

Chochete 614.vom 9. November 2022
Chefkoch Albin

Apéro

Albin's gefülltes Baquette

Vorspeise

Kürbissuppe

Hauptspeise

Kalbsfilet mit Morchelsauce

Dessert

Nesselrode

Wein

Aigle de Murailles

Apero

Albin`s gefüllte Baquette

Zutaten

2 Baquette

1 Zucchetti

1 Rüeblì

1 Peperoncini

100g Rohschinken

200 g geriebenen Käse

2dl Vollrahm

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Baquette aufschneiden, aushöhlen

Rohschinken ganz fein würfeln, Zucchetti und Rüeblì fein raffeln, Peperoncini fein würfeln, alles mit dem Rahm und Käse mischen und würzen . Baquett füllen und bei ca. 200° im Ofen 10-15 Min. überbacken.

Vorspeise

Kürbiscremesuppe

Zutaten

3 grosse Zwiebel

3 Knoblauchzehen

2 kg Kürbis (Hokkaido)

1.5dl Olivenöl

60 g Butter

3dl Weisswein

2lt Gemüsebrühe

Salz & Pfeffer

600ml Sahne

12 EL Schmand

12 TL Kürbiskernöl

Petersilie

Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Den Kürbis waschen, halbieren die Kerne herauschaben. Kürbis mit der Schale in 2 x 2 cm grosse Würfel schneiden.

Das Olivenöl und die Butter in einem grossen Topf erhitzen und darin zuerst die Hälfte der Kürbiswürfel ca. 3-4 Minuten anbraten. Dann die Zwiebel und Knoblauch dazu geben und weitere 2-3 Minuten mit anbraten, Dann Weisswein angiesen und beinahe komplett einköcheln lassen.

Die zweite Hälfte der Kürbiswürfel dazu geben, mit der Brühe aufgiessen, Salz und Pfeffer würzen und den Kürbis ca. 15 Minuten weichkochen. Die Sahne dazu giessen und die Suppe sämig pürieren. Die Suppe in tiefe Teller anrichten und mit einem Löffel Schmand in die Mitte des Tellers geben und mit Kürbiskernöl beträufeln, Petersilie gehackt darüber streuen.

Kalbsfilet mit Morcheln Sauce

Zutaten

60 g getrocknete Morcheln

1 grosse Zwiebel

100g Bratspeck

Bratbutter

2dl Weisswein

5 dl Bouillon

5 dl Vollrahm

6 EL Orangensaft

Salz & Pfeffer

Petersilie

Kalbsfilet würzen und kurz anbraten. Ofen auf 80° einstellen und das Filet in den Ofen schieben.

Morcheln, Zwiebeln und Bratspeck (ganz feine Streifen geschnitten) in der heissen Butter andünsten. Weisswein dazugeben und einkochen lassen. Mit Bouillon und Rahm auffüllen. Orangensaft und Einweichwasser durch feines Sieb dazugeben und alles cremig einkochen lassen .

Kartoffelgratin

Kartoffel in Scheiben schneiden, Glasschale ein buttern, gepresster Knoblauch in der Schale verreiben Kartoffeln schichtweise in die Schale verteilen, dazwischen den Käse geben und den Rahm aufkochen und würzen und über die Kartoffeln giessen. Käse über die Kartoffeln streuen und bei 180 überbacken.

Broggeli, Rüeblì, Blumenkohl, freie Wahl beim kochen?

Dessert

Nesselrode

Maroni pure , Schlagrahm Merinquen auf einem Teller schön anrichten.