



Chochete vom 10.11.2022

nach Rezept von Röbi

1. Gang: Vorspeise
Pochierte Eier an Rotweinsauce

2. Gang: Hauptspeise
Boeuf Bourguignon, Kartoffelstampf

Getränke:
Chateau Janon

3. Gang: Dessert
Birnen Tarte mit Schokolade

Getränke:
Calvados



Vorspeise:
Pochierte Eier an Rotweinsauce

Zutaten:

100	g	Speckwürfeli
100	g	Zwiebeln
1		Knoblauchzehe
1		mittelgrosses Rüebli
1	EL	Bratbutter
1 ½	TL	Zucker
7	dl	Burgunder Rotwein oder anderer kräftiger
2	dl	Bouillon
3-4		Zweige Thymian
2	TL	Mehl
1	EL	weiche Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle		
4		Eier
1	dl	Weissweinessig
4		Scheiben Toastbrot



Zubereitung:

1. Die Speckwürfel mit kaltem Wasser bedeckt in einer Pfanne geben, aufkochen und 2 Minuten blanchieren. Abschütten und kalt abschrecken. Auf Küchenpapier trockentupfen.
2. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Das Rüebli schälen und sehr klein würfeln.
3. In einer weiten Pfanne die Bratbutter erhitzen. Den Speck darin leicht knusprig rösten. Zwiebeln, Knoblauch und Rüebli beifügen, den Zucker darüber streuen und alles kurz mitbraten. Rotwein, Bouillon und Thymian beifügen und alles auf grossem Feuer gut zur Hälfte einkochen lassen.
4. Mehl und weiche Butter mit einer Gabel mischen. Den Thymian entfernen und die Mehlbutter beifügen. Unter Rühren die Sauce so lange kochen, bis sie leicht bindet. Mit Salz und Pfeffer sowie wenn nötig mit Zucker abschmecken. Die Sauce kann gut vorbereitet und bei Bedarf wieder erwärmt werden.
5. 2 Liter Wasser aufkochen. Den Essig beifügen. Jeweils 1 Ei sorgfältig in eine Tasse aufschlagen. Mit einer Kelle einen Strudel im Wasser machen, das Ei hineingleiten lassen und 4-5 Min. auf dem Siedepunkt gar ziehen lassen. Je nach Grösse der Pfanne können 2-3 Eier auf einmal zubereitet werden. Die Eier mit einer Schaumkelle herausgeben und zugedeckt warmhalten.
6. Gleichzeitig mit der Zubereitung der Eier die Toastbrotsscheiben rösten und diagonal vierteln.
7. Etwas Sauce in tiefe Teller geben, die Eier daraufsetzen und mit etwas Sauce übergiessen.
8. Mit Toastbrot-Dreiecken garnieren, sofort servieren.



Hauptspeise :
Boeuf Bourguignon, Kartoffelstampf

Zutaten:

800 gr Rindsvoessen
2 EL Mehl
2 EL Edesüss-Paprika
1 TL Salz
wenig Pfeffer

80 gr Speckwürfeli
5 dl Rotwein
1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
1 Nelke
5 Zweiglein Rosmarin
1 EL Tomatenpürree
3 Knoblauchzehen

80 gr Speckwürfeli
250 gr Champignons
150 gr Silberzwiebeln aus dem Glas
3 Zweiglein Rosmarin

Wenig Pfeffer, Zutaten für selbstgemachten Kartoffelstock



Zubereitung:

1. Bratbutter im Bratopf heiss werden lassen. Fleisch portionenweise je ca. 5 Min. anbraten. Fleisch mit Mehl bestäuben, herausnehmen, würzen, Hitze reduzieren, Bratfett abtupfen.
2. Speck in derselben Pfanne ohne Fett kurz braten. Wein dazugiessen, aufkochen, auf ca. 4dl einkochen. Hitze reduzieren, Zwiebel schälen, mit Lorbeerblatt und Nelke bestecken, mit Rosmarin und Tomatenpürree begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca 2 Std schmoren, Rosmarin herausnehmen.
3. Speck ohne Fett in einer Bratpfanne langsam knusprig braten. Champignons vierteln, Silberzwiebeln abspülen, abtropfen, beides ca 10 Min. mitbraten. Rosmarin fein hacken, begeben, würzen, auf dem Fleisch verteilen.

(lässt sich vorbereiten: Voessen ca 1 Tag im Voraus schmoren, auskühlen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Servieren langsam erwärmen, die Garnitur zubereiten und darauf verteilen. Das Voessen schmeckt aufgewärmt sogar noch besser)

4. Das Voessen zusammen mit Kartoffelstampf und der Beilage heiss auf Tellern anrichten und sofort servieren, mit etwas Grün dekorieren.



Dessert :

Vegane Birnen-Tarte mit Schokolade

Zutaten:

Boden:

200	gr	Mehl
35	gr	Zucker
ca 80	ml	geschmacksneutrales Speiseöl
2-3	EL	pflanzliche Milch (z.B. Hafermilch)
ca 80	gr	(vegane) Schokolade

Füllung:

1	kg	Birnen
100-140	gr	Zucker
1	EL	Rum
Etwas Zitronensaft zum Abschmecken		
2-3	EL	Speisestärke
2	EL	Birnen oder Apfelsaft zum Anrühren der Stärke



Zubereitung:

Füllung:

1. Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch würfeln
2. Birnen in einen Topf geben und mit Zucker und Rum köcheln lassen bis die Birnen weich sind. In der Zwischenzeit kann schon die Kruste vorbereitet werden.
3. Wenn viel Flüssigkeit aus den Birnen austritt, kann beim Kochen schon etwas davon entnommen und zum Abkühlen zur Seite gestellt werden.
4. Mit Zitronensaft abschmecken.
5. Zuvor entnommene Flüssigkeit oder alternativ 2 EL Birnen- oder Apfelsaft mit der Stärke verrühren, um die Birnenmasse anzudicken.
6. Die Füllung zur Seite stellen und abkühlen lassen, bis sie nur noch lauwarm ist.

Boden:

1. Den Teig vorbereiten, während die Füllung kocht.
2. Mehl Zucker und Öl in eine Rührschüssel geben und verkneten
3. Esslöffelweise die pflanzliche Milch dazu geben und unterkneten. (eher trockene Konsistenz, Teig sollte zusammenhalten, wenn er zwischen den Händen festgedrückt wird)
4. Teig nun in die Tarteform geben und mit den Händen andrücken, im Kühlschrank 30 Min ruhen lassen
5. Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze bzw 160°C Umluft vorheizen, Boden auf mittlerer Schiene ca 10 Min. goldbraun backen, aus dem Ofen nehmen und sofort die Schokolade darauf verteilen, diese schmilzt und lässt sich leicht mit einem Pinsel verstreichen. Abkühlen lassen bis die Schokolade fest ist.
6. Nun die lauwarme aber noch nicht feste Füllung auf den Boden geben und verteilen, abkühlen lassen.
7. In Stücke schneiden und servieren.