

Menü zusammengestellt von
Christian Meier und Hans Roth

Chochete vom 26. September 2018



Wollschweinsalami vom Hof zum Chumen

Kürbissuppe

Eglifilets mit Mandeln und Kapern

Tartelettes aux Champignons

Lammracks

Gemüsebeilage

Crêpes Suzette

Apéro

Wunderbar, wie die Natur schafft!



Albanibrot



<http://www.hofzumchumen.ch/>

Wollschwein



Salami

Heute Abend
kommt er auf
den Tisch!

Kürbissuppe

Zutaten:

1 kg Kürbis

1,5 Liter Gemüsebrühe

1 Stück Ingwer

Curry, Salz, Pfeffer

etwas Rahm

geröstete Kürbiskerne

Zwiebeln in Butter anschwitzen, Kürbis und Ingwer in Stücken mitdämpfen,

Gemüsebrühe zugeben und 20 Minuten köcheln lassen.

Alles pürieren und durch ein Sieb streichen.

Abschmecken und mit Rahm verfeinern, Kürbiskerne zur Dekoration.

Eglifilets mit Mandeln und Kapern

Zutaten:

100 Gramm getrocknete Tomaten

4 Frühlingszwiebeln

3 Zitronen

Eglifilets

Mehl

Salz, Pfeffer

Butter

Mandelstifte

200 Gramm Kapernäpfel

Tomaten in Streifen, Zwiebeln in Ringe schneiden.

Zitronen samt weisser Haut schälen und in Streifen schneiden. Saft auffangen.

Fisch mit Zitronensaft beträufeln würzen, in Mehl wenden und im Butter anbraten und warmhalten.

Mandelstifte in restlicher Butter braten. Gemüse dazugeben, würzen und über den Fisch geben.

Zutaten für Taretelettes mit Champignons

Je 7g getrocknete Steinpilze und getrocknete Morcheln

125 ml Hühner – oder Gemüsebrühe, erhitzt

4 EL Butter, oder nach bedarf

2 Knoblauchzehen, gehackt

100-125 g verschiedene frische Waldpilze, geputzt, harte Stiele entfernt, grob gehackt

125 g weisse Champignons, geputzt und in dünne Scheiben geschnitten

1.5 EL Mehl

60 ml Sahne

Je eine Prise Cayennepfeffer und frisch geriebener Muskatnuss

Salz

1-2 Scheiben luftgetrockneter Schinken (z. b. Bayonne), gewürfelt

60 ml Portwein

Blätterteig 440 g

1 Eigelb, verrührt mit 1 EL Vollmilch

Für 4 Personen

Tartelettes aux Champignons

1. Die getrockneten Steinpilze und Morcheln in einer kleinen Schüssel mit heisser Brühe übergossen und zugedeckt 30 – 60 Minuten quellen lassen. In ein feines, mit Mulltuch ausgelegtes Sieb abgiessen und gut ausdrücken. Die Brühe zurückbehalten. Die Pilze grob hacken und beiseite stellen.
2. In einer grossen, beschichteten Pfanne 2 Esslöffel der Butter auf mittlerer Stufe zerlassen. Die Schalotten und den Knoblauch darin 1-2 Minuten glasig schwitzen. Die Waldpilze und die Champignons in 2 Durchgängen sautieren: Die Pilze in die Pfanne geben, die Hitze auf hohe Stufe schalten und die Pilze 3-5 Minuten sautieren, bis sie Farbe genommen haben. Falls sie am Pfannenboden haften, noch etwas Butter zugeben. Alle Pilze einschliesslich der Morcheln und Steinpilze in die Pfanne geben und 2 Minuten sautieren. In einer Schüssel beiseite stellen.
3. In derselben Pfanne 1 Esslöffel Butter bei mässiger Hitze zerlassen. Das Mehl einsteuen und unter Rühren 1-2 Minuten leicht Farbe nehmen lassen. Die zurückbehaltene Brühe zugiessen und unter Rühren 1-2 Minuten aufkochen, bis die Mischung dick wird. Die Sahne einrühren, die Pilze untermischen und mit Cayennepfeffer, Muskatnuss und Salz abschmecken. Unter Rühren 2-3 Minuten einkochen lassen, bis kaum noch Flüssigkeit verblieben ist. In einer Schüssel beiseite stellen.
4. Die Pfanne ausspülen und auf mittlerer Stufe wieder erhitzen. Den restlichen Esslöffel Butter und die Schinkenwürfel hineingeben und 1 Minute rühren. Den Portwein zugiessen und zum Kochen bringen. Die Flüssigkeit in 3-4 Minuten auf etwa 1 Esslöffel reduzieren, bis sie fast glasiert. Ueber die Pilzmischung träufeln und zugedeckt mindestens 2 Stunden oder über Nacht durchkühlen lassen.
5. Den Ofen auf 200 Grad Celsius vorheizen. Tartelette-Förmchen von 10 cm Durchmesser ausbuttern. Zwei Drittel des Blätterteigs auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3mm dünn zu einem 30 cm grossen Quadrat ausrollen. Mit einem 15-cm-Ausstechring oder einer Schablone und einem scharfen Messer 4 Kreise ausschneiden. Die Kreise so in die Förmchen einlegen, dass sie rundherum 5 mm überhängen. Den Boden und die Seiten gut andrücken. Die Pilzmischung zu gleichen Teilen einfüllen und in der Mitte leicht aufhäufen.
6. Den restlichen Teig 3 mm dünn zu einem 25cm grossen Quadrat ausrollen und mit einem 12.5 cm Ausstechring oder einer Schablone 4 weitere Kreise ausschneiden. Die Kreise über die Pilzfüllung legen, den überhängenden Teig von unten darüber schlagen und die Ränder mit den Fingern zusammendrücken. Einig Schlitz in die Teigoberfläche schneiden. Den Teigdeckel mit der Eigelb-Milch-Mischung bestreichen.
7. Die Tartelettes in 20-30 Minuten goldgelb backen. Auf einem Gitter einige Minuten abkühlen lassen. Aus den den Förmchen lösen, auf tellern anrichten und heiss oder lauwarm servieren.

Dazu passt ein leichter bis mittelschwerer Pinot Noir aus dem Burgenland oder ein kräftiger Weisswein aus dem Jura.

Crepes Suzette

Zutaten für den Teig

- 4 Eier
- 3.5 dl Milch
- 100 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 EL Honig
- 1 Orange davon wenig von der abgeriebenen Schale

Zutaten Orangensauce

- 2 Orangen
- 1 Zitrone
- 60g bratbutter
- 50 g Honig
- 1 dl Orangenlikör z.B. Grand Marnier
- 4 Kugeln Vanilleglace

Und jetzt geht es los

1. Für den Teig alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren, 20 Minuten Teig ruhen lassen.
2. Für die Orangensauce von einer Orange und einer Zitrone je 5cm lang, dünne Schale abschälen, in feine Streifen schneiden, beiseite stellen.
3. Wenig Bratbutter in einer beschichteten Pfanne heiss werden lassen. Teig portionen weise in die Pfanne geben, Hitze reduzieren. Ist die Unterseite gebacken, löst sie sich von selbst, Crepes wenden, fertig backen. Crepes zu einem Viertel falten und zugedeckt warm stellen.
4. Butter, Honig sowie beiseite gestellte Orangen- und Zitronenstreifen in einer weiteren Bratpfanne erwärmen. Den abgeriebenen Fruchtsaft und ca. 1/3 des Likörs dazugiessen, 8 Minuten köcheln.
5. Crepes in die heisse Sauce geben und die Pfanne leicht schwenken, restlichen Likör dazugiessen, 1 Minute flambieren, sofort mit Glacekugel anrichten und servieren.