



**617. Chochete vom 08. Februar 2023**

**... und hier kommt der Winter!**

---

**Apéro**

**Gin Tonic**

**Oliven-Crostini**

**Pumpernickel mit Frischkäse und Landrauchschinken**

\*\*\*\*\*

**Menu**

**Wirzsuppe mit Speck**

\*

**Sauerbraten mit Pastinaken Purée und Lauch**

\*

**Nougat-Schokoladen-Mousse mit Orangenragout**

\*\*\*\*\*

**Weine**

**Martin Conrad 2020, Mülheimer Sonnenlay Riesling -feinherb (Mosel, DE)**

**Balin 2020, Kopp von der Crone Visini, Cabernet Sauvignon, Merlot (Tessin, CH)**

# Oliven Crostini

## Pumpernickel-Häppchen mit Schinken und Frischkäse

### Zutaten (6 Personen):

#### Oliven Crostini

- 100 g grüne, mit Peperoni gefüllte Oliven, grob gehackt
- 2 EL geriebener Parmesan
- 1 EL Aceto balsamico bianco
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Parisetta oder beliebiges Brot, schräg in ca. 1 1/2 cm dicken Scheiben, getoastet

#### Pumpernickel Häppchen

- Packung Pumpernickel
- 100 g Frischkäse
- 150 g Landrauchschinken
- Schnittlauch
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



### Zubereitung:

#### Oliven Crostini

- 1 Alle Zutaten bis und mit Pfeffer gut mischen.
- 2 Warme Brotscheiben mit der Masse bestreichen, sofort servieren.

#### Pumpernickel Häppchen

- 1 Frischkäse cremig rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 Den Pumpernickel mit dem Frischkäse bestreichen und den Schinken darauf anrichten. Mit fein gehacktem Schnittlauch garnieren.

## Gin Tonic

### Zutaten:

- 2 Sp Limette
- 5 Stk Eiswürfel
- 4 cl Gin
- 200 ml Tonic Water

### Zubereitung:

- 1 Für den Gin Tonic zuerst die Limettenspalten in ein Longdrinkglas geben. Die Eiswürfel hinzufügen.
- 2 Den Gin auf die Eiswürfel gießen und mit Tonic Water auffüllen.
- 3 Mit Trinkhalm servieren.



# Wirzsuppe mit Speck

## Zutaten (4 Personen):

600g Wirz à ca. 600 g  
1 Zwiebel  
1 grosse mehligkochende Kartoffel  
2 EL Öl  
1 l Gemüsebouillon  
3 EL Condimento bianco  
100 g Speckwürfel  
1 EL brauner Zucker  
1 dl Rahm  
Salz  
Pfeffer



## Zubereitung:

- 1 Für die Garnitur einige Wirzblätter beiseitestellen. Restlichen Wirz halbieren, Strunk entfernen. Wirz fein schneiden. Zwiebel hacken. Kartoffel halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Kartoffel, Zwiebel und Wirz in etwas Öl gut andünsten. Bouillon dazugiessen. Suppe ca. 20 Minuten kochen lassen. Mit Condimento abschmecken.
- 2 Inzwischen beiseitegestellte Wirzblätter in feine Streifen schneiden. Speck in feine Streifen schneiden. Speck ohne Fett knusprig braten. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Wirz in derselben Pfanne dünsten, bis er zusammenfällt. Zucker dazugeben und caramolisieren lassen. Herausheben.
- 3 Rahm zur Suppe geben, kurz aufkochen. Suppe mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Wirzstreifen und Speck garnieren.

# Sauerbraten mit Pastinaken Purée und Lauch

## Zutaten (4 Personen)

### Sauerbraten

1.25 kg Rindsbraten (z. B. runder Mocken oder Unterspälte)

### Beize

7 dl Rotwein (z. B. Chianti)  
2 dl Rotweinessig  
1 Zwiebel, besteckt mit 1 Lorbeerblatt und 1 Nelke  
1 Rüebli, in Stücken  
1 kleiner Sellerie, in Stücken  
1 Zw. Rosmarin  
1 Zw. Thymian  
einige Pfefferkörner, zerdrückt

### Bouillon

Öl zum Anbraten  
2 TL Salz  
2 dl Fleischbouillon  
2 TL Maizena, mit  
2 TL Wasser angerührt  
Salz, Pfeffer, nach Bedarf



## Zubereitung:

- 1 Das Fleisch in ein tiefes Glas-, Porzellanoder Chromstahlgefäss legen.
- 2 Die Flüssigkeit darüber giessen, die restlichen Zutaten begeben. Das Fleisch soll vollständig mit der Beize bedeckt sein. Das Fleisch mit einem Teller beschweren, zugedeckt ca. 4 Tage kühl stellen, täglich wenden.
- 3 Fleisch und Gemüse aus der Beize nehmen, mit Haushaltpapier trockentupfen. Das Gemüse beiseite stellen.
- 4 Die Beize aufkochen, durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb giessen, für die Sauce beiseite stellen.
- 5 Öl im Bratopf heiss werden lassen, Fleisch mit dem Salz gut einreiben, ca. 15 Min. anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat. Fleisch herausnehmen, Hitze reduzieren, Bratfett mit Haushaltpapier auftupfen, evtl. wenig Öl begeben.
- 6 Beiseite gestelltes Gemüse ca. 5 Min. anbraten, ca. 3 dl der beiseite gestellten Beize dazugiessen, aufkochen.
- 7 Bouillon mit dem Fleisch begeben, es sollte zur Hälfte in der Flüssigkeit liegen.
- 8 Zugedeckt ca. 1 Std. 50 Min. in der Mitte des auf 150 Grad vorgeheizten Ofens. Fleisch von Zeit zu Zeit wenden, wenn nötig etwas Beize nachgiessen. Braten herausnehmen, vor dem Tranchieren zugedeckt ca. 10 Min. stehen lassen. Gemüse herausnehmen, zugedeckt warm stellen. Sauce durch ein Sieb in eine Pfanne giessen, auf die Hälfte einkochen. Maizena aufrühren, unter Rühren mit dem Schwingbesen begeben, ca. 3 Min. kochen, würzen. Den Braten quer zur Faser tranchieren, mit dem Gemüse und der Sauce servieren.

## Zutaten (4 Personen)

### Pastinakenpüree

- 1 kg Pastinaken, in Stücken
- wenig Zitronensaft
- 2 EL Butter
- 1,5 dl Rahm
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

### Lauch

- 2 Lauchstangen
  - 2 EL Rapsöl
- Zum Servieren:
- 1 EL aromatisches Pflanzenöl
  - 1 TL grobes Meersalz
  - 2 Kräuterzweige

## Zubereitung

### Pastinakenpüree

- 1 Pastinaken in Salzwasser mit Zitronensaft ca. 15 Minuten sehr weich kochen. Wasser abschütten, Pastinaken kurz ausdampfen lassen.
- 2 Für einen Stampf Pastinaken grob zerstampfen. Für ein Püree Pastinaken mit einem Stabmixer fein pürieren. Nach Belieben zusätzlich durch ein Sieb streichen. Butter und Rahm unterrühren, abschmecken.

### Lauch

- 1 Den mittleren Teil des Lauchs in 3 bis 4 gleichgroße Stücke teilen. Mit Rapsöl großzügig einpinseln.
- 2 Grillpfanne ohne Öl stark erhitzen. Lauchstangen in die Pfanne geben und mit einem Pfannenwender leicht andrücken. Lauchstangen ca. 4 Minuten scharf anbraten, bis ein schönes Grillmuster zu sehen ist und der Lauch sich lösen lässt. Danach auf der anderen Seite wiederholen.
- 3 Auf einem Servierteller drapieren und mit Kräuteröl, groben Salzflöcken und gehackten Kräutern garnieren.

# Nougat-Mousse mit Orangen-Maracuja-Kompott

## Zutaten (6 Personen)

### Schoko-Nougat-Mousse

- 2 Blätter weiße Gelatine
- 50 g Nuss-Nougat-Masse
- 50 g Zartbitterkuvertüre (ca. 55 % Kakao)
- 2 Eigelb
- 2 EL brauner Rum (ersatzweise Orangensaft)
- 300 ml Schlagsahne

### Orangen-Maracuja-Kompott

- 5 Orangen (davon 1 Bio-Orange)
- 5 Maracujas
- 50 g Zucker
- 3 Koriandersaat
- 1 TL Speisestärke
- 2 EL brauner Rum (ersatzweise Orangensaft)

### Schoko-Splitter

- 40 g Zartbitterkuvertüre (ca. 55 % Kakao)



## Zubereitung

- 1 Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Nougat und Kuvertüre hacken und über dem heißen Wasserbad zerlassen. Eigelbe und Rum in einem Schlagkessel verschlagen und über dem heißen Wasserbad dick-cremig und heiß aufschlagen. Nougat-Kuvertüre-Mischung über dem Wasserbad unter rühren zugießen. Gelatine ausdrücken, unter die heiße Nougatmischung rühren. Masse 10 Minuten abkühlen lassen, dabei mehrfach umrühren.
- 2 Sahne steif schlagen. 1/3 unter die Schokoladenmasse rühren, Rest vorsichtig unterheben. In eine Schüssel (ca. 20 cm Ø) füllen. Mindestens 4 Stunden (am besten über Nacht) kalt stellen.
- 3 Für das Orangen-Maracuja-Kompott 3 Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Orangen halbieren und die Hälften in sehr dünne Scheiben schneiden. Von der Bio-Orange 1 TL Schale fein abreiben. Aus der Bio-Orange und eventuell 1 weiteren Orange 125 ml Saft auspressen. Die Maracujas halbieren, das Innere mit einem Löffel in einen Messbecher geben. Masse nur kurz (!) anpürieren, durch ein Sieb streichen, dabei der Kerne aufbewahren. Püree, Orangensaft und -schale, Zucker und Koriander aufkochen. Stärke und rum glatt rühren, in den kochenden Saft rühren und erneut gut aufkochen. Masse durch ein Sieb über die Orangenscheiben gießen, die beiseitegestellten Maracujakerne untermischen und das Kompott abkühlen lassen.
- 4 Für die Schoko-Splitter Kuvertüre fein hacken und über dem heißen Wasserbad zerlassen. Kuvertüre auf 1 Stück Backpapier (ca. 30 x 30 cm) gießen, mit einem 2. Stück Backpapier bedecken und mit einem Rollholz dünn ausrollen. Beide Papierlagen mit der Kuvertüre so eng wie möglich aufrollen. Mindestens 1 Stunde in den Tiefkühler legen. Aus der Mousse Nocken abstechen, mit dem Kompott anrichten. Papiere mit der Schokolade entrollen, Schokosplitter über die Mousse streuen und servieren.