

Weihnachts-Chochete 2011



Menü

Apéro

Schnittlauch Crêpes mit geräucherter Forelle

Champagne: Bertin Brut, Epernay

Vorspeise

Cassolette de Queues de Crevettes à la Nantua

Weisswein: Sauvignon Blanc 2010, Umbricht, Untersiggental

Suppe

Oxtail clair

Hauptgang

Tuornedos mit Sauce Périgourdine, Rosmarinkartoffeln, Gemüse

Rotwein: Tageto 2008/9, Donna Olimpia 1898, Toscana

Dessert

Waldbeeren-Gratin mit Heidelbeerglacé

Euer Kochteam

Gruppe C: Andy, Charly, Franz, Jürg + Dekoration: Edith

Gruppe A: Beat, Charly, Christian, Paul, Peter



Schnittlauch-Crêpes mit geräucherter Forelle

Zutaten (Mengen für 20 Stück)

Crêpes

90 g Mehl
1 Ei
1 Eigelb, leicht geschlagen
250ml Milch
20 g Butter, zerlassen
2 EL frischer Schnittlauch, gehackt
Schnittlauch, gehackt

Füllung

250 g geräucherte Forelle
125 g Doppelrahmfrischkäse, zimmerwarm
60 g Sauerrahm
60 g Rahm
Tabasco-Sauce
2 TL Zitronensaft
1 EL frischer Schnittlauch, gehackt
1 EL Kapern, abgetropft und zerkleinert
2 kleine Gewürzgurken, feingehackt
1 Karotte, in Julienne geschnitten
1 Selleriestange, in Julienne geschnitten
Frischer Schnittlauch, in kleine Streifen geschnitten

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Ei, Eigelb, Milch und Butter mischen, langsam zugeben und zu einem glatten Teig verrühren. In ein Gefäß zum Giessen füllen. Abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
2. Eine Crêpe- oder Bratpfanne (Dia. 20 cm) erhitzen und mit zerlassener Butter auspinseln. Ausreichend Teig hineingießen, so dass der Boden dünn bedeckt ist; überschüssigen Teig zurückgießen (ist der Teig zu dick, ein wenig Milch ergänzen). Etwas gehackten Schnittlauch über dem Teig verteilen und 30 Sekunden backen. Die Crêpe wenden und die andere Seite hellbraun backen. Auf einen Teller geben. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.
3. Die Forelle enthäuten. Das Fleisch vorsichtig von den Gräten lösen und möglichst in ganzen Stücken filetieren. In 20 gleich grosse Stücke schneiden. Rahmkäse, Sauerrahm, Rahm und einige Tropfen Tabasco, Zitronensaft, gehackten

Schnittlauch, Kapern und Gurken mischen.

4. Karotte und Sellerie 1 Minute in kochendem Wasser blanchieren und dann in kaltem Wasser abschrecken. Abtropfen lassen und mit Küchenpapier trockentupfen.
5. Die Crêpe nacheinander mit der Schnittlauch- Seite nach unten auf die Arbeitsfläche legen. Jeweils etwas Füllung darauf verteilen, dann halbieren. Jede Hälfte in der Mitte umklappen, so dass man den Schnittlauch sieht.
6. Auf jeder gefalteten Crêpe ein Stück Forelle, einige Karotten- und Selleriestreifen sowie 2-3 Schnittlauchhalme verteilen, dann fest zu einem Hörnchen zusammenrollen. Die Gemüsestreifen sollten dekorativ aus der Crêpe herausragen. Den oberen Rand jedes Hörnchens umklappen (mit einem Rest der Füllung haftet er besser). Abdecken und bis zum Servieren kalt stellen.

Vorbereitung: Ev. Crêpes & Füllung am Vortag zubereiten und im Kühlschrank aufbewahren, oder Crêpes mit Butterbrotpapier getrennt einfrieren.

Cassolette de Queues de Crevettes à la Nantua

Zutaten (Mengen 4 Personen)

Krevetten

- 12 Krevetten-Schwänze
- 1 ½ dl Cognac zum Flambieren
- ½ Flasche guten trockenen Weisswein
- 3 Tomaten, abgezogen, entkernt und grob zerstossen
- 2 EL Tomatenmark
- 3 EL Rahm
- 3 EL Butter

Sauce Nantua

- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- 1 Scheibe Sellerieknolle
- ½ Fenchelknolle in kleine Würfel geschnitten
- 1 Zweig Thymian
- Lorbeerblatt
- 3 EL Butter
- 1 EL Öl
- Salz und Pfeffer

Für die Mehlbutter:

- 1 EL Butter
- 1 ½ Mehl mit der Gabel verknetet
- Cayenne Pfeffer

Wildreis (aus dem Beutel: 1 Beutel für 5 Personen)

Zubereitung

Krevetten-Schwänze

- Mirepoix zubereiten
- Butter und Öl in einer Kasserolle erhitzen und das Mirepoix darin einige Sekunden anschwitzen, die Krebse zufügen, salzen, pfeffern und sautieren.
- Mit dem Cognac flambieren und dabei die Kasserolle kräftig hin- und her schütteln.
- Mit dem Weisswein ablöschen, zum Kochen bringen, Tomaten, Tomatenmark, Thymian und Lorbeer zufügen.
- Zugedeckt 10 Minuten dünsten.
- Die Krevetten-Schwänze herausnehmen, etwas abkühlen lassen und das Fleisch herausschälen.
- Die Krevetten-Schalen der Sauce wieder beifügen und weiterkochen.
- Die Krevetten-Schwänze auf einer feuerfesten Platte beiseite stellen

Sauce Nantua

- Den Dünstfond zum Kochen bringen und mit starkem Druck durch ein Spritzsieb in eine kleine Kasserolle treiben.
- Die Sauce auf die Hälfte einkochen und leicht mit Mehlbutterbinden. Die Sahne zugeben und Stückchen für Stückchen über gelinder Hitze mit der Butter aufschlagen, ohne zum Kochen kommen zu lassen.
- Mit einer Prise Cayenne abschmecken.
- Die Krevetten-Schwänze mit der heissen Sauce übergiessen.

Oxtail Clair

Zutaten (Mengen für 10 Personen)

30 g	Fettstoff
1 kg	Ochschwanz
etwas	Fettabschnitte
30-50 g	Tomatenpüree
300 g	Röstgemüse
300 g	Gemüsewürfel
3 dl	Weisswein
½ dl	Cognac
1 dl	Madeira
3 l	brauner Fond
	Gewürze (inkl. Nelken und Lorbeer)

Zubereitung

- Ochsenschwanz in Scheiben schneiden und würzen
- Mit Fettstoff und Speckabschnitten allseitig gut anbraten.
- Mirepoix zugeben und anbraten
- Tomatenpüree beifügen und andünsten
- Mit Weisswein ablöschen und einkochen
- Auffüllen mit braunem Fond, aufkochen und vorsichtig 2 bis 3 Std. sieden.
- Ochsenschwanz herausnehmen, ausbeinen, pressen und erkalten lassen
- Langsam, unter gelegentlichem Abschäumen und Abfetten sieden und eventuell verdünnen.
- Abschmecken und durch das Passiertuch passieren.
- Einlage: Das in Würfel geschnittene Ochsenfleisch und die gekochte Gemüse-Brunoise.

Tournedos mit Sauce Périgourdine

Zutaten (Mengen für 4 Personen)

1. Saucen

1.1. Für Sauce Espagnol (Siehe Anhang)

1.2. Für Sauce Madère

1	Mirepoix
50 g	frische Champignons, blättrig geschnitten
1	winziges Zweiglein Thymian
1	Lorbeerblatt
1 ½ dl	Madère
	Pfeffer

1.2. Madère-Trüffel-Aufguss

2	feingehackte Schalotten
2 EL	Butter
25 g	frischen, nicht geräucherten feiwürfliger Schinken
1	winziges Zweiglein Thymian
1	Lorbeerblatt
1 ½ + ½ dl	Madère
2	mittelgrosse Trüffeln

2. Tournedos

4	Scheiben Rindfleisch von je 150g
1 EL	Butter
1 EL	Oel
	Salz und Pfeffer

3. Beilagen

- Rosmarinkartoffeln
- Blumenkohl mit Sauce Béarnaise
- Kefen
- Rüebli

Zubereitung

1. Saucen

1.1. Sauce Espagnole: Siehe Anhang

1.2. Sauce Madère

- Einen Mirepoix bereiten, eine braune Mehlschwitze zufügen, mit Weisswein und Sauce Espagnol ^(siehe Anhang) auffüllen, so dass man ½ l braune Sauce erhält.
- Während die Sauce kocht, löffelweise 1 dl Bouillon, 50g Champignons, ein winziges Thymianzweiglein, ein Stückchen Lorbeerblatt und ganz zum Schluss ½ dl Madeira und Pfeffer zugeben, abschäumen und gegebenenfalls etwas salzen.
- Die Sauce soll 40 Minuten über schwacher Hitze kochen und dabei regelmässig abgeschäumt werden.
- Abschliessend durch ein Spitzsieb passieren.

1.3. Madère-Trüffel Aufguss

- 2 sehr fein gehackte Schalotten in 2 EL. Butter anschwitzen, 25g frischen nicht geräucherten, feinkwürfelig geschnittenen Schinken und je 1 winziges Stückchen Thymian und Lorbeer zugeben.
- Ganz leicht anbräunen und mit 1 ½ cl Madeira und 1 dl Sauce Espagnol ^(siehe Anhang) aufgiessen.
- Um die Hälfte einkochen und durch ein Spitzsieb passieren.
- 2 mittelgrosse Trüffel bürsten, waschen und schälen. Die Schalen aufheben. Die Trüffeln in winzig kleine Würfel schneiden und beiseite stellen.
- Die Trüffelschalen in der Reduktion aus Madeira und Bouillon 9 -10 Minuten pochieren und dann weitere 30 Minuten im verschlossenen Topf ziehen lassen.
- Anschliessend durch ein Sieb passieren und dabei kräftig ausdrücken, wenn nötig entfetten.
- Weitere ½ dl Madeira und die Trüffelstückchen zugeben und noch einmal mindestens ½ Stunde, am besten jedoch 24 Stunden ziehen lassen.

1.4. Saucen zusammenführen

- Der Madeira-Trüffel-Aufguss kann im Voraus zubereitet werden und der ebenfalls fertigen Sauce Madère kurz vor dem Anrichten zugegeben werden.

2. Tournedos

- In einer Pfanne Butter und Öl erhitzen und die Tournedos darin beidseitig scharf anbraten, um die Poren zu schliessen. Es wird empfohlen die Tournedos „blutig“ („bleu“, „rare“) zu servieren, jedoch können sie wunschgemäss auch anders gebraten werden.

3. Anrichten

- Die Sauce darübergiessen und sehr heiss servieren.

Waldbeeren-Gratin mit Waldbeerglacé

Zutaten (Mengen für 4 Portionen)

200 – 250g	Waldbeeren gemischt (je nach Grösse der Gratinschale)
1	Eigelb
100 – 120g	Mascarpone
	Puderzucker
8 EL	Orangenjus
1	Eiweiss, streif geschlagen
4	Löffelbiskuit
1 Beutel	Vanillezucker
1 Kugel/Pers	Waldbeerglace
1 pro Person	Bretzelkörnchen

Zubereitung

- Löffelbiskuit halbieren und in Gratinförmli geben. Mit Orangenjus tränken.
- Waldbeeren mit Puderzucker süssen und ca. 1/3 vom Förmli mit Waldbeeren auffüllen.
- Eigelb, Mascarpone mit Vanillezucker süssen und schaumig rühren. Eisschnee unterziehen. Im Backofen bei ca. 200 °C gratinieren .

ANHANG

Sauce brune oder Sauce Espagnole

(fond brun lié)

Spanische Sauce, Grundstock der braunen Saucen und Ausgangsbasis der Sauce Madère, der Sauce Périgueux, der Sauce Chevreuil und der Sauce Bigarade

Verfahren: In einer kleinen Kasserolle aus Kupfer oder in einer kleinen Cocotte aus Gußeisen 2 Eßl. Schweineschmalz zerlassen. 125 g mageren, in Streifen geschnittenen Speck und zwei in Viertel geschnittene Zwiebeln zugeben und anbräunen. Speck und Zwiebeln herausnehmen. 2½ gehäufte Eßl. Mehl zu dem Fett geben und unter ständigem Rühren mit dem Holzspatel 12–15 Minuten schwitzen lassen, um eine nußbraune Farbe zu erreichen.

Mit einem halben Liter gutem, trockenem weißem Burgunder (oder der gleichen Menge rotem Burgunder oder Beaujolais) auffüllen. 2 Minuten kochen lassen, dann mit einer erstklassigen Fleischbouillon auffüllen, die man aus frischen, grob gehackten Kalbs- oder Schweinsknochen oder aus den Karkassen von Geflügel oder aus Geflügelklein mit den üblicherweise für Fleischbouillons verwendeten Gemüsen (Lauch, Zwiebel, Karotte, Selleriestauden, Aromen) bereitet hat. Mit sehr wenig Salz abschmecken.

1–2 Eßl. Tomatenmark (je nachdem wie stark es konzentriert ist), eine in Stücke geschnittene Karotte, 2 fein zerstoßene Knoblauchzehen und 1 Kräuterbündel zugeben. Den Speck und die Zwiebel ebenfalls wieder in die Kasserolle geben.

Über ganz schwacher Hitze mindestens 2 Stunden, besser jedoch 2½–3 Stunden kochen lassen und dabei regelmäßig den Schaum und an die Oberfläche steigende Schwebeteilchen abschöpfen. Wenn man die Sauce noch länger kochen läßt, sollte man die Flüssigkeit auf ¾ l Wein und ¾ l Bouillon erhöhen, um ½ l braune Sauce zu erhalten.

Zum Schluß die Sauce mit leichtem Druck durch ein Spitzsieb treiben.

