

Chämi-Chuchi Suhr

Maurizio Feurra

Hanspeter Fiechter

Vorspeisen:

Auberginenröllchen mit Mozzarella auf Tomatencarpaccio

Hauptspeise:

Wildsaupfeffer

Safranzspätzli

Rosenkohl

Birne in Rotwein mit Preiselbeeren

Dessert:

Crêpes Suzette

Rezepte für 4 Personen



Chochete vom 7. Oktober 2013

En Guete!

Vorspeise

„Auberginenröllchen mit Mozzarella auf Tomatencarpaccio“

1 Aubergine	waschen und in ca. 2mm dünne Scheiben schneiden
1 Zitrone	entsaften
Oregano frisch	hacken
4EL Olivenöl	
Salz und Pfeffer	alles zu einer Marinade vermischen und die Auberginenscheiben einlegen
250g Büffelmozzarella	in Streifen schneiden

Vinaigrette

1 rote Zwiebel	fein hacken
1 Knoblauchzehe	fein hacken
4EL Balsamico	
8EL Olivenöl	
1 Prise Zucker	
Salz und Pfeffer	alles gut vermischen, abschmecken und beiseite stellen

Garnitur

Schnittlauch	
Basilikum	
Schwarze Oliven	fein Schneiden und beiseite stellen
Pinien oder Zedernkerne	anrösten und beiseite stellen
Marinierte Auberginenscheiben	aus der Marinade nehmen und in Olivenöl beidseitig anbraten
Mozzarellastreifen	einzel in Scheibe Aubergine einrollen, mit einem Halm Schnittlauch festbinden und die Röllchen bei kleiner Hitze erwärmen
4 Tomaten	in sehr dünne Scheiben schneiden und auf einem Teller ausbreiten

Auberginen-Mozzarella-Rollen auf Tomatencarpaccio legen, mit Vinaigrette beträufeln und mit Schnittlauch, Basilikum, Oliven und Pinien-oder Zedernkernen garnieren

Hauptgericht

„Wildsaupfeffer“

Vorbereitung Beize mind. 4 Tage im Voraus

Ca. 1 Kg Wildsaupfeffer

Weinbeize für 1 Kg Fleisch wie Rind- Schweinefleisch und Wild

1 l Rotwein (kein Billigwein!)

1 dl Rotweinessig

1 grosse Zwiebel halbiert, mit 4 Nelken und 2 Lorbeerblättern besteckt

1 Knoblauchzehe eingeschnitten

1 TL Pfefferkörner zerstoßen

1 TL Thymian frisch oder getrocknet

einige Rosmarinnadeln

1 Rüebli in Stücken

einige Wachholderbeeren

alle Zutaten zum Siedepunkt bringen, auskühlen lassen und über das Fleisch giessen, mind. 4 Tage kühl lagern. Darauf achten, dass Fleisch immer mit Beize bedeckt ist.

Geeignete Gefässe sind Chromstahl, Porzellan Glas- oder Steinzeuggefässe

Wenig Mehl

Fleisch aus der Beize nehmen, mit Küchenpapier trocknen, portionenweise sparsam mit Mehl bestreuen (mit Sieb)

Bratöl

in der Pfanne erhitzen, Fleisch anbraten und herausnehmen

2 EL Mehl

im restlichen Bratfett schokoladenbraun rösten

4 dl aufgekochte, abgeseibte Beize

beigeben und mit dem Schwingbesen gut rühren

Salz und Pfeffer

würzen und das Fleisch beigeben und auf kleinem Feuer ca. 1 Std. weichschmoren

2 dl Bratensauce angerührt

während des Kochens nach und nach beigeben (oder etwas Beize wenn zu dick)

1 dl Vollrahm	kurz vor Ende begeben
Eierschwämme	putzen und zerkleinern
Bratspeck	in Streifen schneiden und mit den Eierschwämen kurz andämpfen und ebenfalls dem Fleisch begeben

„Safranspätzli“

300 g Mehl	alles in eine Schüssel geben
3 Eier	
1 TL Salz	
1,5 dl. Wasser	im Wasser auflösen und mit dem Mehl vermischen, Teig klopfen bis er glatt ist und Blasen wirft
125 mg Safran	
Reichlich Salzwasser	in einer grossen Pfanne aufkochen
Teig durch ein Spätzlisieb streichen, Spätzli gut abtropfen lassen und abkühlen lassen	

Kurz vor dem Anrichten Spätzli in Butter schwenken und erwärmen

„Rosenkohl“

500 g Rosenkohl	rüsten und waschen, am Strunk kreuzweise einschneiden
2 El Butter	in der Pfanne zergehen lassen fein hacken und in Butter andämpfen Rosenkohl begeben
1 Zwiebel	
1 TI Salz	würzen
1 Prise Zucker	
2 dl Gemüsenbouillon	dazugiessen, zugedeckt ca. 20 Min weich kochen

„Rote Birnen mit Preiselbeeren“

2 Birnen	schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen
3,3333 dl. Rotwein	
1 Zimtstange	
1 Gewürznelke	
4 El Zucker	zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen, die Birnen darin zugedeckt weichkochen, ab und zu wenden damit sie gleichmässig rot werden

Je eine halbe Birne auf den Teller und Preiselbeeren in die Mitte geben

Dessert

„Crêpes Suzette“

Teig

75 g Mehl	in einer Schüssel mischen
1 Prise Salz	
2 dl Milch	beigeben und glattrühren
2 Eier	
2 Tl Puderzucker	
20 g. Butter	alles dazugeben und zu einem glatten Teig rühren. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. stehen lassen
Oel zum Backen	wenig Oel in Bratpfanne heiss werden lassen.

Den Pfannenboden dünn mit Teig bedecken. Hitze jeweils etwas reduzieren. Crêpes beidseitig backen und anschliessend warmstellen

Sauce

50 g Butter	in einer weiten Pfanne schmelzen
3 El Zucker	beigeben und unterrühren auflösen
2 Orangen	waschen, Schale in dünnen Streifen entfernen Orangen halbieren und den Saft auspressen anschliessend Schale in ganz feine Streifen schneiden

	Saft und Schale in die Pfanne geben.
1 Zitrone	nur Saft begeben und einköcheln
1 dl Grand Marnier	dazugiessen
gebackene Crêpes	2x falten und in die Sauce legen, ca. 2 Min. köcheln
1 dl. Grand Marnier	dazugiessen und anzünden und flambieren.

Anrichten:

je 1 Crêpe auf den vorgewärmten Teller geben, 1 Kugel Vanille-Eis begeben und die restliche Sauce auf die Crêpes verteilen.

Achtung: Teig und Sauce-Zutaten vorbereiten. Crêpes und Sauce erst nach dem Hauptgang weiter verarbeiten. Es flambieren alle zum selben Zeitpunkt! (Damit der Brand nur einmal gelöscht werden muss!)