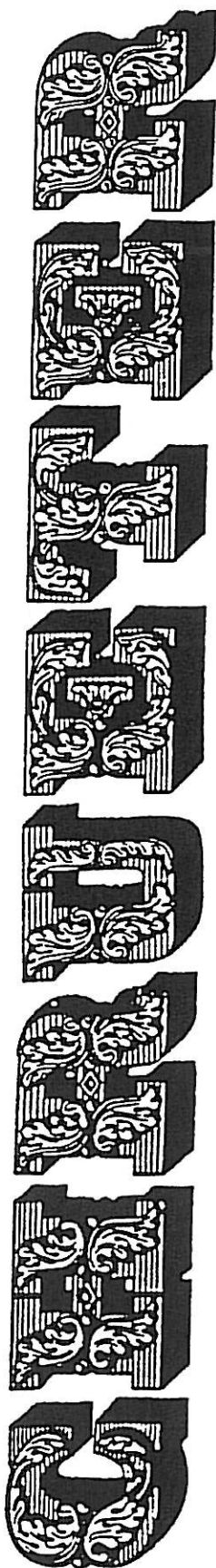


CHOCHETE



Chochete vom 17. Juli 2012

Apéro

"Käsestangel und Speckgipfeli"

Vorspeise

Gänseleber mit Ruccola, Apfelschnitze und Toastbrot

Hauptgang

Châteaubriand flambé à L'Estragon

Rosmarinkartoffeln

Bohnen

Dessert

Erdbeergratin

alkoholische Getränke

Apéro und Vorspeise

Prosecco

Rotwein:

senza parole" Primitivo Italia

unser Motto

"Kosten, genissen und gute Kollegschaft" wünscht Euch

Gruppe C: Charly, Andy, Franz und Jürg

Apéro

Käsestangel

Zutaten

1 Packet Blätterteig rechteckige Form
40/26 cm

1 Eigelb wenig Salz

Kümmel

Reibkäse Emmentaler/Grezezer

Zubereitung

schneiden ca. 9/3 cm
auf Backtrennfolie legen

verklopfen, Teigplätzchen
bestreichen

nach Wunsch bestreuen
(kann auch Mohn verwendet
werden)

darüber streuen

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 Grad ca. 15 Minuten backen
(bis goldbraun ist)



Speckgipfel

1 Packet Blätterteig rechteckige Form
40/26 cm

1 Bratspecktranche

1 Eigelb

Zubereitung

schneiden ca. 8/5 cm
auf Backtrennfolie legen

beidseitig einschlagen
(damit 3 Schichten entstehen)
und auf den Blätterteig legen,
den Teig übers Eck einrollen

verklopfen, Teigplätzchen
bestreichen

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 Grad ca. 15 Minuten backen
(bis goldbraun ist)

Châteaubriand flambé a l'estragon

Zutaten: 6 Personen

| | |
|--------|-----------------------------------|
| 1 | Rindsfilet ca. 1 kg (Mittelstück) |
| 2 EL | Butter |
| 2 EL | Öl |
| 1 dl | Cognac (oder Armagnac) |
| 100 g | Butter |
| 2 EL | sehr fein gehackte Estragon |
| 2 EL | sehr fein gehackte Schalotten |
| 250 cl | Rahm |
| 250 cl | gebundener Kalbsfond |
| | Salz, Pfeffer |

Zubereitung

| | |
|---------------|--|
| Butter und Öl | <p>in der Pfanne erhitzen. Filet ringsum scharf anbraten (um die Poren zu schliessen). Insgesamt 15 Minuten braten, nach der Hälfte der Zeit wenden. Das Filet aus der Pfanne nehmen und auf ein Holzbrett legen. Alles Fett wegschneiden und das Fleisch sorgfältig parieren. Dann wieder in die Pfanne legen, wenn nötig mehr Butter und Öl dazugeben. Mit Cognac flambieren und bei 80 Grad warm stellen.</p> |
| für die Sauce | <p>In der kleinen Kasserolle die 100 g Butter zerlassen, Schalotten und Estragon einige Sekunden darin anschwitzen. Den Kalbsfond zugiessen und fast einkochen lassen. Dann den Rahm mit dem Schneebesen unterschlagen. Mit Salz und nach Geschmack mit Pfeffer würzen und etwas einkochen lassen.</p> |

Erdbeergratin

Zutaten: 4 Personen

| | | |
|---------------------------------|---------------|--|
| 400 g | Erdbeeren | geputzt und in Scheiben geschnitten |
| 4 | Eigelb | |
| 6 EL | Zucker | |
| 1/2 | Orange | unbehandelt nur in Zesten (Schalenstreifen) diese nochmals in kleine Stückchen geschnitten |
| Cointreau oder Grand Marnier | nach Wunsch | |
| 1 dl | Vollrahm | geschlagen |
| 4 Kugel | Vanille-Glace | |

Zubereitung

| | |
|---|---|
| Erdbeeren | ziegelartig in 4 kleine Gratinformen schichten. |
| Eigelb und Zucker | mit dem Rührbesen so lange schlagen, bis die Masse weiss wird. |
| Orangenzeste und ein guter Schuss Cointreau oder Grand Marnier | dazugeben |
| Vollrahm | geschlagen darunterheben |

Das Ganze über die Erdbeeren verteilen.
Im vorgeheizten Backofen auf der zweitobersten Etage bei 250 Grad goldbraun
überbacken. Das dauert 2 bis 3 Minuten.