

# Chochclub Pfanneschmöcker

www.pfanneschmöcker.ch



## Chochete vom 13.10.2022

nach Rezept von Stephan

Vorspeise **Suppen-Duett (Bier trifft Marroni)**

Bier

Hauptgang **Chateaubriand, Wildreis mit Marroni und Kürbis, Rosenkohl**

Rotwein

Dessert **Vermicelle à la Stephan**

Süsswein

# Chochclub Pfanneschmöcker

www.pfanneschmöcker.ch



## Vorspeise : Suppen-Duett (Bier trifft Marroni)

### Zutaten:

#### Biersuppe

2.5	dl	Milch
2	dl	Helles Bier
1	dl	Vollrahm
1	Stk	Eigelb
½	EL	Maizena
½ - 1	EL	Zucker
		Salz, Pfeffer,
		Zimtpulver(1/2TL)

#### Marronisuppe

½		Zwiebel
½		Rüebli
ca 40	gr	Stangensellerie
½	EL	Butter
90	gr	TK-Marroni angetaut
3.5	dl	Gemüsebrühe

50	gr	Salsiz
1	dl	Rahm
		Petersilie

### Zubereitung:

#### Biersuppe

- 1 Maizena in wenig Milch auflösen, mit restlicher Milch, Bier unter Rühren aufkochen und mit Salz, Zucker und Zimt aufkochen.
- 2 Rahm mit Eigelb verrühren, unter Rühren zur Suppe geben, nicht mehr kochen

#### Marronisuppe

- 1 Rüebli und Zwiebel schälen und beides grob hacken
- 2 Butter in einer Pfanne heiss werden lassen. Zwiebel, Sellerie, und Rüebli andämpfen. Marroni ca 2 Minuten mitdämpfen. Bouillon dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren und die Suppe ca 25 Minuten köcheln, dann pürieren

#### Rahm flaumig schlagen

Salsiz schälen, in kleine Würfel schneiden. In einer Bratpfanne ohne Fett ca 2 Min. kross braten. Auf Haushaltspapier abtropfen.

### Anrichten:

Die Suppen werden als Duett in Gläser oder Einmachgläser gefüllt, zuerst die Marronisuppe und als 2. „Schicht“ die Biersuppe. Vorsichtig eingiessen, damit die Suppen nicht schon jetzt gemischt werden. Salsizwürfeli darüber streuen und mit etwas flaumigem Rahm dekorieren. Mit 1-2 kleinen Peterli Sträussli fertig dekorieren und sofort heiss servieren.

### dazu passt:

ein Stück Brot und ein Glas eher kräftiges Bier

# Chochclub Pfanneschmöcker

www.pfanneschmöcker.ch



## Hauptgang :

## Chateaubriand, Wildreis mit Marroni und Kürbis, Rosenkohl

### Zutaten:

Chateaubriand		
500	gr	Rindfilet am Stück
		Salz, Pfeffer, Bratcreme
1		Rosmarinzweig
1		Knoblauchzehe geschält
2-3	Tas	Wildreis
	se	
ca 6		TK Marroni aufgetaut
ca 50	gr	Kürbis, roter Knirps
300	gr	Rosenkohl frisch
		Speckwürfeli
		Gemüsebrühe
Sauce		
2	dl	Weisswein
3	dl	Kalbsfond
100	gr	Butter
1 kleine		Zwiebel gehackt
1		handvoll Pilze,
		Estragonblätter gehackt
		Zitronensaft

### Zubereitung:

- 1 Ofen auf 80°C Ober- / Unterhitze vorheizen, Gratinform oder Platte warm stellen
- 2 Filet mit Salz und Pfeffer würzen. In heisser Bratcreme scharf anbraten und anschliessend in die vorgewärmte Form legen. Butter, Rosmarin und Knoblauch auf das Fleisch legen. ca 2 Std. niedergaren (Kerntemperatur 55 – 60 °C), vor dem tranchieren ca 5 Min in Alufolie eingepackt, ruhen lassen
- 3 Rosenkohl rüsten und in Gemüsebrühe kochen (mit Biss) Leicht abkühlen lassen und die Köpfchen halbieren
- 4 Marroni und Kürbis in Kleine Würfel schneiden und in der Bratpfanne in Bratbutter scharf anbraten und anschliessend weiterbraten bis gewünschter Gargrad erreicht ist
- 6 Reis kochen nach Packungsangaben

### Zubereitung Fortsetzung: (falls nicht benötigt, Tabelle löschen)

Maronni- und Kürbiswürfeli unter den Reis mischen, warm stellen

Für die Sauce Weisswein und Kalbsfond aufkochen, gehackte Zwiebeln und Pilze dazugeben und alles auf ein Drittel einkochen lassen und anschliessend absieben. Mit der kalten Butter und den Estragonblättern vermischen und zu einer sämigen Sauce rühren.

Rosenkohl und Speckwürfeli zusammen in Bratbutter braten.

Fleisch tranchieren, warm stellen

Teller warm stellen

### Anrichten:

Reis und Rosenkohl auf Teller anrichten, das Fleisch erst am Schluss dazulegen, damit es auf dem Teller nicht kalt wird. Etwas Sauce über das Fleisch geben, den Rest der Sauce separat dazu reichen

### dazu passt:

Rotwein, oder im Herbst roter, nicht zu süsser Sauser

# Chochclub Pfanneschmöcker

www.pfanneschmöcker.ch



## Dessert : Vermicelle à la Stephan

### Zutaten:

250	gr	MorroniPürre (Vermicelle)
1	kleines	Pariserbrot (vom Vortag)
2	dl	Milch
2	EL	Zucker
3	Stk	Eier
140	gr	Weissmehl
150	gr	Zwetschgen
1.5	dl	Vollrahm geschlagen
1	Prise	Salz
		Butter
		Zucker
		Vanilleglace
		Zwetschgenschnaps
		Puderzucker
		Minzenblätter

### Zubereitung:

- 1 Mehl mit der kalten Milch, Zucker, den Eiern + 1 Prise Salz gut verquirlen. Den entstandenen Teig zum ziehen wegstellen
- 2 Zwetschgen in ca 8x8mm Stücke schneiden  
Etwas Butter in der Bratpfanne erhitzen, etwas Zucker hinzugeben, dann die Zwetschgenstücke darin knapp weichkochen. Zwetschgenschnaps dazugeben, weiterköcheln
- 3 Pariserbrot in ca 1cm dicke Scheiben schneiden  
In etwas kalter Milch kurz einweichen
- 4 Butter in einer Bratpfanne heiss werden lassen
- 5 Das wenig eingeweichte Brot durch den Teig ziehen, etwas abtropfen lassen in der heissen tiefen Butter beidseitig zu Fotzelschnitten ausbacken, auf Krepppapier legen, leicht auskühlen lassen

### Anrichten:

Fotzelschnitten auf Desserteller legen. Etwas Zwetschgenkompott darauf geben. Anschliessend das Vermicelle mit einer Vermicellepresse darauf pressen. Mit etwas Schlagrahm und einem Minzenblatt dekorieren. 1 Kleine Kugel Vanilleglace daneben anrichten und den Teller mit etwas vom übrigen Zwetschgenkompott dekorieren und am Schluss etwas Puderzucker darüber streuen

**dazu passt:**  
Süsswein