



Chochete vom 12.09.2019

nach Rezept von Ruedi





Vorspeise 1:
Lachs auf Randen-Carpaccio



Zutaten für 4 Personen

800 g	gekochte Randen
3 EL	Acet Balsamico
4 EL	Baumnussöl
	Salz, Pfeffer
4 Stk	Lachsfilet ohne Haut
0,75 TL	Salz
	Wenig Pfeffer
1,5 EL	Fenchelsamen
1 EL	Rapsöl

Zubereitung:

- 1 Randen in ca. 3 mm dicke Scheiben hobeln, ziegelartig auf Tellern anrichten. Aceto, Öl, Salz und Pfeffer verrühren, darübergiessen.
- 2 Graue Fettschicht der Lachsfilets entfernen, Filets würzen, mit Fenchelsamen bestreuen, diese etwas andrücken.
- 3 Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Filets beidseitig je ca. 3 Min. braten.

Anrichten:

Den gebratenen Lachs auf das Randen-Carpaccio legen, evt. mit etwas grün ausdekorieren und servieren. Wer mag kann ein Stück Brot dazu reichen.



Hauptspeise:

Pastetli mit Kalbfleischwürfeli und Steinpilzen



Zutaten für 4 Personen

Pastetli:

500 g Butterblätterteig
Mehl
1 Stk verquirltes Ei

Füllung:

600 g Kalbfleisch (evtl Filet)
150 g frische Steinpilze
1 Stk Zwiebel
1 dl Weisswein
1,8 dl Halbrahm
2,5 dl Hühnerbouillon
1,5 EL Mehl
2 EL Butter weich
1 EL Cognac
Salz, Pfeffer
Bratbutter
Schnittlauch fein geschnitten

Zubereiten:

1 Pastetli:

Den Blätterteig mit wenig Mehl ca 4mm dünn auswallen. Backofen auf 200°C vorheizen. Aus dem Teig 18-24 Rondellen ausstechen. 6-8 ausgestochene Rondellen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Bei den restlichen ausgestochenen Rondellen je die Mitte ausstechen, so dass ein Rand von ca 2-3 cm bleibt. Diese Formen und die ausgestochenen Mittelteile mit wenig Wasser bestreichen und immer 2 auf einen Teigboden legen. Mitte daneben legen. Oberfläche mit Ei bestreichen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens 15-20 Minuten backen. Sofort füllen oder auf Gitter auskühlen lassen.

Füllung:

Pilze «putzen», am besten mit einem Pinsel und in mundgerechte Stücke schneiden. Fleisch trockentupfen, in ca 1,5 x 1,5 cm kleine Würfel schneiden. Fleisch portionenweise in heisser Bratbutter ca 4 Minuten braten, aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warm stellen. Gehackte Zwiebeln in der warmen Bratbutter andämpfen, mit dem Wein ablöschen und auf ca 2 Esslöffel einkochen. Bouillon und Halbrahm dazugeben, aufkochen. Mehl und Butter mit einer Gabel mischen, portionenweise unter Rühren zugeben und unter ständigem Rühren aufkochen, Hitze reduzieren. Steinpilze zugeben, kurz mitdünsten. Dann den Cognac dazugeben und das ganze ca 10 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten:

2 warme Pastetli pro Person auf Teller geben. Die Füllung in die Pastetli geben, etwas von der Füllung darf auch daneben gegeben werden. Mit gehackten Schnittlauch bestreuen, die Deckeli schräg auf den Pastetli anrichten, sofort warm servieren.



Dessert:
Mocca-Cailler-Küchlein



Zutaten für 4 Personen

1 Stk	frisches Eigelb
2 Stk	frische Eier
1	Prise Salz
50 g	Butter
50 g	Cailler Cuisine Noir 64%
2 EL	sofort lösliches Kaffeepulver
50 g	Mehl

Zubereiten:

- 1** Eigelb, Eier, Zucker und Salz gut verrühren,iterrühren bis die Masse heller wird.
- 2** Butter, Schokolade und Kaffeepulver in einer dünnwandigen Schüssel über ein leicht siedendes Wasserbad hängen. Sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren, unter die Eimasse ziehen.
- 3** Mehl darunter mischen, Teig in Tassen füllen, auf ein Blech stellen. Ca 15 Min in der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens backen. Die Küchlein sollen innen noch leicht flüssig sein. Herausnehmen, sofort servieren

Anrichten:

In den Tassen auf einem Teller anrichten, mit Puderzucker bestreuen, nach eigenen Wünschen dekorieren.