

Chämi-Chuchi Suhr

Chochete vom 08. März 2022

Hanspeter Fiechter

Vorspeise:

Selleriesuppe mit Apfelwein

Hauptspeise:

Zürcher Geschnetzeltes

Rösti

Dessert:

Schokolade-Orangen-Tarte

(Rezepte für 4 Personen)



En Guete wünscht

Hanspeter

Vorspeise

Selleriesuppe mit Apfelwein

1 kleine Zwiebel
1 süsslichen Apfel z.B. Gala

Zwiebel hacken, Apfel vierteln und einen Viertel für die Garnitur beiseitelegen.

300 g Sellerie

Restlichen Apfel entkernen und mit dem Sellerie in grobe Würfel schneiden.

2 EL. Oel

Apfel, Sellerie und Zwiebeln in etwas Oel andünsten.

3 dl alkoholfreier Apfelwein
6 dl Gemüsebouillon

Mit Apfelwein und Bouillon ablöschen. Suppe zugedeckt ca. 25 Min. köcheln lassen.

2 dl Halbrahm
Salz
Cayennepfeffer

Apfelviertel entkernen und in feine Schnitze schneiden und im restlichen Oel hellbraun braten. Beiseitestellen und 1 EL Sellerie aus der Suppe heben und klein würfeln für die Garnitur. Suppe mit dem Stabmixer pürieren. Rahm dazugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Suppe anrichten und mit Selleriewürfel und Apfelschnitzen garnieren.

Hauptgericht

Zürcher Geschnetzeltes

500g Schweinefleisch
z.B. Bäggli od falsches Filet
200g Kalbsnierli

Bratbutter
1 EL Weissmehl
Salz
Pfeffer

1 EL Butter
200g Champignons in feinen Scheiben
½ Zwiebel
1 dl Weisswein

2 dl Halbrahm
1 dl. Fleischbouillon
1 EL Maizena
Salz und Pfeffer
2 EL Petersilie fein gehackt

beides in feine Streifen geschnitten

in Bratpfanne erhitzen, Fleisch und Nierli portionenweise mit Mehl bestäuben, je ca. 2 Min. braten, herausnehmen, würzen, und warmstellen

Bratfett abtupfen, Butter in der Bratpfanne erwärmen, Champignons und fein gehackte Zwiebel andämpfen.
Wein dazugliessen und auf die Hälfte einköcheln

Rahm, Bouillon und Maizena gut verrühren, dazugliessen, unter Rühren aufkochen, ca. 3 Min. kochen, Fleisch und Nierli wieder begeben, nur noch heiss werden lassen, würzen. Petersilie darüberstreuen.

Rösti

1,2 kg festkochende Kartoffeln

1,5 TL Salz

1 Zwiebel

1 EL Butter

Kartoffeln am Vortag gut waschen, mit der Schale in reichlich Wasser ca. 30 Minuten knapp weich kochen. Auskühlen lassen und kühl stellen.

Kartoffeln schälen, an der Röstiraffel reiben.. Rösti salzen und mit reichlich Pfeffer würzen. Sorgfältig mischen.

in feinen Streifen in der Bratbutter andämpfen und Kartoffeln begeben, unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Min. anbraten. Mithilfe einer Bratschaufel Rösti zu einem Kuchen formen und bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. weiterbraten. In der Luft oder mithilfe eines Tellers wenden. Beim Wenden im Teller diesen vorher mit etwas Öl bepinseln. Rösti ca. 10 weitere Minuten goldgelb braten.

Butter dem Rand entlang schmelzen und ca. 2 Minuten fertig braten.

Dessert

Schokolade-Orangen-Tarte

1 runder süsser Mürbeteig

Backofen auf 200 °C vorheizen
Teig entrollen und samt Backpapier
in eine runde Wähenform legen. Rand andrücken
und Boden mit einer Gabel **gut** einstechen. In der
Ofenmitte ca. 20 Minuten blindbacken
(Boden nicht zu stark backen.
Herausnehmen und auskühlen lassen.

2 dl. Vollrahm
120g dunkle Schokolade
ca. 72% Kakaoanteil

Die Hälfte des Rahms in eine Pfanne geben.
Schokolade in Stücke brechen und begeben.
Bei kleiner Hitze schmelzen lassen
Schokoladerahm im Kühlschrank auskühlen
lassen. Restlichen Rahm dazugeben und
flaumig ?? schlagen.

2,5 dl Qimiq, Raumtemperatur

Qimiq gut verrühren und Schokoladenrahm
darunterheben. 2-3 EL Grand Marnier darunter
heben.

ca. 3 EL Konfitüre z.B. Mango-
Orange-Maracuja

Teigboden mit Konfitüre bestreichen.
Schokolade-Creme darauf ausstreichen.
Ca. 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.
nach Belieben mit Kakaopulver garnieren.