

**CHRUTER
CHOCHI
LUZERN**



***Die Anleitung
Wiehnachts-Chochete 2012***

Wiehnachtsmenue

vom 8. Dezember 2012

Apéro-Buffer

Bresaola Carpaccio

Zitronengrassüppchen mit Jakobsmuschel

*Kalbssteak an Calvadosauce
glasierte Apfelschnitze
Blattspinat und Pilawreis*

Käsebuffer

Birnenmousse mit Schokoladensauce

Apéro: Prosecco

Weisswein: Petite Arvine Hurlevant (Valais AOC)

Rotwein: Ripasso della Valpolicella Superiore DOC Palazzo Maffei

Dessert: Moscato d'Asti DOCG Concica Araldica

Gruppe D:

François und Andi

unterstützt durch Charly und André

und die mithelfende Gruppe B:

Peter Lüthi, Peter Lauber, René Mathys und Peter Gärtner

Bresaola Carpaccio

(für 4 Personen)

Zutaten

16 Scheiben Bresaola
1 Sack Rucola
Parmesan am Stück
Aceto Balsamico
Olivenöl
schwarzer Pfeffer
1 mittlere Zwiebel



Zubereitung

Je 4 Scheiben Bresaola auf einen Teller geben. Eine Handvoll Rucola in die Mitte geben. Mit Aceto Balsamico, Olivenöl und Pfeffer würzen. Parmesan in Späne gehobelt darüber geben.

Zitronengrassuppe mit Jakobsmuschel

(für 6 Personen)

Zutaten

6 Jakobsmuscheln
1 kleine rote Chilischote
4 Stängel Zitronengras
3 Schalotten
2 Esslöffel Olivenöl
4 dl Kokosmilch
60 g frischer Ingwer
6 dl Gemüsebouillon
0.5 Teelöffel Currypulver
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Die Zitronengrassstängel in dünne Ringe schneiden. Die Schalotten schälen und hacken. Den Ingwer schälen und grob hacken. Die Chilischote der Länge nach halbieren und entkernen.

In einer mittleren Pfanne das Öl erhitzen und alle vorbereiteten Würzzutaten andünsten. Dann die Bouillon und die Kokosmilch dazugeben und alles zugedeckt auf mittlerem Feuer etwa 10 Minuten kochen lassen.

Die Suppe durch ein feines Sieb giessen und mit Curry, Salz und Pfeffer abschmecken. Bis hierher kann die Suppe 1–2 Tage im Voraus zubereitet werden.

Vor dem Servieren die Suppe nochmals aufkochen. Jakobsmuschel in Bratbutter kurz anbraten und in vorgewärmten Tassen oder tiefen Tellern anrichten. Suppe mit dem Stabmixer schaumig aufschlagen, über die Jakobsmuschel giessen und sofort servieren. Tipp: Nach Belieben kann man der fertig aufgemixten Suppe noch einige hauchdünn geschnittene Zitronengrassringe aus dem unteren Teil des Stängels – der obere ist hart und faserig! – beifügen.

Für den Kleinhaushalt:

Die rezeptierte Menge Suppe zubereiten, da Reste sich im Kühlschrank problemlos einige Tage frisch halten. Oder nach Belieben portionieren und tiefkühlen.

Kalbssteak an Calvadossauce

(für 4 Personen)

Zutaten

4 Kalbssteaks (je ca. 150g)
wenig Mehl
Bratbutter zum Braten
2 rotschalige Äpfel in Schnitzen

Calvadossauce

2 dl Apfelsaft
2 dl Fertig-Kalbsfond oder Fleischbouillon
1 TL Maizena mit 3 EL Calvados angerührt
125g Crème fraîche
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 Messerspitze Cayennepfeffer



Zubereitung

Ofen auf 80 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen

Kalbssteak würzen mit Salz, Pfeffer und mit dem Mehl bestäuben. In Bratbutter auf jeder Seite ca. 2 Min. anbraten, auf Platte geben und im Ofen ca. 20 - 30 Minuten Niedertemperatur garen.

Äpfel beidseitig je ca. 3 Min. goldbraun braten, für die Garnitur warm stellen.

Calvados-Sauce

Apfelsaft und Kalbsfond in einer Pfanne auf die Hälfte einkochen. Angerührtes Maizena begeben, unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, Hitze reduzieren, kurz weiterköcheln.

Crème fraîche begeben, rühren, bis die Sauce sämig ist. Mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen.

Auf einer Seite des Tellers einen Saucenspiegel machen, ca. 5 Apfelschnitze an den Rand setzen, Kalbssteak an die Apfelschnitze setzen. Steak ev. mit Sauce nappieren. Beilagen auf der andern Hälfte des Tellers anrichten.

Dazu passen Wildreis, Pilawreis oder Butternüdeli.

Birnenmousse mit Schokoladesauce

(für 8 Personen)

Zutaten

750g reife Birnen (z.B. Williams) geschält und entkernt
ca. 1/2 dl Wasser
100g Zucker
1/2 Zitrone, abgeriebene Schale
2 EL Zitronensaft
7 Blatt Gelatine (kurz in kaltem Wasser eingelegt und abgetropft)
3-4 EL siedend heisses Wasser
2 dl Rahm
1 Vanillestängel (längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt)



Schokoladesauce

3 dl Kaffeerahm
200g Edelbitter-Schokolade
2 - 3 EL Rum oder Williams

Zubereitung

Birnen würfeln, in eine Pfanne geben. Wasser, Zucker, abgeriebene Zitrone und Zitronensaft begeben, zugedeckt weich köcheln, alles im Mixer fein pürieren, auskühlen.

Abgetropfte Gelatine mit siedendem Wasser auflösen, unter das Püree rühren. Rahm und Vanillesamen zusammen steif schlagen, unter die Masse ziehen, in einer Schüssel glattstreichen, im Kühlschrank 4 - 5 Stunden fest werden lassen.

Schokoladesauce

Kaffeerahm aufkochen, vom Feuer nehmen, Schokolade zerbröckeln, begeben, unter Rühren schmelzen. Rum oder Williams beifügen, Sauce auskühlen.

Anrichten

Tellerränder mit Puderzucker bestreuen, dann Sauce auf die Teller verteilen, mit 2 Esslöffeln Klösschen abstechen, in die Sauce setzen.

Garnitur

Pfefferminzblättchen, Puderzucker, 1 Karambole, nach Belieben

Blättchen mit dem Zucker bestreuen, Mousse damit garnieren. Karambole in Scheiben schneiden, Sterne auf den Tellerrand legen.

**CHRUETER
CHOCHI
LUZERN**

www.chrueter-chochi.ch