



Chochete vom 11.10.2018

nach Rezept von Ruedi





Vorspeise :
Weinsuppe mit Saibling



Zutaten für 4 Personen

1 EL	Butter
2 Stk	Schalotten fein gehackt
3 dl	Weisswein (z.B. Riesling Silvaner)
2 dl	Gemüsebouillon
1 dl	Vollrahm
200 g	Saiblingsfilets ohne Haut
2 Scheiben	Ruchbrot in ca 1cm dicken Stängeln
6 Tranchen	Bratspeck, halbiert

Zubereitung:

Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Schalotten ca 2 Min andämpfen. Wein und Bouillon dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca 15 Min köcheln. Suppe pürieren, Rahm dazu giessen, würzen.

Brotstängel mit je einer Tranche Speck umwickeln und in einer heissen Bratpfanne ohne Fett langsam knusprig braten.

Anrichten:

Die Suppe in eine Suppenschale oder –Tasse geben. Mit etwas übrigem Rahm und wenn gewünscht mit etwas gehackten Schnittlauch oder Peterli dekorieren. Einen Brot-Speckstängel quer über die Suppenschale legen, den zweiten auf dem Teller daneben anrichten. Sofort heiss servieren.



Hauptspeise:

Rehschnitzeli an Wildrahmsauce mit Quark-Chnöpfli und Rahmwirsing mit Speck



Zutaten für 4 Personen

4 Stk Rehschnitzel à ca 120 g oder
8 Stk kleinere

Knöpfлитеig:

100 g Mehl
¼ TL Salz
60 g Magerquark
1 Stk frisches Ei
1 EL Wasser

Wildrahmsauce:

1 Stk kleine Zwiebel
100 g Pilze
1 dl Weisswein
2 dl Rahm
Salz, Pfeffer

1 Stk Glas Wildfond

Rahmwirsing mit Speck:

800 g Wirsing
1 Stk Knoblauchzehe
125 g Speckwürfeli
1/8 L Gemüsebrühe
300 g Rahm
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereiten:

Für den Knöpfлитеig Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken, Quark, Ei und Wasser verrühren würzen und nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt ca 30 Min quellen lassen. Dann durch Knöpfli-Sieb in siedendes Wasser geben und kochen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Abschöpfen und warm stellen. Vor dem Servieren bei Bedarf in einer Pfanne mit zerlassener Butter schwenken.

Den Wirsing putzen, Strunk und dicke Blattrippen entfernen und vierteln. In ca 1-2 cm breite Streifen und anschliessend in der anderen Richtung ebenfalls ca 1-2cm klein schneiden. Die Speckwürfeli in einer heissen Pfanne „auslassen“ Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und glasig schwitzen. Wirsing und Gemüsebrühe dazugeben und ca 5 Min zugedeckt köcheln bis der Wirsing etwas zusammengefallen ist. Rahm dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und das ganze bei geringer Hitze ca 15 Minuten cremig einkochen

Chochclub Pfanneschmöcker

www.pfanneschmoecker.ch



Für die Wildrahmsauce Zwiebeln andünsten, geputzte und zerkleinerte Pilze dazugeben und ca 3 Min köcheln. Mit Weisswein ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Wildfond dazu geben und verrühren. Kurz vor dem anrichten Rahm dazu geben und wenn nötig mit Maisstärke die Sauce binden.

Die Rehschnitzeli mit Fleischgewürz würzen und kurz vor dem Servieren in einer heissen Bratpfanne beidseitig jeweils ca 2 Min scharf braten. Das Rehfleisch soll innen noch leicht rosa sein.

Anrichten:

Auf dem Teller einen Saucen-Spiegel anrichten. Knöpfli und Rahmwirsing daneben adrett anrichten. Am Schluss die Rehschnitzeli auf dem Saucenspiegel anrichten und mit wenig von der Wildrahmsauce beträufeln. Die Wildrahmsauce separat in einer Sauciere anbieten. Das ganze noch mit frischen Kräutern und ggf. mit einem Rosmarinzweig dekorieren. Sofort heiss servieren.



Dessert: **Beeren-Götterspeise**



Zutaten für 4 Personen

7.5 dl	Milch
1.5 EL	Maisstärke
1	Vanillestängel längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt
1 Päckli	Vanillezucker
4 EL	Zucker
150 - 200 g	Löffelbiscuits
250 g	Himbeeren
250 g	Johannisbeeren

Zubereiten:

Für die Vanillecreme Milch und Maisstärke in einer Chromstahlpfanne mit dem Schwingbesten verrühren. Restliche Zutaten bis und mit Zucker begeben. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren bis vors Kochen bringen. Die Pfanne vom Herd ziehen, 2-3 Min weiter rühren. Vanillestängel entfernen. Die Creme evt. durch ein Sieb giessen.

Einschichten:

Den Boden einer Gratinform mit einer dünnen Schicht heisser Creme überziehen. Lageweise Löffelbiscuits und Beeren einschichten. Restliche noch heisse Creme darüber giessen. Mit den Restlichen Beeren dekorieren. Mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Anrichten:

Portionenweise auf Dessertteller anrichten, mit ein paar Beeren dekorieren, mit Puderzucker oder nach Gusto mit Kakaopulver bestäuben. Ein Minzenblatt zur Dekoration dazu legen und servieren.