

# 625. Chochete vom 8.November 2023

*Crostini mit Ricotta-Kräuter-Creme*

\*\*\*\*\*

*Südtiroler Schlutzkrapfen  
mit Sauerkrautfüllung*

\*\*\*\*\*

*Hirschmedaillons  
mit Blumenkohlpüree*

\*\*\*\*\*

*Maroni-Pannacotta*

\*\*\*\*\*

*Weine*

Chefkoch Manfred

# Crostini mit Ricotta-Kräuter-Creme

Vorbereitungszeit: 15 Minuten / Koch-Backzeit: 5 Minuten

3 kleine Frühlingszwiebel  
1 Handvoll Rucola  
½ Bund Petersilie  
1 Tomate  
100 g Ricotta  
2 Esslöffel frisch geriebener Parmesan  
1 Esslöffel Olivenöl  
Salz, schwarzer Pfeffer  
12 Scheiben Baguette  
Petersielenblättchen zum Garnieren

1. Die Frühlingszwiebel rüsten und mitsamt schönem Grün fein hacken. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden.
2. Ricotta, Parmesan und Olivenöl verrühren. Frühlingszwiebel, Kräuter und Tomate untermischen und die Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Vor dem Servieren die Baguettescheiben im Backofen bei 250 Grad auf der mittleren Rille knusprig rösten. Die Scheiben mit der Ricottacreme bestreichen und mit Petersilie garnieren.

# **Südtiroler Schlutzkrapfen mit Sauerkrautfüllung**

## **Teig:**

200 g Roggenmehl  
300 g Weizenmehl  
2 Eier  
1 dl Wasser  
1/2 Teelöffel Salz

## **Füllung:**

2 grosse Zwiebel  
100 g Speckwürfelchen  
600 g gekochtes Sauerkraut  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## **Zum Fertigstellen:**

80 g Butter  
Salbeiblätter



1. Für den Teig alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
2. Für die Füllung die Zwiebel schälen und fein hacken. In einer Pfanne die Speckwürfel leicht auslassen, dann die Zwiebel beifügen und glasig dünsten.
3. Das Sauerkraut in ein Sieb geben und gut auspressen. Dann das Sauerkraut grob hacken und die Zwiebel- Speck- Mischung unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Teig auf etwas Mehl sehr dünn auswallen. Aus dem Teig Kreise von 10 cm Durchmesser ausstechen. Jeweils in der Mitte etwa 1 Esslöffel Füllung Geben. Den Rand mit Wasser bestreichen und die Teigkreise zu Halbmonden falten. Die Ränder mit den Fingern oder mit einer Gabel gut festdrücken. Die Schlutzkrapfen bis zum Kochen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und kühl stellen.
5. Reichlich Salzwasser aufkochen. Die Schlutzkrapfen hineingeben; wenn sie an die Oberfläche steigen, noch eine Minute am Siedepunkt ziehen lassen. Gleichzeitig in einer weiteren Pfanne die Butter aufschäumen und leicht bräunen lassen. Die Schlutzkrapfen mit einer Schaumkelle aus dem Kochwasser heben, in die Butter geben und gut durchschwenken.

# Hirschmedaillons mit Blumenkohlpüree

**Für 8-10 Personen / Vorbereitungszeit: 20 Minuten / Koch- und Backzeit: 25 Minuten**

1,5 Kg Blumenkohl  
2 mehligkochende Kartoffel  
4 dl Vollrahm  
100 g Butter  
Salz schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
frisch geriebene Muskatnuss  
1 unbehandelte Orange  
1,2 Kg Hirschfleisch  
4 Esslöffel Bratbutter  
2,5 dl roter Portwein



1. Den Blumenkohl rüsten und in Röschen teilen.  
Die Kartoffel schälen und würfeln. Beide Zutaten zusammen in einer Pfanne mit Salzwasser bedeckt weich garen.
2. In einer Pfanne Rahm und Butter erhitzen. Blumenkohl und Kartoffel dazugeben und alles mit dem Stabmixer kurz durchmischen. Das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und zugedeckt warmhalten.
3. Die Schale der Orange fein abreiben, den Saft auspressen.
4. Das Hirschfleisch in 3 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Orangenschale sowie Salz und Pfeffer würzen.
5. In einer Bratpfanne die Butter kräftig erhitzen. Die Fleischstücke portionsweise bei grosser Hitze pro Seite 45-60 Sekunden braten, dann zugedeckt auf einem Teller warm stellen.
6. Zurückgebliebene Bratbutter. Portwein und Orangensaft in die Bratbutter geben, den Bratensatz gut auflösen und kurz einlocken lassen.  
Die Fleischstücke in der Sauce wenden.  
Blumenkohlpüree und Hirschfleisch mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten und sofort servieren

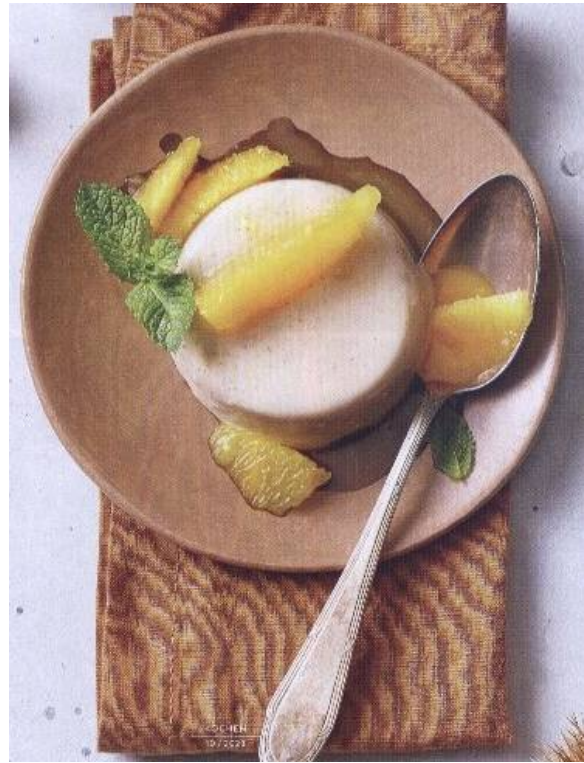
## Maroni-Pannacotta für 6 Portionen

### *Pannacotta*

200 g tiefgekühlte Maroni  
3 dl Rahm  
3 dl Milch  
1 Prise Salz  
½ Teelöffel Vanillepulver  
50 g Zucker  
3 Blatt Gelatine

### *Kompott*

5 Orange  
½ Zitrone  
80 g Zucker  
1 Esslöffel Butter



1. Die Maroni antauen lassen und klein würfeln
2. In einer Pfanne Maroni, Rahm, Milch, Salz, Vanille und Zucker aufkochen und zugedeckt leise kochen lassen, bis die Maroni sehr weich sind Gelegentlich umrühren, damit die Masse nicht anbrennt.
3. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
4. Die Maroni vom Herd nehmen und alles mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Die Gelatine leicht ausdrücken, dann in der warmen Maroni Creme unter Rühren auflösen. Die Creme in kalt ausgespülte Förmchen füllen. Mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens 6 Stunden oder über Nacht Gelieren lassen.
5. Für das Kompott den Saft von 2 Orangen und ½ Zitrone auspressen. Von den restlichen Orangen unten und oben grosszügig je einen Deckel abschneiden. Die Orangen auf die Arbeitsfläche setzen und mit einem scharfen Messer die Schale mit samt weisser Haut rundum abschneiden. Dann die freiliegenden Orangenschnitze aus den Trennhäuten schneiden.
6. In einer Pfanne den Zucker bei mittlerer Hitze langsam zu braunem Caramel schmelzen lassen. Die Butter beifügen und unter Rühren aufschäumen lassen. Den Orangen- und Zitronensaft beifügen und alles etwa 5 Minuten auf lebhaftem Feuer ganz leicht sirupartig einkochen lassen. Vom Feuer nehmen und die Orangenschnitzen beifügen. Zugedeckt bis zum Servieren bei Zimmertemperatur beiseitestellen.
7. Zum Anrichten Die Pannacotta mit einem spitzen Messer vom Förmchen Rand lösen. Die Förmchen kurz in heisses Wasser stellen, dann die Pannacotta auf den Teller stürzen. Mit Kompott garnieren und sofort servieren.