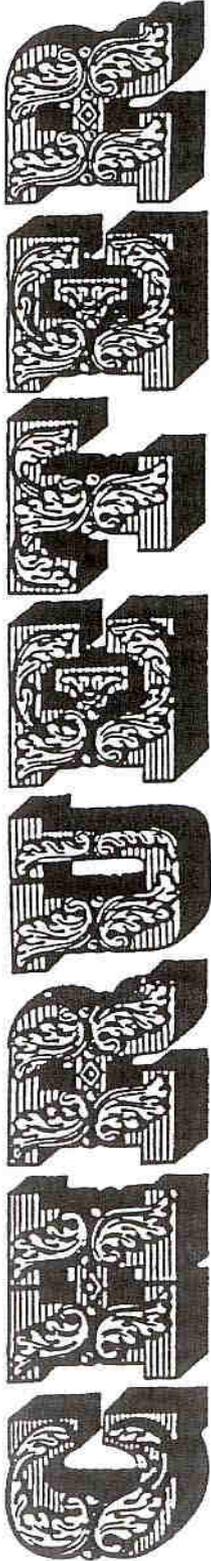


CHRÜCHO



Menü vom 21. Februar 2017

Fastnacht - Essen

Apéro

Chorizo Partybrot

Suppe

Randensuppe mit geröstetem Chnobl

Hauptgang

Rindshuftsteak mit Himberessigsauce

Dessert

Pancakes mit Mandarinen

Apéro: : Wageck, Sauvignon Blanc 2014 (12%) , (Pfalz)

Rotwein: Conde Valdemar Reserva 2009 (13,5%), (Spanien)

*Die Gruppe C wünscht einen gemütlichen Abend
André, Boris, Franz, Jürg*

Chorizo Partybrot



Zutaten	(ca. 36 Stück)
1	Ausgewallter Pizzateig (ca. 25 x 38 cm)
1 Glas	Chorizo Jam (190g, Fine Food)
50 g	entsteinte grüne Oliven, fein gehackt
80 g	Freiburger Vacherin, fein gerieben

Zubereitung

1. Teig entrollen. Chorizo Jam auf den Teig verteilen. Oliven und Käse darüber streuen. Teig in ca. 5 cm grosse Quadrate schneiden, diese beliebig zusammenfalten und in das mit Backpapier belegte runde Backblech (28 cm) legen.
2. Ca. 20 Min in der unteren Hälfte des auf 220° vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, etwas abkühlen, warm servieren

Zubereitungszeit: 20 Min. Vorbereitung + 20 Min. Backen

Nährwerte per Portion: Kalorien 46 kcal Fett 2g / Eiweiss 2g / Kohlenhydrate 6g

Randensuppe mit geröstetem Knoblauch



Zutaten	(für 4 Personen)
3	Knoblauchzehen (ungeschält)
500 g	rohe Randen
1 EL	Olivenöl
1/2	Zwiebel

- 1 Schuss Rotwein
 6 dl frische Hühner- oder Gemüsebrühe
 Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 Crème Fraîche oder saurer Halbrahm
 frisch gehackter Estragon

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200°C heizen. Die Zwiebeln fein hacken.
2. Die Enden der Knoblauchzehen abschneiden, sodass das Innere sichtbar wird. Knoblauch und Rinden zusammen in Alufolie wickeln und gut verschliessen. Auf ein Backblech legen und im Ofen 1 Std. backen. Herausnehmen, die Alufolie öffnen und zum Abkühlen beiseite stellen .
3. Die Rinden schälen und grob hacken. Den Knoblauch schälen und zerdrücken.
4. Das Öl bei niedriger Temperatur in einem grossen Topf erhitzen. Die Zwiebel zugeben und leicht anschwitzen, bis sie weich ist. Rinden, Knoblauch und nach Belieben Rotwein unterrühren. 2' kochen, dann die Brühe zugiessen. Zum Kochen bringen, zudecken, die Hitze reduzieren und 30' köcheln
5. Ein wenig abkühlen lassen, dann mit einem Pürierstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, ggf. wieder in den Topf giessen und nochmals gut erhitzen.
6. Die Randensuppe zum Servieren in Schalen füllen und mit Crème Fraîche und Estragon garnieren.

Rindshuftsteak mit Himbeeressigsauce



- Zutaten** (für 4 Personen)
- 4 Rindshuftsteakes à ca. 120 g
 Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Bratbutter
- 2 dl Rindsfond (ggf. Kalbsfond oder Fleischbouillon)
- 1 dl Portwein rot
- 0,5 dl Himbeeressig
- 150 g Himbeeren

Beilagen Broccoli mit Mandelsplitter (in Butter) und Reis

Zubereitung

1. Den Backofen auf 80°C vorwärmen und eine feuerfeste Form mitwärmen.
2. Die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Bratpfanne kräftig erhitzen. Die Bratbutter darin aufschäumen lassen, und auf jeder Seite je nach Dicke 2 bis 2 ½ Min braten. Sofort in die vorgewärmte Form geben und im 80°C heissen Ofen 20 bi 30 Min. nachgaren lassen.
3. Den Bratensatz mit Fond + Portwein + Himbeeressig ablöschen. Die Essigmenge hängt von dessen Säure ab; ein Teil verkocht mit dem Einreduzieren der Sauce. 100 g der Himbeeren beifügen und alles auf 2 dl einkochen.
4. Die Sauce mit einem Spachtel durch ein Sieb durchstreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen
5. Vor dem Servieren die Sauce nochmals aufkochen und die restlichen Himbeeren darin nur noch heiss werden lassen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Pancakes mit Mandarinen



Zutaten	(für 12 Stück)
4 EI	Mehl
6 EI	Milch
1	Ei (getrennt in Eigelb und Eiweiss)
2 MSp	Natron
2 EL	Zucker
1 Prise	Salz
1 EL	Bratbutter
2	Mandarinen
etwas	Honig

Zubereitung

1. Mehl und Milch anrühren. Eigelb, Natron und Zucker dazurühren.
2. Eiweiss mit Salz steifschlagen und sorgfältig unter den Teig rühren.
3. Die Bratbutter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Den Teig darin portionenweise beidseitig zu kleinen Pancakes goldbraun ausbacken.
4. Mit flüssigem Honig und den Mandarinenschnitzen garnieren und servieren.