

Chämi-Chuchi Suhr

Marc Furter

Klaus Schatz

Vorspeisen:

Linsensalat

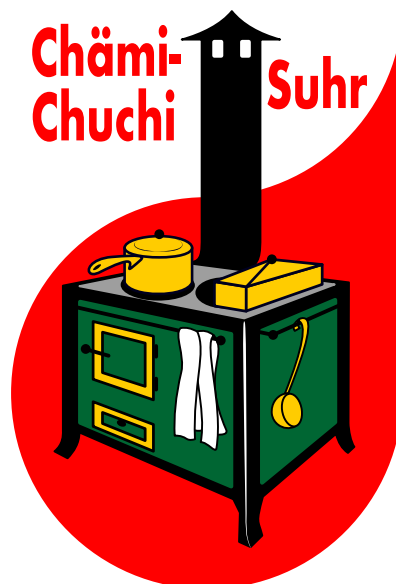
Hauptspeise:

Basler Geschnetzeltes, Spätzle, Bohnenbündchen im
Speckmantel

Dessert:

Schokoladenschnitte mit Grand Marnier und
Schokolodenmousse

Rezepte für 4 Personen



Chochete vom 09. Oktober 2018

En Guete!

Vorspeise

„LINSENSALAT“

ZUTATEN

Für 4 Personen:

Salat:

- 150 g Linsen (grüne)
- 150 g Käse Greyerzer
- 3 Frühlingszwiebel
- 200 g Äpfel (z. B. Rubens)
- 150 g Speckwürfeli

Sauce:

- 2 EL Weissweinessig
- 2 EL Aceto Balsamico
- 6 EL Raps- oder Olivenöl
- EL frische gehackte Kräuter z.B. Petersilie, Thymian, Majoran
- Salz
- Pfeffer



ZUBEREITUNG

- Linsen mit Wasser bedeckt aufkochen und bei kleiner Hitze während 20 Minuten je nach Sorte) weichkochen.
- Abgiessen und auskühlen lassen (können aber auch lauwarm serviert werden).
- Käse kleinwürfeln.
- Frühlingszwiebeln samt Grün in Ringe schneiden.
- Äpfel schälen, entkernen und ebenfalls kleinwürfeln.
- Für die Sauce alle Zutaten verrühren.
- Linsen, Äpfel, Käse und Zwiebeln mit der Sauce vermengen.
- Speckwürfeli ohne Fettzugabe braun braten und über den Salat verteilen.

Hauptgericht

„BASLER GESCHNETZELTES“

ZUTATEN

- 500 Gramm Rindfleisch geschnetzelt
- 1 mittlere Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Tomatenpüree
- 1 EL geröstetes Mehl
- 3 dl dunkles Bier (Flasche 0.33)
- 1/2 KL Salz
- 1 Bouillonwürfel
- Paprika, Pfeffer, Gewürz nach Belieben
- 2 dl Wasser (wenn nötig)
- 4 EL Vollrahm



Geröstetes Mehl:

1 EL Mehl in der Pfanne erhitzen und dabei ständig rühren.

ACHTUNG: darf nicht anbrennen.

Dieses geröstete Mehl in der Pfanne mit Fleisch geben und unterrühren. Gegebenenfalls, wenn notwendig mit Wasser verdünnen.

ZUBEREITUNG

- Das Rindfleisch im Öl anbraten, dann die gehackte Zwiebel zusammen mit dem gehackten Knoblauch kurz mit anbraten.
- Tomatenpüree darunter ziehen und alles mit dem gerösteten Mehl bestäuben.
- Mit einem Fläschchen Feldschlösschen (dunkle Perle) ablöschen und das Ganze etwa eine halbe Stunde leicht köcheln lassen.
- Wenn nötig Wasser hinzugeben.
- Kurz vor Ende die Sauce mit Rahm abbinden.

Bemerkung:

Als Beilage servieren wir selbstgemachte Spätzle (Knöpfli) und Bohnenbündchen im Speckmantel.

Spätzle (Knöpfli):

- 200 Gramm Mehl
- 2 Eier
- 1 dl Wasser
- 1 KL Salz

Mehl in Schüssel geben. Salz und Eier beifügen.

Mehl mit der Flüssigkeit gut mischen.

Teig klopfen, bis er glatt ist und Blasen wirft u. in Fetzen von der Kelle reisst.

Bei Zimmertemperatur 30min. zugedeckt ruhen lassen.

In der Zwischenzeit Salzwasser in einem grossen Topf zum Kochen bringen.

Anschliessend den Teig auf das Knöpfli sieb geben und diesen mit einer Teigkarte durch die Löcher, direkt ins siedende Wasser, drücken.

Die Knöpfli im heissen, nicht mehr kochenden Wasser ziehen lassen.

Sobald sie an die Oberfläche steigen, sind sie gar und können durch ein Sieb oder mit einer Schaumkelle herausgenommen werden.

Bohnenbündchen im Speckmantel:

Zutaten:

- 400 g Bohnen
- frische 1 Bund Bohnenkraut
- Knoblauchzehe
- 1 TL Pfefferkörner
- EL Salz
- 1 EL Öl
- 8 Scheiben Speck
- 1 EL Butter

Bohnen waschen und die Spitzen abschneiden.

Bohnenkraut, Knoblauch, zerdrückte Pfefferkörner und Salz mit Öl kurz anrösten.

2 Liter Wasser zugießen, 10 Min. kochen, durchsieben.

Diese Brühe aufkochen und die Bohnen in 3 Portionen nacheinander sprudelnd garen. Schnell in kaltem Wasser abkühlen, in einem Tuch abtrocknen.

Bohnen in Speck einwickeln.

Butter in einer feuerfesten Form erhitzen, die Bohnen reingeben (mit der Specknaht nach unten) und zugedeckt im Ofen bei 180 °C - 200 °C erhitzen (ca. 5 Minuten), dabei einmal wenden.

Dessert

Schokoladenschnitte mit Grand Marnier und Schokoladenmousse

Rezept nach Andreas Caminada

Rezept für 4 Personen

Zutaten Schokoladenschnitte

- 200 g Schokolade
- 100 g Butter
- 5 Eiweiss, schaumig geschlagen
- 5 g Eigelb
- 100 g Puderzucker
- 1 – 2 EL Grand Marnier

Schokoladen-Mousse

- 100 g Schokolade
- 50 g Butter
- 1 – 2 EL Grand Marnier
- 2 Blatt Gelatine
- 2 Eigelb
- 2,5 dl Rahm



Zubereitung Schokoladenschnitte

1. Butter und Schokolade schmelzen.
2. Das Eiweiss schaumig schlagen.
3. Puderzucker und Eigelb ebenfalls schaumig schlagen und unter die Schokolade heben.
4. Alles in eine ca. 2 cm hohe, eckige oder runde Form giessen
5. Mit Umluft 180°C - 15 – 20 Minuten backen.
6. Auskühlen lassen – evtl. im Kühlschrank

Zubereitung Schokoladen-Mousse

1. Schokolade zum Schmelzen bringen.
2. Gelatineblätter in kaltem Wasser auflösen.
3. Eigelb aufschlagen und aufgelösten Gelatine vermischen.
4. Alles zu der geschmolzenen Schokolade geben und den halbsteif geschlagenen Rahm hinzugeben.
5. Die Masse auf den Schokoladenschnitte-Biskuit-Boden streichen und 2 Stunden kühl stellen.

Backofen:

- Vorheizen: 180°C Heissluft