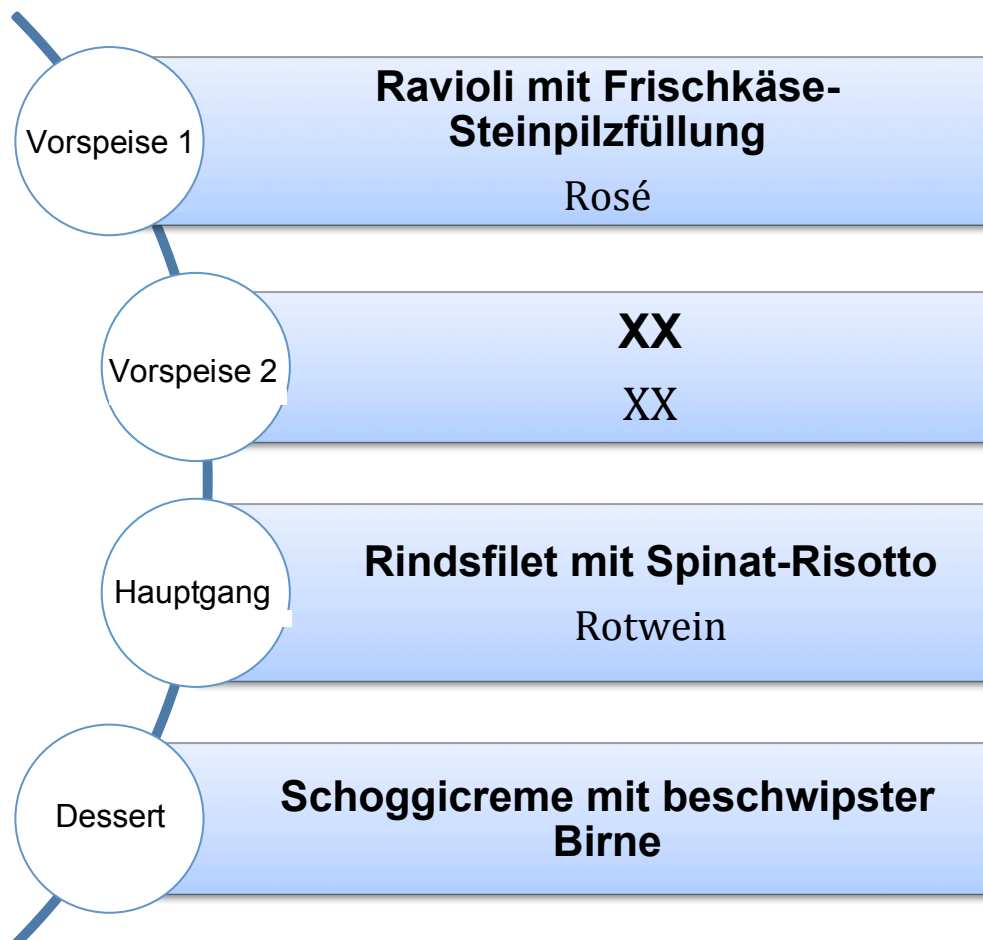




Chochete vom 09.11.2017

nach Rezept von Ruedi





Vorspeise:

Ravioli mit Frischkäse-Steinpilzfüllung



Zutaten für 12 Stück:

- 1 Pasta Teig
- 100 g Steinpilze (frisch oder getrocknet)
(klein geschnitten)
- 150 g Frischkäse (Migros)
- 4 Scheiben Rohschinken
oder Bündnerfleisch
(in feine Streifen
geschnitten)
- 1 Ei
- 1 TL Zitronensaft (Limetten)
- 20 g Butter
- wenig Salz und Pfeffer

Füllung:

Rohschinken und Steinpilze fein schneiden und in Butter andünsten.

Knoblauch hinein pressen ca. 5 Minuten mit dünsten.

Etwas auskühlen lassen.

Frischkäse und Rohschinken-Pilzmasse mit Zitronensaft vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Zubereitung:

- Hälfte vom Pasta Teig mit 6 Portionen Füllung (ca. 1 TL) gleichmässig verteilen.
- Hälfte mit Ei bestreichen und darüber legen. Etwas andrücken und Luft raus drücken.
Kanten gut anpressen und mit Teigrädchen in 6 grosse Ravioli trennen.
- In genügend Bouillon ca. 1 L für ca. 5-7 Minuten ziehen lassen.

Anrichten:

In Bratpfanne mit Butter kurz heiss werden lassen. Anrichten und servieren.



Hauptgang:

Rindsfilet mit Spinat-Risotto



Zutaten für 4 Personen:

Risotto:

- 1 EL Olivenöl
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 300 g Risotto Reis (z.B. Carnaroli)
- 1 dl Weisswein
- 2 EL dunkle Sultaninen
- 1 l Gemüsebouillon, heiss
- 150 g Jungspinat
- 100 g Gorgonzola, in Stücken (nach belieben)
- Salz, Pfeffer nach Bedarf

Filet:

- 800g Rindsfilet
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Schwarze Pfefferkörner
- 1 TL gelbe Senfkörner
- 1 TL Dijon Senf
- 1 TL Fleischgewürz (Steumi)

- 1 EL Olivenöl
- $\frac{3}{4}$ TL Salz

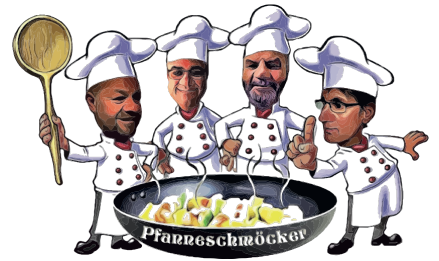
Zubereitung Spinatrisotto mit Gorgonzola:

- Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotte andämpfen, Reis begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist.
- Wein dazu giessen, vollständig einkochen. Sultaninen begeben. Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazu giessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, ca. 20 Minuten kochen, bis der Reis cremig und al dente ist.

Lässt sich vorbereiten: Risotto ca. $\frac{1}{2}$ Tag im Voraus mit der Hälfte der Bouillon ca. 10 Minuten vorkochen. Auf einer weiten Platte verteilen, auskühlen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Risotto kurz vor dem Servieren mit der restlichen Bouillon fertig kochen.

Chochclub Pfanneschmöcker

www.pfanneschmöcker.ch



Zubereitung Rindsfilet:

- Ofen auf 80°C vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.
- Pfeffer und Senfkörner im Mörser zerstoßen mit Öl, Senf und Gewürz mischen.
- Fleisch damit bestreichen und auf die vorgewärmte Platte legen.
- Niedergaren ca. 45 Minuten in der Mitte des Ofens. (Kerntemperatur 50°C)
- Grillpfanne heiss werden lassen, Fleisch mit Öl beträufeln, salzen und rundum ca. 1 Minute grillieren.

Anrichten:

- Aufschneiden und schnell servieren.



Dessert:

Schoggi creme mit beschwipster Birne



Zutaten für 4 Personen:

- 1 BÜchse Schoggi creme (Stalden dunkel)
- 2 dl Doppelrahm
- 2 Birnen (nicht zu weich)
- 3 EL flüssiger Honig
- Saft einer Limette
- 6 cl Williams (alter Willi)
- 8 kleine Meringue-Schalen
- 12 Pfefferminzblätter

Zubereitung:

- Schoggi creme in einer Schüssel mit leicht aufgeschlagenem Doppelrahm mischen und kühl stellen.
- Birnen schälen, vierteln und entkernen.
- Schnitze mit dem Honig in einer Pfanne erhitzen und ca. 10 Minuten köcheln lassen, dann die Hitze reduzieren, Limettensaft und Williams dazu giessen 2-3 Minuten ziehen lassen.

Anrichten:

Schoggi creme in Schälchen füllen und die Birnenschnitze (3 Stk.) darauf anrichten.

Mit den Meringue-Schalen und Pfefferminzblättern dekorieren.