

CHNOCHE-CHUCHI

Winterthur

Kochen für Damen Mittwoch 07. Dezember 2011



Walter&Alex

APÉRO

Lachsbrötchen und Schinkengipfeli
Focaccia mit Rosmarin

* * *

SUPPE

RANDEN-ORANGEN SUPPE
mit Grissini

* * *

VORSPEISE

SEETEUFEL
mit Salbei
und Parmaschinken

* * *

HAUPTGERICHT

OSSO BUCO
auf Thymian Risotto
mit Gemüsewürfel

* * *

KÄSE

Auswahl an lokalen Weich- und Hartkäse
mit Weintrauben und Früchtebrot

* * *

NACHSPEISE

ZUPPA INGLESE
mit Schlagrahm und Früchten

* * *

Apéro

Focaccia al rosmarino

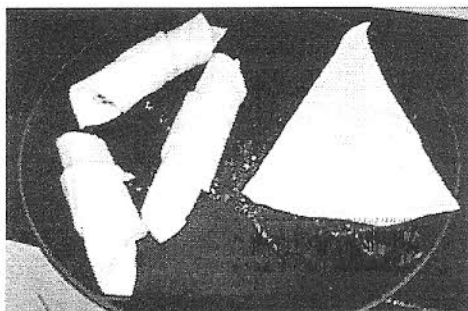
Zutaten	4Pers	20Pers
Mehl	500 g	2.5 Kg
Trockenhefe	1 Stk	2 Stk
Milch	3 dl	1.5 l
Olivenöl	2 EL	8 EL
Rosmarin	1 Bund	1 Bund
Salz		
Pfeffer weiss gemahlen		

Schinkengipfeli

Parma Schinken	200g	1.0 Kg
Blätterteig rund	1 Stk	3 Stk
Cantadou Knoblauch & Kräuter		2 Pck
Eigelb		2 Stk
Worcestershiresauce		
Pfeffer weiss gemahlen		

Lachsbrötchen

Lachs (geräuchert)	200g	1.0 Kg
Zwiebeln	1 Stk	2 Stk
Frischkäse	50 g	250 g
Meerrettich	10 g	50 g
Kresse	1 Bund	
Kapern		
Baguette		



Vorbereitung

Für den Focaccia Teig alle Zutaten mischen und ca. 15 Minuten kneten.
Zugedeckt aufgehen lassen.

Für die Schinkengipfeli den Schinken fein hacken.
Zwiebel und Petersilie fein schneiden.

Zubereitung

Focaccia al rosmarino:

Den Teig ca. 2 cm dick oval auswallen und auf Backpapier belegtes Blech legen.
Oberfläche kreuzweise einschneiden.

Mit Olivenöl bepinseln, Rosmarin, Pfeffer und Salz darüber streuen.

30 Minuten auf unterster Rille im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad backen.

Schinkengipfeli:

Schinken in feine Streifen schneiden, Cantadou, darunter mischen mischen, mit Worcestershire-Sauce und Pfeffer abschmecken.

Den Blätterteig ausrollen und Dreiecke ausschneiden (1/16).

Von der Füllung auf die Dreiecke geben und zur Spitze hin aufrollen. Die Gipfeli auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Eigelb bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad etwa 20 Minuten goldgelb backen.

Lachsbrötchen:

Baguette in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
Frischkäse aufstreichen und mit einer Scheibe Lachs belegen.
Mit Zwiebel, Kapern und Kresse garnieren.

Anrichten

Focaccia brechen und in Brotkörben geben.

Lachsbrötchen und Schinkengipfeli auf Platte verteilen.

SUPPE

Randen-Orangen mit Grisini

Zutaten

	4Pers	20Pers
Randen gedämpft	700 g	3.5 Kg
Zwiebel	60 g	300 g
Orange	1 Stk	1 Kg
Olivenöl	1 EL	8 EL
Gemüsebouillon	7 dl	3.5 l
Orangensaft	5 dl	2.5 l
Beilage:		
Grissini	8 Stk	40 Stk
Salz		
Muskat		
Pfeffer weiss gemahlen		

Vorbereitung

Randen in Würfel schneiden.

Zwiebel hacken.

Orange schälen und in Würfel schneiden.

Zubereitung

Randenwürfel und gehackte Zwiebeln in Öl andünsten.

Orangensaft und Bouillon dazugeben ca. 20 Minuten weich kochen.

Suppe mit Stabmixer pürieren.

Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Die Suppe mit den Orangenwürfel anrichten und mit Grissini servieren.

VORSPEISE

Seeteufel mit Salbei

Zutaten

	4Pers	20 Pers
Seeteufelfilet	350 g	1.75 Kg
Parmaschinken	50 g	400 g
Zitrone	1 Stk	2 Stk
Butter	20 g	100 g
Weisswein	1 dl	5 dl
Fischfond	1 dl	5 dl
Olivenöl	2 EL	8 EL
Salbeiblätter	Bund	
Estragon	Bund	

Pfeffer, frisch gemahlen

Salz

Zucker

Garnitur:

Kleine Tomaten, Estragon

Vorbereitung

Zitrone waschen und halbieren. Eine in Scheiben schneiden, die Andere auspressen.

Salbeiblätter waschen und trockentupfen.

Fischfilet waschen, trockentupfen und in 40 Streifen schneiden. Fischstreifen mit dem Handballen etwas flach drücken, mit Zitronensaft beträufeln und leicht pfeffern.

Parmaschinkenscheiben in 40 Streifen schneiden.

Zubereitung

Je 1 Stückchen Schinken und 1 Salbeiblatt mit kleinen Holzstäbchen auf die Fischstreifen stecken.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Fisch mit der Salbei-Schinken-Seite nach unten ca. 2 Minuten bei kleiner bis mittlerer Hitze braten. Vorsichtig wenden und ca. 3 Minuten weiterbraten. Herausnehmen und mit Alufolie abdecken.

Butter in der Pfanne aufschäumen lassen. Mit restlichem Zitronensaft und dem Weisswein und Fischfond ablöschen. Bei großer Hitze kurz einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Fischstreifen wieder in die Pfanne geben und bei kleiner Hitze ca. 1 Minute ziehen lassen.

Anrichten

Mit der Weinsauce und Zitronenscheiben anrichten.

Hauptgericht

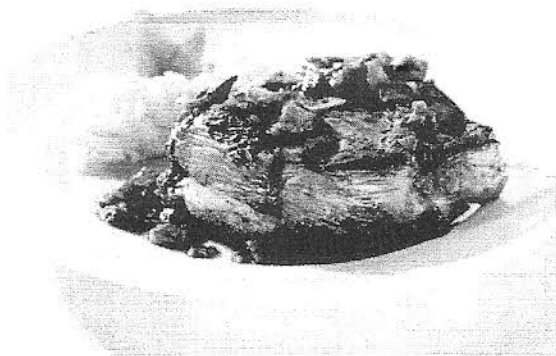
Osso Buco mit Risotto

Zutaten

	4Pers	20 Pers
<u>Kalbshaxen vom Stotzen</u> (22 Stk.)	0.8 kg	4.0 kg
Zwiebel weiss	60 g	300 g
Karotten	60 g	300 g
Lauch	60 g	300 g
Sellerie	60 g	300 g
Kalbsfond	5 dl	2 l
Tomatenwürfel	200 g	1.0 kg
Butter	120 g	300 g
Weisswein	2 dl	1 l
Knoblauch	1 Stk	4 Stk
Oliven grün geviertelt	12 Stk	50 Stk
Basilikum Pesto	4 EL	10 EL
Basilikum	Bund	
Tomaten	2 Stk	
Salz		
Pfeffer, frisch gemahlen		

	4Pers	20 Pers
<u>Thymian Risotto</u>		
Risottoreis	180 g	900 g
Thymian	1 Bund	1 Bund
Olivenöl	2 EL	10 EL
Zwiebel weiss	60 g	300 g
Weisswein	2 dl	1 l
Parmesan	150 g	500 g

Salz
Pfeffer, frisch gemahlen



Vorbereitung

Kalbsfond erwärmen und bereitstellen.
Bouillon für Risotto zubereiten.
Zwiebeln schälen, feinschneiden.
Thymian hacken
Karotten und Lauch in Scheiben schneiden.
Sellerie in kleine Stücke schneiden.

Tomaten würfeln
Oliven vierteln

Zubereitung

Kalbshaxen:

Seitliche Haut der Kalbshaxen einschneiden, dann würzen, mehlen und beidseitig anbraten. Haxen herausnehmen und das Bratfett abgiessen.

Zwiebeln, Knoblauch und den Lauch in einem Bräter mit Butter andünsten, leicht salzen. Gemüsewürfel begeben und mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen und etwas einkochen lassen und pfeffern.

Die Kalbshaxen auf das Gemüse legen und den eingekochten Fond darübergiessen.

Aufkochen lassen und zugedeckt ca. 75 Minuten bei 180 °C im Ofen weichdünsten.

Tomatenwürfel, Basilikum und Oliven dazugeben und kurz mitdünsten, abschmecken.

Risotto:

Olivenöl leicht erhitzen, Zwiebeln dazu geben und kurz andünsten.
Reis dazugeben und glasig andünsten und dann mit Weisswein ablöschen. Bouillon nach und nach dazu geben bis der Reis cremig weich ist. Den Thymian und Parmesan begeben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Etwas Sauce und Risotto auf die Teller geben, den Kalbshaxen daneben legen und das Gemüse darüber verteilen.

Mit einer geteilten Tomate und einem Basilikumblatt garnieren.

KÄSE

Weich- und Hartkäse

Zutaten

4Pers 20 Pers

Schweizer Hartkäse aus Rohmilch

Sprinz	50 g	250 g
Gruyère	50 g	250 g
Walliser	50 g	250 g

Französische Weichkäse:

Weichkäse aus Ziegenmilch	50 g	250 g
Weichkäse aus Kuhmilch	50 g	250 g

Balukäse:

Roquefort	50 g	250 g
-----------	------	-------

Trauben	1 Kg
Früchtebrot	500g
Weissbrot	1 Kg
Baumnüsse	250g

Vorbereitung

Brot in Körbe verteilen.

Trauben waschen.

Früchtebrot aufschneiden.

Zubereitung

Holzbrett mit Aluminiumfolie beziehen.
Die Käsestücke auf Holzbrett platzieren.

Anrichten

Mit Trauben und Baumnüssen dekorieren.

Nachspeise

Zuppa inglese

Zutaten

	6 Pers	20 Pers
Löffelbiskuits	1 Pck	3 Pck
Milch	5 dl	1.7 l
Eier	5 Stk.	15 Stk
Zucker	150 g	500 g
Ricotta	250 g	800 g
Kuvertüre gehackt	80 g	250 g
Zartbitterschokolade	50 g	150 g
Zuckersirup farblos	100 ml	300 ml
Vanilleschote	1 Stk.	2 Stk.
Amaretto	10 cl	25 cl
Amarena Kirsche	75 g	250 g
Butter	10 g	
Rumsahne:		
Rahm	2 dl	5 dl
Zucker	1 EL	
Rum	4 cl	
Früchte:	500 g	
Ananas klein		

Vorbereitung

Für die Vanillecreme:

2 Vanilleschote aufschneiden, auskratzen und das Vanillemarkt entnehmen.

1.7 l Milch mit dem Vanillemarkt aufkochen und abkühlen lassen.

15 Eigelb mit 120 g Zucker vermengen und schaumig schlagen.

Die Vanillemilch unter die aufgeschlagene Masse heben.

Anschliessend wieder erhitzen und mit einem Schneebesen solange rühren, bis die Vanillecreme dickflüssig wird.

4 Eiweiss mit 250g Zucker steif schlagen.

2/3 der Vanillecreme mit dem steif geschlagenen Eiweiss vermengen.

Für die Schokoladencreme:

Ricotta, Kuvertüre mit 120 Gramm Zucker und der restlichen Vanillecreme(1/3) vermengen.

Zubereitung

Zuppa Inglese:

Auflaufform nehmen und mit dem Löffelbiskuit auslegen, bis der Boden vollkommen bedeckt ist.

Läuterzucker mit dem Amaretto vermischen. 1/3 der Flüssigkeit über dem Löffelbiskuit giessen. Anschliessend die Schokoladencreme über dem Löffelbiskuit verteilen.

Danach eine weitere Schicht Löffelbiskuits darüber verteilen und diese mit 1/3 der Flüssigkeit tränken. Als nächstes wird die Hälfte der Vanillecreme darüber verteilt.

Als letztes kommt noch eine Lage Löffelbiskuits, die mit dem Rest der Flüssigkeit getränkt wird. Darüber wird die restliche Vanillecreme gegeben.

Die Auflaufform wird jetzt für 3 Stunden in den Kühlschrank gestellt.

Rumsahne:

Den Rahm steif schlagen, den Zucker und den Rum nach und nach zugeben.

Anrichten

Mit der gehobelten Schokolade und den Schlagrahm verzieren und Früchte begeben.