



## Chnoche Chuchi

September 22

Apero

\*\*\*\*\*

Selleriecremesuppe mit Knollensellerie, Birnen, Pastinake & Sahne

\*\*\*\*\*

Kalbstatar, Waldpilzsalat & knuspriges Eigelb

\*\*\*\*\*

Geschmorte Kalbsbäckli, Pizokel & Rosenkohlblätter

\*\*\*\*\*

Käse

\*\*\*\*\*

Apfelrosen-Muffins

## Apero

4	Stück	Flammkuchenteig
400	Gramm	Crème Double
4	Stück	Zwiebel
200	Gramm	Ziegenweichkäse
		Honig
		Rosmarin
150	Gramm	Speck



Die Crème Double leicht salzen und auf den Teig geben. Die Zwiebeln in sehr dünne Ringe schneiden und auf dem Teig verteilen.

Für den ersten Teil der Flammkuchen,

- den Ziegenkäse in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls auf den Teig legen. Dann die Rosmarinblättchen darüber streuen, bei getrocknetem Rosmarin vorsichtiger dosieren. Nach dem Backen den flüssigen Honig mit einem Löffel in dünnem Strahl über den Käse geben. Sofort heiß servieren.
- Den Speck in kleine Würfeln schneiden und ebenfalls auf den Teig legen.

Den Flammkuchen auf höchster Stufe 15 - 20 Minuten backen, bis der Rand schön braun ist und der Käse anfängt, zu zerlaufen.

## Selleriecremesuppe

1000	Gramm	Knollensellerie
3	Stück	Birnen
300	ml	Sahne
150	Gramm	Haselnüsse
600	ml	Gemüsebrühe
		Petersilie

- Knollensellerie, Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden, die Hälfte der Birnen waschen, schälen und in Viertel schneiden.
- Die Selleriestücke und die Birne in Öl anschwitzen, mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen. Solange köcheln bis der Sellerie weichgekocht ist.
- Haselnüsse hinzufügen
  
- Pastinake mit einem Schäler in dünne Streifen schälen
- Birne in dünne Scheiben schneiden  
Beides auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für 10 Minuten im Backofen rösten.
  
- Die Suppe fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Petersilie hacken
  
- Mit Petersilie, Birnen und Pastinakenchips garnieren und heiß genießen.



# Kalbstatar, Waldpilzsalat & knuspriges Eigelb

700	Gramm	Kalbsnuss
1	Bund	Frühlingszwiebeln
		Sherry - Essig
200	Gramm	Sauerrahm
10	Stück	Eier
1	Stück	Paniermehl
		Öl
		Oliven Öl
400	Gramm	Pilze
		Kerbel
		Persilie



## KALBSTATAR

Kalbfleisch in kleine Würfel schneiden, nicht hacken.

Frühlingszwiebeln fein schneiden.

Alles zusammen gut mischen, etwas Senf, Olivenöl und ein wenig Sherry-Essig dazu geben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Sauerrahm und Pommerysenf verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## WALDPILZSALAT

Waldpilze schneiden, in einer Bratpfanne mit Olivenöl sautieren, abschmecken und mit Sherry-Essig ablöschen.

Fein geschnittene Kräuter und Frühlingszwiebeln dazu geben.

## KNUSPRIGES EIGELB

Die Eier trennen.

Das Eigelb panieren: Eigelb sehr vorsichtig im Paniermehl wenden.

In heissem Öl zwei Minuten frittieren, dass das Eigelb knusprig und innen noch flüssig ist.

## ANRICHTEN

Etwas Senf-Sauerrahm auf den Teller streichen.

Tatar darauf anrichten.

Waldpilze rundherum verteilen.

Das Eigelb auf dem Tatar anrichten.

Mit Kräutern ausgarnieren und geniessen.

# Geschmorte Kalbsbäckli, Pizokel & Rosenkohlblätter

500	Gramm	Mehl
300	Gramm	Quark
100	Gramm	Griess
6	Stück	Eier
		Muskatnuss
700	Gramm	Rosenkohl
	Bund	Röstgemüse
1	Flasche	Rotwein
1	Stück	Butter
		Lorbeerblätter
		Pimentkörner
		Rosmarin zweig
		Tomatenmark
		Zwiebeln
		Wachholderbeeren
		Kalbsbäckli

## Kalbsbäckli

Die parierten (gesäuberten) Backen salzen und im Bräter rasch im heissen Öl goldbraun anbraten. Fleisch aus dem Topf nehmen.

Mirepoix kräftig anbraten, gemörserte Gewürze sowie Lorbeerblätter begeben, durchrühren und auf kleinem Feuer weiterdünsten. Tomatenmark begeben und nochmals kurz weiterdünsten.

Wichtig: zwei- bis dreimal mit Rotwein ablöschen, dabei Flüssigkeit auf einen Viertel einreduzieren lassen. Mit Fond oder Bouillon auffüllen, aufkochen. Fleisch zugeben und zugedeckt im Ofen bei 150 °C etwa zwei Stunden weichschmoren (Gabelprobe). Fleisch aus dem Fond heben, Sauce passieren und mit kalten Butterflocken, etwas Madeira und Cognac aufmontieren (Schwingbesen).

## Rosenkohlblätter

Rosenkohlköpfe waschen und Putzen. Mit einem Schälmesser die schönen und hellgrünen Blätter ablösen. In zerlassener Butter in maximal 3-4 min dünsten und dabei mit Salz und Muskat würzen.

## **Pizokel**

### Schritt 1: Eier, Quark und Gewürze

Eier zusammen mit festem Quark in einer Rührschüssel gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Kurkuma und Muskat abschmecken.

### Schritt 2: Griess hinzufügen

Anschliessend das Mehl und den Griess dazugeben und den Teig gründlich rühren, bis der Teig fest ist und Blasen wirft. Den Teig für ca. 15 Minuten ruhen lassen.

### Schritt 3: Pizokel kochen

Einen grossen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Teig portionsweise auf ein Schneidebrett geben und mit einem Spachtel Pizokel ins Salzwasser streichen. Pizokel kochen lassen bis sie an die Oberfläche aufsteigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.

# Apfelrosen-Muffins

3	Stück	Blätterteig
3	Stück	Äpfel
200	Gramm	Marzipan
1	Stück	Eier gemahlende
50	Gramm	Mandeln Aprikosenkonfitüre

Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) heizen. Die 12 Mulden des Muffin-Blechs buttern ( $\frac{1}{4}$  EL Butter). Marzipan reiben, mit Ei und Salz verrühren. Äpfel waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen. Apfelhälften in sehr dünne Scheiben hobeln (oder schneiden). Sofort in eine Schüssel mit Wasser und Zitronensaft legen. Apfelscheiben abtropfen lassen.

Blätterteig auseinanderrollen und so auf ein Brett legen, dass die kurzen Seiten oben und unten sind. Teig jeweils in 6 breite Streifen schneiden. 1 EL Butter zerlassen. Die Teigstreifen mit Butter bepinseln. Mit Mandeln bestreuen, mit Marzipanmasse bestreichen. Apfelscheiben mit der Rundung nach oben jeweils auf den langen Rand legen, dabei sollen die Scheiben sich überlappen und über den Teigrand hinausragen (s. Foto). Andere lange Teigseite über die Äpfel klappen, Streifen zu einer Rose einrollen (s. Foto). Fertige Rollen in die Blechmulden setzen. Übrige Butter (ca. 2 EL) zerlassen, Apfelrosen damit beträufeln. Im Ofen ca. 40 Min. backen. Evtl. abdecken

Apfelrosen herausnehmen, etwas abkühlen lassen. Gelee oder Konfitüre erwärmen. Apfelrosen mithilfe eines Löffels aus den Mulden lösen. Mit Gelee oder Konfitüre bepinseln. Trocknen lassen. Mit Puderzucker und evtl. Blüten bestreut servieren.

