Schalotte
1 EL	Tomatenmark
1	Knoblauchzehe
5 EL	Olivenöl
	grobes Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, Zucker

Zubereitung:

Die Tomaten grob zerkleinern, Chili entkernen und die Schalotte in Stücke schneiden. Alle Zutaten zusammen mit dem Olivenöl in einem hohen Rührbecher mit dem Mixstab pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Auf geröstetem Baguette servieren.

Rote Ziege

Zutaten:

100 g Rote Bete, vorgekocht (Randen)
100 g Apfel, zB. Elstar
½ rote Zwiebel
200 g Ziegenfrischkäse
50 g Joghurt
2 EL Fruchtesig, zB. Cranberry-Essig
½ Bund Petersilie
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Zucker

Zubereitung:

Die Rote Bete, den Apfel und die Zwiebel in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Frischkäse und Joghurt vermengen, mit dem Essig dazugeben und alles gut vermischen. Petersilie feinhackern und untermischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker pikant abschmecken. Auf (geröstetem) Baguette servieren.

Orientalische Butter

Zutaten:

80 g Pistazienkerne
50 g getrocknete Aprikosen
50 g getrocknete Feigen
50 g getrocknete Cranberries
250 g Butter, zimmerwarm
1 TL Garam Masala
2 EL frische Minze, fein geschnitten
2 EL frischer Koriander, ein geschnitten
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Pistazienkerne fein mahlen (Blitzhacker, etc.). Aprikosen, Feigen und Canberries in feine Würfel schneiden, Alles zu dem zimmerwarmen Butter geben und gut mischen. Mit Garan Masala, Minze, Koriander, Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Auf frischem Baguette servieren.

Gemüseterrine Italia

Zutaten:

250 g tiefgekühlte, grüne Erbsen
200 g Blumenkohl
100 g Karotten, geschält, gewürfelt
3 EL Vollrahm
3 Eier, je mind. 63 g
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss
Ingwer, frisch gerieben

Zubereitung:

Gemüse in einen gelochten Garbehälter geben, in den kalten Garraum schieben und 20 Minuten bei 100° dämpfen.

Jedes Gemüse mit 1 EL Rahm, 1 Ei, Salz, Pfeffer und Muskatnuss pürieren.

Die Karottenmasse mit dem frisch geriebenen Ingwer abschmecken. Erbsenmasse durch ein Sieb streichen, damit die Häutchen aufgefangen werden.

Die Terrinenform mit Klarsichtfolie auskleiden, genügend Folie zum Verschliessen der Form überlappen lassen. Zuerst die Karotten, dann die Blumenkohl- und zuletzt die Erbsenmasse in die Form füllen. Die Form mit der Klarsichtfolie verschliessen.

Die Terrinenform in den kalten Garraum stellen und 20 Minuten bei 100° dämpfen

Servieren lauwarm oder kalt, dekoriert (Salat, Sprossen, Balsamicotropfen, etc.)



Kürbiscrème-Süppchen

Produziert im Thermo Mix

kleiner Salat im Gurkenring



Espressonüdeli mit Steinpilz-Tomaten-Ragout

Zutaten: (Steinpilz-Tomaten-Ragout)

750 g frische Steinpilze
3 -4 Fleischtomaten
2 - 3 Knoblauchzehen
4 EL gehackte Petersilie
4 EL Butter
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Pilze mit einem Pinsel abbürsten (nicht waschen) und in dünne Scheibchen schneiden.
Die Tomaten einritzen, 20 sec. in kochendem Wasser blanchieren, abschrecken, schälen, halbieren, die Kerne entfernen und das Fleisch in kleine Würfel schneiden.
Eine hochrandige Pfanne erhitzen, das Öl und die Butter dazugeben und braun werden lassen.
Die Pilze hineingeben, gut anbraten, den Knoblauch, die Tomaten und die Kräuter untermischen, nochmals kurz dünsten und mit Salz und Pfeffer würzen.
Nüdeli auf vorgewärmte Teller mit dem Ragout anrichten.

Espressonüdeli werden produziert in der Korngold-Teigwaren - Maschine

Rindsmedaillon mit Pflaumen-Rosmarin-Haube

Zutaten: (für 12 Portionen)

12	Rindsmedaillons à 180 g
	Pfeffer aus der Mühle
1,2 dl	Olivenöl
24	Tranchen Rohschinken à ca. 10 g
15	getrocknete entsteinte Pflaumen
6 Zweige	Rosmarin
60 g	Butter, weich
6 EL	Paniermehl
1½ EL	gemahlener Zimt
6 Prisen	Salz
	Fleur de sel



Zubereitung:

Vorbereiten max. 1 Tag vorher: Medaillons mit Pfeffer und Öl einreiben. Rohschinkentranichen in der Mitte falten. Je 2 Tranchen um 1 Medaillon wickeln und mit Küchenschnur festbinden. Mit Klarsichtfolie abdecken und kühl stellen. Pflaumen hacken. Einige Rosmarinnadeln beiseitestellen. Restliche Rosmarinnadeln abstreifen und hacken. Mit Pflaumen, Butter, Paniermehl, Zimt und Salz verkneten. Masse zwischen Klarsichtfolien mit einem Wallholz ca. 3 mm dick auswallen. Auf einem Teller kühl stellen. Mit einem runden Ausstecher Rondellen in Medaillongrösse ausstechen.

Fleisch zum Temperieren ca. 1 Stunde im Voraus aus dem Kühlschrank nehmen. Backofen auf 170 °C vorheizen. Medaillons in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze beidseitig je 1.5 Minuten braten. Medaillons in eine Gratinform legen. Pflaumenrondellen darauflegen. Mit beiseitegestellten Rosmarinnadeln belegen. Medaillons in der Ofenmitte 15 Minuten (blutig), 20 Minuten (rosa) oder 25 Minuten (durch) garen. Aus dem Ofen nehmen, mit Fleur de sel bestreuen und servieren. Dazu passt Süsskartoffel-Gemüse-Gratin.

Süsskartoffel-Gemüse-Gratin

Zutaten: (für 12 Portionen)

600 g Süsskartoffeln
450 g Pastinaken
450 g Pfälzer Karotten
3 kleine Knoblauchzehen
4½ dl Rahm
3 dl Milch
150 g geriebener Greyzer
Salz
Pfeffer



Zubereitung:

Vorbereiten max. 1 Tag vorher: Süsskartoffeln, Pastinaken und Pfälzer in Scheiben à 2 mm schneiden. Knoblauch dazupressen. Rahm, Milch und Käse dazumischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In die Förmchen verteilen, mit Klarsichtfolie zudecken, kühl stellen.

Fertigstellen: Ofen auf 200 °C vorheizen. Folie von Gratins entfernen. Gratins in der Ofenmitte ca. 40 Minuten backen.

Käseauswahl mit Birnenstern und Birnbrot

Käseplatte aus der Chäsi, mit Birnbrot (rund, Coop) und div. Senfen servieren.

Zutaten Birnensterne: (für 6 Personen)

2	dl	Wasser
1	TL	Essig
1	Stk	Zitronenschale
3	EL	Honig oder Zucker
3		grosse Birnen, zB. Gute Luise
1	EL	Butter

Zubereitung Birnensterne:

Wasser, Essig, Zitronenschale und Honig/Zucker aufkochen.

Jeden dicken Teil der Birnen quer in 5-6 mm dicke Scheiben schneiden, grosse Sterne ausstechen und in der Flüssigkeit 3 – 5 Minuten knapp weichkochen.

Birnensterne herausnehmen, auskühlen lassen. Honig -Essig-Wasser sirupartig einkochen, Butter darunterziehen, Zitronenschale entfernen.

Dekorieren mit Baumnuss Splitter und Pistazien, servieren mit Käse (Käsesterne oder Käseplatte aus der Chäsi), dem Sirup, Birn- oder Feigenbrot, Feigen-, Quitten- oder/und Aprikosensenf.

