

Chochete vom 07 Juni 2018

Erbsen-Minze-Suppe mit Milchschaum

Avocado Blume

Gefüllter Kalbsbraten mit Bandnudeln

Erdbeer Ofenküchlein

Erbſen-Minze-Suppe mit Milchſchaum

(8-9 Personen)



- 2,2 kg Erbsen
- 200g weisser Lauch
- TL Butter zum Dünsten
- 1,6lt Gemüsebouillon
- 2 mehligkochende Kartoffel
- Salz und Pfeffer
- 9 EL Crème fraîche
- 7 Zweige Pfefferminze
- 4,5dl Milch

1.

Lauch fein schneiden. Lauch bei kleiner Hitze in Butter weich dünsten. Mit Bouillon ablöschen. Kartoffel dazu reiben und Suppe salzen. Zugedeckt 15 Min. köcheln lassen. Erbsen und Crème fraîche beifügen. Bei kleiner Hitze ohne Deckel ca. 15 Min. mitköcheln, bis die Erbsen weich sind.

2.

Minzeblättchen von den Zweigen zupfen. Einige für die Garnitur beiseite legen. Restliche Blätter zur Suppe geben und alles mit dem Stabmixer pürieren. Suppe nach Belieben passieren. Nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3.

Milch mit wenig Salz aufkochen. Mit dem Schwingbesen oder dem Milchaufschäumer schlagen, bis sie stark schäumt. Suppe anrichten. Schaum darauf geben und mit den Minzeblättern garnieren.

Avocado-Blume

(8-9 Personen)

- 5 nicht zu reife Avocados
 - 1 Zitrone
 - 5 EL Aceto balsamico bianco
 - 5 EL Olivenöl
 - 2 rote Chillis, entkernt in feinen Streifen
 - 7 EL Granatapfelkernen
 - 5 EL glattblättrige Petersilie, grob geschnitten
 - 1 TL Fleure de Sel
-

1.

Avocado fächerartig auf Teller verteilen



a) die Avocado halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch mit Zitronensaft beträufeln. Die Avocado mit der Schnittseite nach unten auf eine Arbeitsplatte legen und vorsichtig die Schale abschälen. Die Rückseite ebenfalls mit Zitronensaft beträufeln.

b) Die Avocado mit dem Messer in sehr dünne Scheiben schneiden (ca. 2-3 mm)

c) Die Avocadoscheiben nun vorsichtig fächerartig auseinander ziehen

d) mit den Händen vorsichtig zu einer Spirale einrollen

2.

Aceto und alle restlichen Zutaten gut mischen. Sauce über Avocados verteilen.

Gefüllter Kalbsbraten mit Bandnudeln

(8-9 Personen)

- 2 Schalotten
 - 300 g frische Morcheln
 - 2 EL Olivenöl
 - 1 TL Salz
 - wenig Pfeffer
 - 4 EL Cognac
-

- 5 Scheiben Toastbrot (ca.100 g)
 - 200 g Dörraprikosen (soft)
 - 2 Biozitronen
-

- **2x** 1.4 kg Kalbshohrücken am Stück
-

- 2 TL Salz
 - wenig Pfeffer
 - Küchenschnur (ca. 2x 60 cm)
-

- 4 EL Bratbutter
-

- 1 dl Cognac
-

- 1kg Bandnudeln (Beilage)
-

1.

Schalotte schälen, fein schneiden. Morcheln halbieren, gut waschen, abtropfen. Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Schalotte und Morcheln ca. 2 Minuten rührbraten, würzen. Cognac daruntermischen, Pfanne von der Platte nehmen.

2.

Toastbrot und Aprikosen in Würfel schneiden. Von der Zitrone Schale abreiben, 4 EL Saft auspressen, alles unter die Morcheln mischen. Morchelmasse in einen Einweg- Spritzsack füllen.

3.

Backblech in die untere Hälfte des Ofens schieben, Ofen auf 240 Grad vorheizen. Fleisch mit einem langen, schmalen Messer von der Seite her einschneiden, einige Male hin und her fahren, damit eine ca. 6 cm breite Tasche entsteht.

4.

Fleisch mit Morchelmasse füllen, mit Zahnstochern fixieren, würzen, mit Küchenschnur binden. Fleischthermometer an der dicksten Stelle des Fleisches (nicht in die Füllung) einstecken.

5.

Bratbutter in einer kleinen Pfanne heiss werden lassen. Braten auf das heisse Blech, heisse Bratbutter darüber giessen, ca. 10 Min. im vorgeheizten Ofen anbraten. Hitze auf 160 Grad reduzieren, ca. 35 Minuten fertig braten. Die Kerntemperatur des Fleisches soll ca. 60 Grad betragen. Herausnehmen.

6.

Cognac heiss werden lassen, über den Braten giessen, anzünden, kurz flambieren. Achtung! **Nicht unter dem eingeschalteten Dampfzug flambieren.** Entstandenen Fleischsaft durch ein Sieb in eine Pfanne geben, ca. 3 Minuten einköcheln. Fleisch tranchieren, mit Nudeln auf den Tellern anrichten.

PS: Nicht vergessen die Nudeln ca. 10 Minuten vor dem Servieren zu kochen!!

Erdbeer-Ofenküchlein

(8-9 Personen)



- 2 dl Milch
 - 2 dl Wasser
 - 100 Gramm Butter
 - 3 Prisen Salz
 - 4 EL Zucker
 - 240 g Mehl
-

- 4-6 Eier
-

Füllung

- 200 g Erdbeeren
 - 6 dl Vollrahm
 - 4 EL Puderzucker
-

- 1 Beutel dunkle Kuchenglasur (ca. 125 g)
-

Brühteig:

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Milch und Wasser mit Butter, Salz und Zucker aufkochen, Hitze reduzieren. Mehl auf einmal begeben, mit einer Kelle ca. 1.5 Min. rühren, bis sich ein geschmeidiger Teigkloss bildet, der sich vom Pfannenboden löst. Pfanne von der Platte nehmen.

Eier verklopfen, nach und nach mit den Schwingbesen des Handrührgeräts darunterühren. Rühren, bis der Teig weich ist, aber nicht zerfließt.

Formen: Teig in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 14 mm Ø) geben, ca. 16 Häufchen von je ca. 6 cm Ø mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.

Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des Ofens. **Ofentür nie öffnen!**

Trocknen: Anschliessend im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen ca. 15 Min. trocknen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen. Ofenküchlein aufschneiden.

Erdbeeren in Würfeli schneiden, mit dem Rahm und dem Puderzucker steif schlagen. In einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 14 mm Ø) geben. Ofenküchlein damit füllen.

Schokoladeglasur im heissen Wasserbad schmelzen, eine kleine Spitze von der Verpackung abschneiden, streifenartig über die Ofenküchlein giessen.