

# **Säntis – Chuchi Heiden**

Chochätä vom 4. Januar 2018

## **M E N U**

**\*\*\***

**Pilzravioli an Champagnersauce**

**\*\*\***

**Selleriesuppe mit Bratspeck**

**\*\*\***

**Rindsfiletwürfel  
an feuriger Whisky-Rahm-Sauce  
und breiten Nudeln, Rüepli**

**\*\*\***

**Caramelisierte Ananas  
mit Haselnussglace**

## Pilzravioli an Champagnersauce

(8 Personen)

400 gr	Mehl
4 St	Eier
2 EL	Olivenöl
2 Prisen	Salz
4 dl	Wasser
300 gr	Pilze (Eierschwämmli, Champignons)
3 St.	Schalotten klein
	Butter
4 TL	Ricotta
	Salz, Pfeffer
	Thymian
1 St.	Ei
7.5 dl	Champgner
5.0 dl	Gemüsebouillon
8 EL	Noilly Prat
8 EL	Weisswein
1.5 dl	Rahm
	Salz, Pfeffer

**In die Mitte des Mehlhaufens eine Mulde drücken, Eier und Öl hinein geben, von der Mitte her zu einem Teig verarbeiten und so lange kneten, bis er geschmeidig ist. Anschliessend in Klarsichtfolie wickeln und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Danach dünn ausrollen und Rondellen von ca. 6 cm Durchmesser ausstechen.**

**Die feingekackten Schalotten in Butter andünsten und die gewürfelten Pilze kurz mitbraten. Das Ganze salzen und pfeffern und abkühlen lassen. Ricotta mit Thymian mischen und unter die Pilzmischung geben. Evtl. nochmals abschmecken. Einen gehäuften Teelöffel der Masse in die Mitte einer Teig rondelle geben. Den Rand mit Eigelb bestreichen und eine weitere Teig rondelle darauflegen und die Ränder andrücken. In kochendes Salzwasser geben und rund eine Minute kochen lassen. Abschöpfen und warmstellen.**

**Champgner, Bouillon, Nolly Prat und Weisswein etwas einkochen lassen. Sahne hinzufügen und alles salzen und pfeffern.**

**Ravioli auf warmen Tellern anrichten und mit Sauce beträufeln.**

## **Selleriesuppe mit Bratspeck**

(8 Personen)

2	EL	Olivenöl
1	St	Zwiebel
600	gr	Sellerie
1	St	roter Chili
10	dl	Gemüsebouillon
4	dl	Milch
16	St	Bratspeck in Tranchen
1	dl	Milch, heiss
4	EL	Peterli

**Öl warm werden lassen. Zwiebeln, Sellerie und Chili andämpfen. Bouillon und Milch dazugiessen und unter gelegentlichem Rühren weichkochen (ca. 10 Min.). Anschliessend pürieren.**

**Speck in einer beschichteten Pfanne ohne Fett langsam sehr knusprig braten. Herausnehmen und auf Haushaltspapier gut abtrofen lassen.**

**Die heisse Milche aufschäumen, auf die Suppe geben und mit Peterli und Bratspeck garnieren.**

## **Rindsfiletwürfel an feuriger Whisky-Rahm-Sauce**

(8 Personen)

1.2 kg	Rindsfilet oder gut gelagerte Huft
4 St	Chili, klein
4 St	Schalotten
4 dl	Whisky
8 dl	Kalbsfond
4 dl	Rahm
4 TL	Tomatenpüree
4 EL	Ketchup
4 TL	Worchestershiresauce
	Salz, Pfeffer, Bratbutter

**Backofen auf 70° vorwärmen und eine Form mitwärmen.**

**Chilischoten entkernen und in feine Streifen schneiden; Schalotten fein hacken.**

**Fleisch in Würfel schneiden, würzen und in der sehr heißen Bratbutter kräftig anbraten. Auf die vorgewärmte Platte geben und 30 – 45 Minuten nachgaren. Den Bratensatz mit dem Whisky ablöschen und zur Seite stellen.**

**Chilischoten, Schalotten und Tomatenpüree in Butter andünsten, mit Whisky- und Kalbsfond ablöschen. Ketchup und Worchestershiresauce dazugeben und einkochen lassen.**

**Den Rahm halb steif schlagen und unmittelbar vor dem servieren unter die Sauce geben und pikant abschmecken.**

**Nudeln nach Packungsanweisung al dente kochen und auf die vorgewärmten Teller geben. Fleisch neben die Nudeln geben und mit Sauce überziehen.**

## **Caramelisierte Ananas mit Walnussglace**

(8 Personen)

- 1 St Ananas, frisch
- 4 EL Butter
- 4 EL Zucker
- 4 EL flüssiger Honig
- 8 Kugeln Glace (Walnuss, Haselnuss, Pistazien)

**Ananas schälen und Augen ausstechen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Strunk ausstechen.**

**Butter in einer weiten Bratpfanne erhitzen. Ananasscheiben bei mittlerer Hitze beidseitig einige Minuten braten, dabei mit Zucker bestreuen und mit Honig beträufeln.**

**Ananas auf Teller geben mit Honigfond beträufeln und eine Kugel Glace dazugeben.**