



576. Chochete vom 9. Januar 2019

Apéro

Aprikosen – Taleggio - Flammkuchen

Menu

Kürbis - Suppe

Ungarisches Gulasch mit Polenta
Gemüse

Maroni-Steinpilz-Mousse

Weine

Petit Arvine de Molignon, 2011, Adrian Mathier
Fratelli 2010 Monferrato rosso, Ca' del Prete, Iten

Chefkoch Cfr. Martin

Aprikosen – Taleggio - Flammkuchen

Pizzateig, rechteckig
Aprikosen (frische oder gefrorene)
Taleggio (norditalienischer Weichkäse)
Salbei
Pfeffer



Zubereitung

Pizzateig auf ein Backblech auslegen mit dem in Scheiben geschnittenen Taleggio-Weichkäse belegen (nicht deckend), die in Stücke geschnittenen Aprikosen (8-eln) drauf legen, Salbei hacken und verteilen, mit Pfeffer würzen.

Backofen auf 180 C vorheizen, Taleggio – Flammkuchen ca. 20 - 25 min. backen.

Kürbis - Suppe

- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 TL Curry
- Butter zum Dämpfen
- 400 g Kürbis, in Stücke geschnitten
- 1 kleines Rüebli in Stücke geschnitten
- 1 Kartoffel klein, in Stücke geschnitten
- 8 dl Gemüsebouillon
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 180 g Crème fraîche



Kürbiskernöl und Kürbiskerne zum Garnieren

Zubereitung

Zwiebel und Curry in Butter andämpfen. Kürbis, Rüebli und Kartoffel dazugeben, mitdämpfen. Bouillon beifügen, aufkochen, würzen. Zugedeckt 20-25 Minuten köcheln.

Suppe pürieren, abschmecken. In vorgewärmten Suppentellern anrichten. Crème fraîche daraufgeben, garnieren mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen oder/und Peterli.

Ungarisches Gulasch mit Polenta

- 3 EL Schweineschmalz oder Öl
- 600 g Rindsragout
- 400 g Zwiebeln, in halbe Ringe geschnitten
- 4 Knoblauchzehen, gepresst
- 1 Zitrone, nur abgeriebene Schale
- 2 TL Kümmel
- 2 TL getrockneter Majoran
- 2 EL Paprikapulver, scharf
- 400 g gehackte Pelati
- 3 dl kräftige Fleischbouillon
- Meersalz, schwarzer Pfeffer
- je 1 rote, gelbe, grüne Peperoni
- Salz



Zubereitung

Öl in einem Brattopf erhitzen, Fleisch und Zwiebeln ca. 5 Minuten unter Rühren andünsten. Knoblauch, abgeriebene Zitronenschale, Gewürze, Pelati und die Fleischbouillon zugiessen. Alles aufkochen, zudecken und bei kleiner Hitze ca. 1 Stunde schmoren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Die Peperoni mit einem Sparschäler schälen, halbieren, entkernen und in 5 mm breite Streifen schneiden, untermischen und zugedeckt weitere 20 Minuten bei kleiner Hitze kochen.

Dazu gibt's Polenta und Gemüse.

Maroni-Steinpilz-Mousse

Steinpilz-Rahm:

2 dl Vollrahm
3 TL getrocknete Steinpilze, fein gehackt

Mousse:

50 g dunkle Schokolade, fein gehackt
½ dl Vollrahm
220 g tiefgekühltes Maroni-Püree, aufgetaut
½ EL Kirsch



Topping:

1 EL Zucker
100 g blaue Trauben, halbiert
50 g Meringue-Schalen, grob gehackt

Zubereitung

Steinpilz-Rahm:

Rahm mit den Steinpilzen mischen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen. Rahm absieben, Steinpilze beiseite stellen. Schlagrahm steif schlagen.

Mousse:

Schokolade und Rahm in eine dünnwandige Schüssel geben, über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren. Maroni-Püree und Kirsch verrühren. 2 EL der Schokoladesauce darunterühren, Schlagrahm sorgfältig darunterziehen. Masse in einen Spritzsack mit glatter Tülle geben (ca. 15 mm Ø). Mousse in die Gläser spritzen.

Topping:

Zucker mit den beiseite gestellten Steinpilzen mischen, unter Rühren in einer Bratpfanne caramelisieren. Trauben, Meringue und Steinpilze auf dem Mousse verteilen. Restliche Schokoladesauce darüberträufeln.