

# CHNOCHE - CHUCHI

Menü vom 29. Oktober 2008

Marronisuppe

\*\*\*\*\*

Kürbisravioli mit Kürbis-Amaretto-Sauce

\*\*\*\*\*

Rehrücken mit Zimtsauce

\*

Knöpfli, Rotkraut

\*\*\*\*\*

Warmes Schokolade-Küchlein

# Marronisuppe

Rezept für 4 Portionen

## Zutaten:

- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel, grob gehackt
- 80 g Stangensellerie, in Stücken
- 1 Rüebli, längs halbiert, in Stücken
- 180 g tiefgekühlte Marroni, angetaut
- 7 dl Gemüsebouillon
- 100 g Salsiz
- 1 ½ dl Rahm, flaumig geschlagen

## Zubereitung:

Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Zwiebel, Sellerie und Rüebli andämpfen, Marroni begeben, ca. 2 Min. mitdämpfen.

Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren. Zugedeckt ca. 25 Min. köcheln, Marroni und Gemüse pürieren.

Salsizwürfel in einer beschichteten Pfanne ca. 2 Min. braten, herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen.

Die Hälfte des Schlagrahms unter die Suppe rühren, nur noch heiss werden lassen. Suppe in Suppentellern anrichten, restlichen Schlagrahm und Salsizwürfel darauf verteilen.

# Kürbisravioli in Kürbis-Amaretto Sauce mit Salbeiblättern, Schinkenkrusteln und Parmesan

Rezept für 4 Portionen

## Kürbispüree Ravioli-Füllung

### Zutaten:

300 g Kürbis  
1 EL Olivenöl  
40 g Parmesan  
1 EL Mascarpone  
1 Salbeiblatt, fein gehackt  
Salz, Pfeffer, Muskat



### Zubereitung:

Kürbis geschält, entkernt und grob gewürfelt in Wasser gar kochen. Anschließend im 80° C warmen Backofen sehr gut ausdämpfen und trocknen lassen. Durch ein Sieb passieren und mit Olivenöl, Parmesan, Mascarpone und dem fein gehackten Salbeiblatt mischen. Mit Salz, Pfeffer und wenig Muskat würzen.

## Ravioli

### Zutaten:

200 g Weizenmehl  
1 Ei  
2 Eigelb  
1 EL Olivenöl  
½ TL Salz  
fertige Kürbispüree Füllung

### Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben. In einer zweiten Schüssel zuerst Ei, Eigelb, Olivenöl und Salz mit dem Schneebesen verschlagen. Die Mischung mit einem Löffel in das Mehl einarbeiten, bis ein streuselähnlicher Vorteig entsteht. Dann mit den Händen durcharbeiten und zu einem festen, glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie einschlagen und im Kühlschrank 2 Stunden ruhen lassen.

Danach den Teig zu großen Teigplatten ausrollen. Dafür eignet sich am besten eine Nudelmaschine. Den Teig mehrfach durch die Teigwalzen drehen. Der Teigwalzenabstand sollte dabei schrittweise von zuerst 5 mm auf 1 bis 0,5 mm verringert werden. Aus dem Teig 24 runde Stücke mit einem Durchmesser von etwa 7 cm ausstechen.

Das Kürbispüree in einen Spritzbeutel mit glatter Lochtülle füllen. Auf eine Hälfte der ausgestochenen Teigkreise jeweils ein Häufchen Füllung setzen, sodass ein 1 cm breiter Rand frei bleibt. Die Ränder mit Eigelb oder Wasser einstreichen. Restlichen Teigkreise darauf setzen und die Ränder fest zusammendrücken. Dabei darauf achten, dass keine Luft eingeschlossen wird. Mit wenig Mehl einstäuben und trocknen lassen.

## **Kürbis-Amaretto Sauce**

### **Zutaten:**

- 1 Schalotte
- 2 EL Olivenöl
- 100 g Kürbisfleisch
- ½ Chilischote
- 1 Knoblauchzehe
- 200 ml Geflügelfond
- 25 g Amaretti-Kekse
- 100 ml Sahne
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 1 EL Amaretto Likör

### **Zubereitung:**

Schalotte fein gewürfelt in Olivenöl glasig dünsten. Kürbisfleisch grob würfeln, Chilischote entkernen und in Stücke teilen. Geschälte Knoblauchzehe in Scheiben schneiden. Alles mit dem Fond zu den Schalotten geben und köcheln lassen. Sobald das Kürbisfleisch weich ist, die zerdrückten Amaretti Kekse und die Sahne zufügen. Drei Minuten aufkochen, pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Amaretto Likör würzen.

## **Schinken-Krusteln, Salbeiblätter, Parmesan**

### **Zutaten:**

- 4 Scheiben Parma-Schinken
- 4 Salbeiblätter
- 50 g Parmesan

### **Zubereitung:**

Die Schinkenscheiben mit einer Schinkenpresse oder einem kleinen Topf beschwert zwischen Backpapier in einer beschichteten Pfanne in 6 Minuten auf kleiner Flamme knusprig braten. Salbeiblätter 20 Sekunden in 180° C heißem Olivenöl in der Pfanne frittieren. Zwischen Küchenpapier schön flach drücken und entfetten. Die Salbeiblätter müssen kross aber auch noch grün sein.

Den Parmesan in grobe Späne hobeln.

### **Fertigstellen und Anrichten**

Ravioli 4 Minuten in leicht siedendem Salzwasser (10 g pro Liter) al dente garen und anschließend gut abtropfen lassen. Mit der Sauce mischen und auf heißen Tellern anrichten. Mit Schinken-Krusteln, Salbeiblättern und Parmesanspänen dekorieren.



# Rehrücken mit Zimtsauce

Rezept für 6 Portionen



## Rehrücken

### Zutaten:

- 1 Rehrücken (ca. 1,7 kg), vom Metzger kleine Filets herauslösen, Fleisch links und rechts dem Rückgrat entlang bis fast auf die Rippen einschneiden und binden lassen
- 0.75 TL Zimt
- 1.5 TL Salz
- Wenig Pfeffer
- 3 EL Bratbutter

### Zubereitung:

1. Fleisch ca. 1 Std. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 250 Grad vorheizen.
  2. Fleisch kurz vor dem Anbraten würzen, mit den Rippen nach unten auf ein Blech legen.
  3. Bratbutter in einer kleinen Pfanne heiss werden lassen, über das Fleisch giessen.
- Braten: 12 Min. in der Mitte des vorgeheizten Ofens. Kleine Filets dazulegen, ca. 2 Min. weiterbraten. Filets wenden, Ofen ausschalten, Fleisch ca. 10 Min. ruhen lassen, dabei die Ofentür einen Spalt breit offen lassen.

## Zimtsauce

### Zutaten:

- 2 dl Apfelwein
- 2 dl Fertig-Wildfond oder Fleischbouillon
- 1.8 dl Saucenhalbrahm
- 0.5 TL Zimt
- Salz nach Bedarf
- wenig Pfeffer
- 6 EL glattblättrige Petersilie, fein gehackt

### Zubereitung:

1. Apfelwein und Fond in einer Pfanne auf 1 1/2 dl einkochen. Hitze reduzieren.
2. Rahm dazugießen, unter Rühren kurz weiterköcheln, bis die Sauce sämig ist, würzen.

### Anrichten:

Tranchieren: Fleisch den Rippen entlang waagrecht von den Knochen schneiden, in der Petersilie wenden. In ca. 2 cm dicke Medaillons schneiden. Kleine Filets ebenfalls in der Petersilie wenden, tranchieren.  
Sauce separat dazu servieren

# Knöpfli, Rotkraut

Rezept für 4 Portionen

## Knöpfleteig

### Zutaten:

- 200 g Mehl
- 100 g Knöpflimehl
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Bund glattblättrige Petersilie gehackt
- 1 1/2 dl Milchwasser (1/2 Milch, 1/2 Wasser)
- 3 frische Eier, verklopft
- Salzwasser, siedend
- 2 Esslöffel Bratbutter

### Zubereitung:

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Petersilie mit Milchwasser fein pürieren, Eier begeben, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.

Mit einem langen, glatten Messer schmale Teigstreifen vom Brettchen direkt ins leicht siedende Wasser schneiden oder durchs Knöpflesieb streichen. Sobald eine Portion verarbeitet ist und die Knöpfli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, in eine Schüssel geben. Bratbutter in einer weiten Bratpfanne warm werden lassen, Knöpfli kurz anbraten.

## Rotkraut

### Zutaten:

- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel, geschält, fein gehackt
- 50 g Speckwürfel
- 1 Stk. Apfel, geschält, geviertelt, Kerngehäuse entfernt. In mundgerechte Stücke geschnitten
- 500 g Rotkraut, geviertelt, Storzen entfernt, fein gehobelt
- 1 Stk. Lorbeerblatt
- 2 Stk. Nelken
- 2-3 EL Essig (oder Rotwein)
- 1 TL Zucker
- 2 dl Gemüsebouillon (oder Rindsbouillon). Es darf auch Instant sein.
- 1 Stk. Butter (zum Verfeinern)

### Zubereitung:

In einer Kasserolle Butter erhitzen und die Speckwürfel und Zwiebeln glasig dünsten. Die Apfelstücke hinzufügen und mit dünsten. Das fein geschnittene Rotkraut hinzufügen und mit dünsten. Mit Aromat, Salz und Pfeffer würzen. Lorbeerblatt und Nelken zufügen. Den Essig hinzufügen und den Zucker darüber streuen. Die Gemüsebouillon hinzufügen und zugedeckt auf kleinem Feuer köcheln lassen. Solange köcheln, bis das Rotkraut weich ist. Butter Ein Stück Butter unter das Rotkraut rühren.

# Warmes Schokolade-Küchlein

Rezept für 4 Portionen

## Zutaten:

- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 50 g dunkle Schokolade (z. B. Crémant 64%), in  
Stücken
- 50 g Butter, weich, in Stücken
- 50 g Mehl



## Zubereitung:

- 1.** Ei, Eigelb, Zucker und Salz in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse heller ist.
- 2.** Schokolade und Butter in einer dünnwandigen Schüssel über dem nur leicht siedenden Wasserbad schmelzen, glatt rühren, darunterrühren.
- 3.** Mehl unter die Masse mischen, in die vorbereiteten Tassen füllen. Tassen in ein Blech stellen.

**Form:** Für 4 Espressotassen von je ca. 1 dl, gefettet, gezuckert

**Backen:** ca. 15 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, sofort servieren.

## Lässt sich vorbereiten:

Schokolade-Küchlein ca. 1/2 Tag im Voraus ofenfertig zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Die Backzeit verlängert sich um ca. 7 Minuten.

## Dazu passt:

Vanilleglace oder flaumig geschlagener Rahm.