

Menü zusammengestellt von
Tobias Schweinitzer
(Mengenangaben 12 Personen)

Chochete vom 29.01.2020



Einstands-Chochete

Apero

Obazda und Forellencreme mit Brezn
Aecht Schlenkerla Rauchbier aus Bamberg

Vorspeise

Radiserlsalat mit gerösteten Nüssen und Petersilienpesto
Riesling trocken, Staatlicher Hofkeller Würzburg,
Würzburger Innere Leiste, VDP.Erste Lage, 2017

Suppe

Meerrettich-Senfsuppe mit Rauchlachs
Riesling trocken, Staatlicher Hofkeller Würzburg,
Würzburger Innere Leiste, VDP.Erste Lage, 2017

Hauptspeise

Kalbspflanzerl mit Rosenkohlpüree, Brezenknödel und Wildsauce
Pinot Noir, Weingut Sonnenhof, Baden, 2018

Nachspeise

Topfenknödel mit Nougat-Pflaumen-Füllung

Apéro

Forellencreme

(Ina Medick und Felix Wiesel - Fränkische Lieblingsrezepte – 80 Gerichte von klassisch bis modern)

1 Zwiebel

1 unbehandelte Zitrone

500 g geräuchertes Forellefilet

150 g saure Saure

Salz, Pfeffer, Dill

- Zwiebel in feine Würfel schneiden
- Schalen der Zitrone abreiben
- Falls nötig die Gräten beim Forellenfilet entfernen
- Filet mit dem Saft einer halben Zitrone zerdrücken und mit der sauren Sahne vermengen
- Zwiebel unterheben
- Mit Salz, Pfeffer, Dill und ggf weiterem Zitronensaft abschmecken

Obazda

300 g Romadour

200 g Frischkäse

100 g Butter

Paprika edelsüss, Salz, Pfeffer, Kümmel

Schnittlauch

Alle Zutaten (bis auf den Schnittlauch) mit einander vermengen.

Mit Schnittlauch anrichten und mit Brezen geniessen.

Vorspeise

Radieserlsalat mit gerösteten Nüssen und Petersilienpesto

(Florian Lechner und Tanja Timme – Bayerische Tapas)



Radieserlsalat

800g Radieserl

Salz

20 g gehackte Haselnüsse

20 g Pinienkerne

50 ml weisser Balsamico Essig

½ TL scharfer Senf

25 ml Sesamöl

25 ml Olivenöl

etwas Chiliöl oder Chili

1-2 TL Puderzucker

Petersilienpesto

2 TL Pinienkerne

120 g Radieserlblätter

80 g Petersilie

200 ml Olivenöl

20 g Parmesan

1 Knoblauchzehen

Salz

Die Radieserl putzen und in dünne Scheiben hobeln

- In eine Schüssel geben und leicht salzen
- Gehackte Haselnüsse und Pinienkerne in eine Pfanne geben und rösten
- Für das Dressing Balsamicoessig, Senf und Öl verrühren und mit Salz, Pfeffer und Puderzucker abschmecken
- Das Dressing über den Radi geben und gut durchrühren

- Für das Pesto die Pinienkerne in der Pfanne rösten und zusammen mit den übrigen Zutaten zu einer cremigen Sauce verarbeiten (Mixer oder Pürierstab)

- den Salat mit den Nüssen und dem Pesto anrichten

Suppe

Meerrettich-Senfsuppe mit Rauchlachs

(Andreas Geitel – Genial Bayerisch!)



2 gewürfelte Gemüsezwiebel (ca. 0.5cm)
2 festkochende, gewürfelte Kartoffeln (ca. 0.5 cm)
1 geschälte, entkernte und gewürfelte Salatgurke (0.5 cm)
100 g Butter

2 TL mittelscharfer Senf
2TL scharfer Senf
2 TL Rotisseur Senf (grobkörniger Senf)
4 EL Meerrettich aus dem Glas
2 Lobeerblätter
Salz. Pfeffer

500 ml Weisswein
1.5 L Fisch- oder Gemüfefond
300 ml Sahne
100 ml Creme fraiche

400 g Rauchlachs
frischer geschnittener Dill
Frisch geriebener Meerrettich

- Zwiebel- und Kartoffelwürfel in Butter glasig schwitzen
- Gurkenwürfel und Lobeerblatt zugeben und leicht salzen und pfeffern
- Mit Weisswein und Brühe aufgiessen und 5 min kochen lassen
- ca. 1/3 der Einlage entnehmen und zur Seite stellen
- Sahne, Creme fraiche, Meerrettich und die Senfsorten einrühren
- Abschmecken, Aufschäumen und die Einlage wieder in die Suppe geben
- Suppe in Teller geben
- Anschliessend den Lachs in die Teller geben und mit Dill und Meerrettich garnieren

Hauptgang

Kalbspflanzerl mit Rosenkohlpüree, Brezenknödel und Wildsauce (12 Pers.)

(Bayerischer Rundfunk – Wir in Bayern, Rezepte)



Kalbspfanzerl

1.8 kg Kalbshackfleisch
3 Zwiebeln, fein gewürfelt
300 g Butter
9 Wacholderbeeren, in einem Mörser zermahlen
3 EL Petersilie, frisch geschnitten
3 Semmeln vom Vortag
12 EL Sahne
6 Eier
lauwarmes Wasser zum Einweichen
eventuell Semmelbrösel zum Binden
Butterschmalz zum Braten

- Semmeln in Wasser ca. 10 Minuten einweichen, gut ausdrücken und das Wasser wegschütten.
- Zwiebel und Petersilie in Butter andünsten
- Fleisch mit den ausgedrückten Semmeln und den restlichen Zutaten gut vermengen
- Dann mit Salz und Pfeffer würzen. Falls der Teig zu dünn sein sollte, etwas Semmelbrösel dazu geben.
- Kleine Pfanzerl formen und in Butterschmalz braten.

Rosenkohlpüree

2,4 kg geputzter Rosenkohl
3 kleine Zwiebeln, fein geschnitten
150 g Butter
Speck, in kleine Würfel geschnitten
Salz, Muskat, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
3 EL flüssige Butter
15 EL Sahne

- Rosenkohl putzen, kreuzweise einschneiden und in kochendem Wasser blanchieren. Danach in kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.
- Speck in 60 g Butter auslassen.
- Zwiebel in 90 g heißem Butter anbraten, Rosenkohl zugeben, kurz erhitzen und alles würzig abschmecken. Zwiebel,
- Rosenkohl, Sahne und Butter mit einem Stabmixer mixen.
- Das Püree nach und nach wieder in den Topf geben und richtig erhitzen und dann erst den Speck darüber geben.

Brezenknödel

750 g alte Brezen
750 ml warme Milch
6 Eier
6 EL Petersilie
2 kleine Zwiebeln
Butter
Salz, Pfeffer, Macis

- Brezn in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden
- Milch erwärmen und mit Eiern, Salz, Pfeffer, Macis mischen
- Zu den Brezenwürfeln geben warme Milch über die Brezenwürfel gießen und zugedeckt etwa 15 Minuten stehen lassen.
- Zwiebel in Butter andünsten und zusammen mit der Petersilie zur Knödelmasse geben.
- Wenn die Masse zu weich ist, etwas Semmelbrösel untermengen
- Einen Bogen Alufolie ausbreiten, darauf einen Bogen Frischhaltefolie legen und die Knödelmasse längs darauf verteilen. Die Masse zuerst in die Frischhaltefolie wickeln, dann die Alufolie wie eine Wurst zusammenrollen. Enden fest zusammendrehen. In fast kochendem Wasser etwa 20 Minuten ziehen lassen. Knödel auswickeln und aufschneiden

Wildsauce

1,5 L Wildfond
500 ml kräftigen Rotwein
125 ml roten Portwein
2 EL Tomatenmark
2 EL Preiselbeeren
4 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer
Stärke zum binden
60 ml Sahne
1 EL kalte Butter

- Den Wildfond, den Rotwein, den Portwein, das Tomatenmark, die Preiselbeeren und die Gewürze in einen Topf geben und auf ca. 1/3 reduzieren lassen
- Mit Stärke binden
- Sahne zugeben
- Kalte Butter zugeben.

Nachspeise

Topfenknödel mit Nougat-Pflaumen-Füllung

(Alfons Schubeck – Bayerische Hausmannkost für Feinschmecker)



Füllung

20 g Mandelsplitter

380 g Pflaumen

3 TL Zwetschgenwasser

160 g Nussnougat

- Mandelsplitter in einer Pfanne ohne Öl rösten
- Pflaumen entsteinen und in Würfel schneiden
- Das Zwetschgenwasser auf 40°C erwärmen und mit Nougat vermischen
- Mandel und Pflaumen unterrühren
- Auf einem Teller mit Frischhaltefolie kleine Häufchen aus der Füllung formen und kalt stellen

Knödel

40 g weiche Butter
40 g Zucker
Zitronenschale
Mark von einer Vanilleschote
4 Eigelb
Prise Salz
560 g Topfen (über Nacht abgetropfter Quark)
160 g Semmelbrösel
Zimtbrösel (180 g Semmelbrösel, 120 g Butter, 4 El Zimtzucker in einer Pfanne goldbraun rösten)

- Butter mit Zucker, Zitronenschale und dem Vanillemark und dem Salz cremig rühren
- Eigelb unterrühren
- Topfen und Semmelbrösel hinzufügen und alles zu einer festen Masse verarbeiten
- die Nougatkugel jeweils mit der Masse umhüllen und mit feuchten Händen zu gleichmässigen Knödeln formen
- zum Fertigstellen in einem Topf mit reichlich Wasser und etwas Salz, Zucker und Zitronenschale für 10-12 min knapp unter dem Siedepunkt sieden lassen
- herausnehmen auf Küchenpapier abtropfen lassen und in Zimtbröseln wenden

Karamalisierte Pflaumen

15 grosse Pflaumen
6 TL Zucker
Zimt
1 Nelke
1 Vanilleschote ohne Mark
1 Scheibe Ingwer
210 ml roter Portwein
6 cl Zwetschgenwasser
60 g Butter

- Pflaumen waschen, entkernen und in Streifen schneiden
- Zucker in einer Pfanne karamelisieren
- Pflaumen, Zimt, Nelke, Vanilleschote und Ingwer hinzugeben und anschwitzen
- Mit Portwein ablöschen und zur Hälfte einkochen
- Zwetschenwasser und Butter hinzufügen
- Gewürze (Nelke, Ingwer) herausnehmen und ggf noch nachsüssen