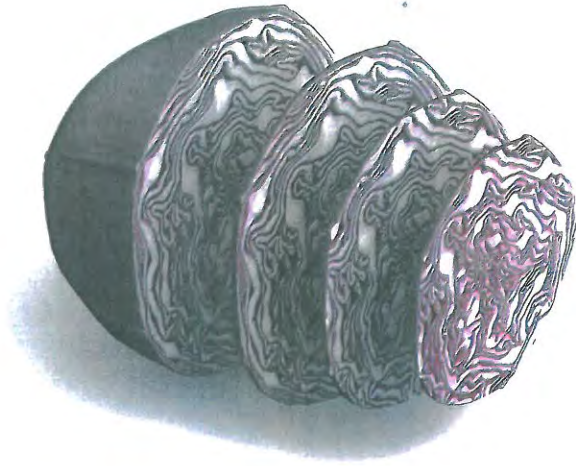
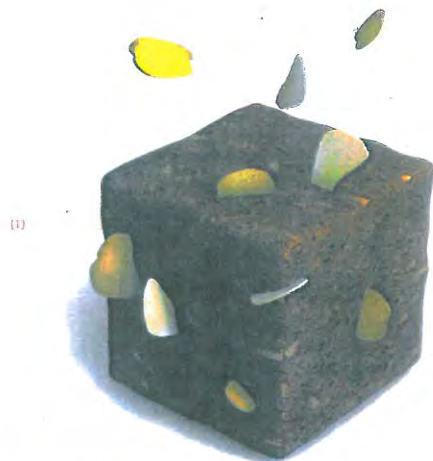


BLUMENKOHLSUPPE



WARMER ROTKRAUTSALAT
MIT JOHANNISBEEREN

QUARKSPÄTZLI MIT MOHNSAMEN



HONIGNOUGAT MIT KAKAO

Chochete vom 9. September 2020

Rötelchuchi Zug

Blumenkohlsuppe

Warmer Rotkrautsalat mit Johannisbeeren

Schweinsfilet mit Nüssen an Portwein-Jus

Quarkspätzli mit Mohnsamen

Honig-Nougat mit Kakao

Weisswein:
Cuvée Blanche
Conviva 2017

Rotwein:
Chassagne – Montrachet
1er Cru Clos Saint Jean
2013

Markus Schönenberger

Blumenkohlsuppe

(für 4 Personen)

1 Blumenkohl

2 El Butter

50gr. Zwiebeln

50gr. Weisses Lauch

1 Lit. Gemüsebouillon

1 EL Butter

1 dl Halbrahm

Salz, Pfeffer

-Zwiebeln und Lauch in kleine Würfel schneiden und in einer grossen Pfanne mit Butter andünsten.

-Den gewaschenen Blumenkohl in kleine «Rosen» schneiden, etwa 5 Minuten mitdünsten.

-Mit Bouillon ablöschen, aufkochen und während der 40-minütigen Kochzeit regelmässig abschäumen.

-Pürieren und durch ein Sieb passieren.

-Nochmals aufkochen, die Butter und den Halbrahm begeben, abschmecken und schliesslich schaumig mixen.

Warmer Rotkrautsalat mit Johannisbeeren

(für 4 Personen)

300 gr. Rotkohl

1 TL Salz

2 TL Zucker

1 dl Rotwein

3 EL Rotweinessig

2 Nelken

1 Wacholderbeere

1 Lorbeerblatt

1 Apfel, Golden Delicious

1 EL Johannisbeer-Gelee

2 EL Rapsöl

2 EL weisser Traubenessig

Salz, Pfeffer

-Den klein geschnittenen Rotkohl, die klein geschnittene Zwiebel, Salz, Zucker Rotwein, Rotweinessig und die getrockneten Gewürze langsam aufkochen. Vom Herd nehmen. 24 Stunden marinieren lassen.

-Den marinierten Rotkohl abschütten und die Marinade in einer kleinen Pfanne langsam aufkochen. Den Apfel in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Gelee begeben. 15 Minuten leicht kochen lassen, anschliessend kurz pürieren. Die Marinade durch ein Sieb passieren und bis zur Hälfte einreduzieren. Den weissen Traubenessig und das Rapsöl begeben.

-Den Rotkohl in eine Pfanne geben, die Sauce darüber giessen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz erwärmen und lauwarm servieren.

Schweinsfilet mit Nüssen an Portwein-Jus

(für 4 Personen)

1 grosses Schweinsfilet

1 TL Salz

Pfeffer

25gr. Baumnüsse

25gr. Pinienkerne

70gr. Marroni, gekocht

3 EL Ricotta

Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer

10-12 Tranchen Bratspeck

-Schweinsfilet der Länge nach zwei Einschnitte machen (ca. 2/3 der Fleischstärke), Filet würzen. Nüsse und Marroni grob hacken und dem Ricotta mischen. Nussmasse würzen und in den Filet-Einschnitt verteilen.

-Bratspeck leicht überlappend in der Länge des Schweinsfilets nebeneinander auslegen, Filet darauf legen, mit dem Speck umwickeln, so dass der Einschnitt gut verschlossen wird.

Filet in einer beschichteten Bratpfanne rundum anbraten, auf eine Platte legen um im vorgeheizten Ofen bei 80 Grad Celsius während 1-1 1/2 Std. garen bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 65 Grad erreicht hat.

Portwein-Jus

1 EL Zucker und Wasser

2 1/2dl Kalbsfond

1 EL Maizena

1 dl roter Portwein

1 EL Butter

Salz, Pfeffer

-Zucker und Wasser in einem Pfännchen ohne Rühren aufkochen, unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne köcheln lassen bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Kalbsfond dazu giessen, weiterköcheln bis sich der Zucker gelöst hat. Maizena anrühren, zum Kalbsfond geben, Sauce unter Rühren aufkochen, 1-2 Min. köcheln lassen. Butter in Stücken zur Sauce geben, erhitzen, Sauce abschmecken, zum Filet servieren.

Quarkspätzli mit Mohnsamen

(für 4 Personen)

250gr. Mehl

4 Eier

100 gr. Quark

5gr. Salz

1 Messerspitze Muskat

1 EL Mohnsamen

-Alle Zutaten in einer Schüssel gut vermengen.

-Mit einem Rührwerk (Vierzack oder Knetarm) etwa 3 Minuten schlagen, bis Blasen entstehen.

-Nun den Teig auf eine grosses, sauberes Küchenbrett aufstreichen und mit einem Spachtel oder Messer portionenweise in leicht kochendes Salzwasser schaben.

-Die Spätzli etwa 5 Minuten kochen, bis sie auf die Wasseroberfläche kommen.

-Die Spätzli im Eiswasser abschrecken

-Anschliessend in wenig Butter anbraten und würzen.

Honig-Nougat mit Kakao

(für 1 Backform)

170gr. Honig

150 gr. flüssige Bitterschokolade

50gr. Flüssige Butter

50gr. Zucker

70gr. Mandeln, gehobelt

70gr. Haselnüsse, ganz

40gr. Pistazien

40gr. Baumnüsse, ganz

100gr. Getrocknete Früchte

90gr. Mehl

25 gr. Kakaopulver

-Bei diesem Rezept ist es wichtig, dass die Verhältnisse genau stimmen. Eine Küchenwaage ist hier von Vorteil.

-Alle Zutaten gut vermischen und auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech geben. Alternativ kann eine Cake-form verwendet werden.

-Bei 180 Grad (vorgeheizt) während etwa 20 Minuten backen. Je nachdem wie gross die Cake-form oder das Blech ist, verändert sich die Backzeit um +/- 3 Minuten.

-Danach auskühlen lassen und in regelmässige Würfel schneiden.

== Um dem Nougat farblich eine spezielle Note zu verleihen, verwenden Sie als getrocknete Früchte unter anderem Aprikosen!