

601. Chochete vom 08. Sept. 2021

Chefkoch Albin

Menü

Flammkuchen-Schnecken

Nüsslisalat mit Eier und Steinpilzen

Lammhüftli mit Kartoffel/Rüebli-Gratin

Himbeer-Mascarpone-Crème

Weisswein Casselas

Rotwein Selvarosso

Apero

Flammkuchen-Schnecken

Füllung

400g Crème-fraiche

2 Bund Frühlingszwiebeln

400gr Schinken

Salz & Pfeffer

*Alle Zutaten ganz fein hacken, mischen
und würzen!*

*Flammkuchenteig entrollen, Füllung
darauf verteilen, dabei ringsum einen
Rand von ca. 1cm frei lassen.*

Teig von der Längsseite her aufrollen.

Rolle mit einem scharfen Messer ohne

Druck in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden,

auf ein mit Backpapier belegtes Blech

legen.

15-20 Minuten in der Mitte des

vorgeheizten Ofens backen.

Auf einem Gitter etwas abkühlen.

Vorspeise

Nüsslisalat mit Pilzen

Nüsslisalat

Gekochte Eier

Steinpilze

Nüsslisalat anrichten, Eier fein hacken, Steinpilze in Scheiben schneiden und im Bratbutter anziehen, würzen mit Salz und Pfeffer und auf dem Nüsslisalat verteilen!

Salatsauce nach eigenem Geschmack?

Hauptgang

Lammhüftli mit Pfeffer – Estragon-Sauce

8 Lammhüftli

Bratbutter

Salz & Pfeffer

Sauce

2 Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

3 dl Weisswein

3dl Bratensauce od. Fleischbouillon

6dl. Saucen-Halb Rahm

3EL grüne Pfefferkörner

1EL Estragon Blätter

Lammhüft würzen und auf beiden Seiten scharf anbraten. Anschliessend bei 80° im Ofen
niedergaren. Kerntemperatur ca. 55 Grad.

Anschliessend im Bratansatz die feingekackte Zwiebel und der geschchnittene Knoblauch an dämpfen. Weisswein und Fond dazu giessen bei kleiner Hitze ca. 10 Min. einkochen. Saucen-Halb Rahm dazu giessen und bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln. Sauce ab sieben, die verdrückten Pfefferkörner und den gehackten Estragon begeben, salzen mit den Lammhüftli auf den vorgewärmten Tellern anrichten.

Gratin

500gr Kartoffel geschwellt

500gr Rüeblü geschwellt

400gr Käse

5dl Doppelrahm

Currypulver nach belieben

Salz & Pfeffer

1 Knoblauch

Kartoffeln und Rüeblü in Scheiben schneiden

Gratinform mit Butter und gepresstem Knoblauch ausreiben, geriebenen Käse

auf dem Boden verteilen, die Kartoffelscheiben und Rüeblü mischen

lagenweise mit Käse aufschichten.

Rahm und Currypulver zusammen verrühren und mit Salz & Pfeffer würzen.

Der restliche Käse darüber streuen und im

Backofen bei 160 Grad ca. 40 Minuten überbacken.

Dessert

Himbeer-Mascarpone-Crème

500g Rahm

500g Mascarpone

500g Rahmquark

3EL. Puderzucker

2Pkt. Vanillezucker

1 Tafel Schokolade

80g Mandel

100g Kekse Amaretti

300g Himbeeren

*Mascarpone, Quark, und Vanillezucker cremig
aufschlagen. Den Rahm steif schlagen und dabei*

Puderzucker einrieseln lassen.

*Die Schokolade sowie die Mandeln und die Amaretti klein
hacken, bzw zerbröseln, zum Mascarpone geben
und verrühren. Den geschlagenen Rahm unterheben.*

*Nun vorsichtig auch die Himbeeren unterrühren, die Crème
Dessertschälchen verteilen und ca. 2 Stunden kalt stellen.*