

ChellelandChuchi Bauma

Gäste-Abend vom 2. Dezember 2017

Küchenchef: Stefan Küng
Helfer: Markus Schmidhauser
René Büchi

Menü:

Apéro

Löffelhäppchen

Vorspeise

Wintersalat mit Rosmarin-Stangen

Suppe von marinierten Ofentomaten mit Feta

Hauptgang

Filet Wellington

mit Saffrannüdeli und Blattspinat

Dessert

Klassisches Tiramisu im Glas

Weisswein: Baron de Ley Blanco 2016

Rotwein: Baron de Ley Reserva 2012

Löffelhäpchen



Scampi auf Mango-Salat

Portionen: 6 Löffel

Zutaten:

½ Mango, reif

6 kleine Scampi

1 kleine Chilischote

1 kleines Stück Ingwer

1 EL Soja-Sauce

3-4 EL Olivenöl kaltgepresst

1-2 Löffel weisser Balsamico

1 Prise Zucker

Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

1 Bund Koriander

Kräuter für Garnitur

Zubereitung:

Mango schälen, in feine Würfel oder Rauten schneiden und in eine Schüssel geben. Chilischote der Länge nach halbieren und Kerne auslösen. Chili nun in ganz feine Würfel schneiden und zu den Mango-Würfeln geben. Abschmecken mit Meersalz, Pfeffer, Zucker, geriebenem Ingwer und gehacktem Koriander. Essig und Olivenöl unterrühren und den Salat zugedeckt für 15 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Die Scampi mit genügend Olivenöl braten. Erst zum Schluss mit der Soja-Sauce, dem Meersalz und Pfeffer würzen, so bleiben die Scampi schön saftig. Zum Anrichten den Salat mittig auf den Löffel platzieren und die Scampi auf den Salat legen. Mit Kräutern ausgarnieren und sofort servieren.

Mini-Pastetli

Portionen: 6 Löffel

Zutaten:

Fertig-Blätterteig

Wenig Eiweiss und Eigelb

Runder Ausstechring (3 cm Durchmesser)

Runder Ausstechring (1 cm Durchmesser)

50 g Pouletbrust

2-3 Champignons

1 kleine Zwiebel

1 Zweig Thymian

4-5 Stängel Schnittlauch

1 cl Champagner (optional Prosecco oder trockener Weisswein)

30 cl Vollrahm

2 Prisen Paprikapulver edelsüss

1 Prise Currypulver

Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

Kerbel für Garnitur

Zubereitung:

Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Mit dem Ausstechring (3 cm Durchmesser) 36 Rondellen aus dem Blätterteig ausstechen, mit dem kleinen Ausstechring (1 cm Durchmesser) nun bei 24 Rondellen die Mitte aus dem Blätterteig ausstechen und diese aufbewahren. Wenn du keine Ausstechringe dieser Grösse besitzt, dann schau dich am besten im Haushalt um. Es finden sich immer Dinge die sich „zweckentfremden“ lassen (z. B. Leimdeckel oder Pet-Flaschendeckel). Wichtig ist nur, dass du diese vorher gründlich sauber machst. Backblech mit Backpapier auslegen. Die 6 Rondellen ohne Loch auf das Backpapier geben und den Rand sauber mit Eiweiss einstreichen. Jeweils eine weitere Rondelle auf den Eiweissrand auflegen und Vorgang jeweils 4 Mal wiederholen, sodass jedes Pastetli aus 5 Lagen inklusive Boden besteht. Pastetli auf dem oberen Rand leicht mit Eigelb einstreichen. Die letzten 6 Rondellen mit auf das Blech geben und ebenfalls mit Eigelb einstreichen, sie ergeben später den Deckel. Pastetli für ca. 10-15 Minuten backen, bis sie goldbraun und aufgegangen sind. Nun die Füllung vorbereiten. Dazu die Pouletbrust, Zwiebel und Champignons in feine Würfel schneiden. Schnittlauch in feine Streifen schneiden und Thymianblätter abzupfen. Bratpfanne mit ein wenig Olivenöl erhitzen und alles stark anbraten, mit Meersalz, Pfeffer, Paprikapulver und Currypulver würzen. Sofort mit dem Champagner ablöschen und mit dem Vollrahm verfeinern, evt. nochmals abschmecken. Ein wenig köcheln lassen bis der Rahm bindet, zum Schluss Schnittlauch und Thymian beigegeben, die Pfanne durchschwenken und vom Herd ziehen.

Zum Anrichten einen kleinen Tropfen von der Champagner-Rahmsauce auf den

Löffel geben und das Pastetli auflegen. So verrutscht es beim Servieren nicht. Pastetli vorsichtig mit dem Ragout füllen und mit Kerbel ausgarnieren, Deckel aufsetzen und sofort servieren.

Gemüse-Tatar

Portionen: 6 Löffel

Zutaten:

½ Karotte

1 Zucchetti

2-3 Radieschen

6 grüne Spargeln (je nach Saison frisch oder aus dem Glas)

1 EL Quark

1 Bund Schnittlauch

1 Zweig Basilikum

Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

Paprikapulver edelsüss

evt. Ingwerpulver

Zubereitung:

Kochtopf gefüllt mit Wasser erhitzen und gut salzen. Die Karotte schälen, Zucchetti rüsten und beides in sehr feine Würfel schneiden. Zuerst Karottenwürfel kurz in kochendem Wasser kochen. Sind die Würfel gar, sofort in einer Schüssel (gefüllt mit Eiswürfel und reichlich Wasser) abschrecken. Spargeln schälen und in feine Scheiben schneiden, Spargelköpfchen ganz lassen. Spargeln ebenfalls kurz blanchieren und abschrecken. Anschliessend Zucchetti ebenfalls kurz kochen und im Eiswasser abschrecken. Die Gemüsewürfel in einem Sieb gut abtropfen lassen. Radieschen waschen und in feine Würfel schneiden. Schnittlauch in feine Streifen schneiden, Basilikum rüsten, 6 kleine schöne Blätter für die Garnitur beiseite legen und den Rest in ganz feine Scheiben schneiden. Alle Zutaten, inklusive dem Quark, nun in eine Schüssel geben und mit den Gewürzen abschmecken. Zum Schluss Schnittlauch und Basilikum unterrühren und das Gemüsetatar ziehen lassen. Das Tatar sauber auf den Löffeln anrichten, Spargelspitzen der Länge nach halbieren und auf das Tatar legen. Mit Basilikum und evt. anderen Kräutern oder Kresse garnieren.

Wintersalat mit Rosmarin-Stangen



Vorspeise für 8 Personen

Teig

125 g Butter

20g Zucker

¼ TL Fleur de Sel

¼ TL Cayennepfeffer

1 Ei

1EL grobkörniger Senf

180g Mehl

2EL Rosmarin fein geschnitten

Salat

wenig Fleur de Sel

3 EL Aceto balsamico bianco

4 EL Olivenöl

1 EL flüssiger Honig

¼ TL Salz

wenig Pfeffer

60g Endiviensalat zerzupft

80g Nüsslisalat

16 Tranchen Brescola

2 Birnen in Schnitze

50g Granatapfelkerne

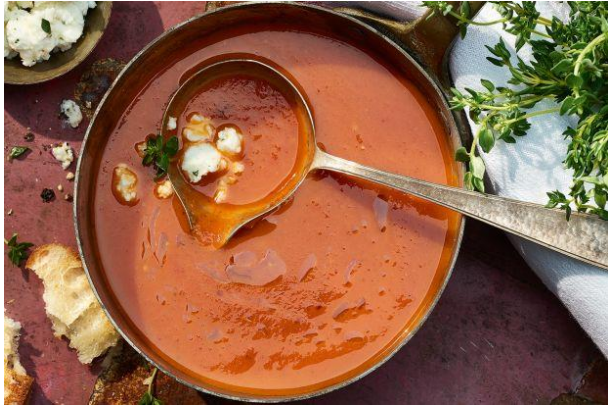
50g Haselnüsse grob gehackt

Zubereitung

1. **Rosmarin-Stangen:** Butter und alle Zutaten bis und mit Senf mit dem Schwingbesen des Handrührgeräts in einer Schüssel rühren, bis die Masse heller ist. Mehl und Rosmarin begeben rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen.
2. Teig in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 14mm Ø) geben, auf ein mit Backpapier belegtes Blech zu 8 Stangen von je ca. 16 cm spritzen. Fleur de Sel darüberstreuen.
3. **Backen:** ca. 18 Min. im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft). Herausnehmen, etwas abkühlen. Stangen auf einem Gitter auskühlen.
4. Wintersalat: Senf, Aceto, Öl und Honig in einer Schüssel verrühren und würzen. Salat unter die Sauce mischen, mit Brescola auf Teller anrichten. Birnen, Granatapfelkerne und Nüsse darauf verteilen. Rosmarin-Stangen dazu servieren.

Suppe von marinierten Ofentomaten mit Feta

Vorspeise für 6-8 Personen



Zutaten

3-4 Knoblauchzehen
1 TL Fenchelsamen
6-8 Zweige Thymian (1)
5 EL Olivenöl (1)
1 1/2 kg fleischige Tomaten
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
120g Feta
4-6 Zweige Thymian (2)
2 EL Olivenöl (2)
½ dl Noilly Prat
2 dl Gemüsebouillon

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
2. Die Knoblauchzehen schälen und mit einem grossen Messer nur andrücken. Die Fenchelsamen im Mörser fein zerdrücken. Beide Zutaten mit der ersten Portion Thymianzweige (1) und Olivenöl (1) in eine Schüssel geben und mischen.
3. Die Tomaten je nach Grösse halbieren oder vierteln, dabei den Stielansatz entfernen. In die Olivenölmarinade geben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut mischen. In eine Gratinform umfüllen.
4. Die Tomaten im 220 Grad heissen Ofen auf der mittleren Rille etwa 1¼ Stunden backen; sie dürfen dabei Farbe annehmen.
5. Inzwischen den Feta je nach Konsistenz in kleine Würfelchen schneiden oder grob zerbröseln. Die Blättchen von der zweiten Portion Thymian (2) abzupfen und wenn nötig hacken. Mit der zweiten Portion Olivenöl (2) zum Feta geben und sorgfältig mischen.
6. Am Ende der Garzeit der Tomaten die Thymianzweige entfernen. Die Tomaten mitsamt den restlichen Zutaten in eine Pfanne geben und mit dem Stabmixer möglichst fein pürieren. Den Noilly Prat und die Gemüsebouillon beifügen und alles unter Rühren aufkochen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Die Suppe in tiefe Teller oder Schalen füllen. Den marinierten Feta darüber verteilen und die Suppe sofort servieren.

Für Suppen eignen sich weiche, vollreife Tomaten besser als feste. Sie geben mehr Flüssigkeit ab und besitzen ein kräftiges Aroma. Auch muss man weder Haut noch Kerne entfernen, denn beides verleiht der Suppe Charakter.

Filet Wellington

für 4 Personen



- 800 g Rindsfilet
- 1 TL Thymianblättchen
- 3/4 TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- ¼ TL Paprika
- ¼ TL milder Curry
- Bratbutter
- 1 EL Butter
- 250 g Champignons
- 1 EL Zitronensaft
- 0.25 TL Herbes de Provence
- 0.25 TL Salz
- 2 rechteckig ausgewallte Blätterteige
(je ca. 42x25cm)
- 1 Eiweiss
- 1 Eigelb

Zubereitung

Fleisch würzen, Bratbutter zum Anbraten in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch ca. 3 Min. anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat, herausnehmen, auskühlen. Bratfett mit Haushaltspapier auftupfen.

Füllung: Butter oder Margarine in derselben Pfanne warm werden lassen, Champignons sehr fein gehackt, z. B. im «Häxler» andämpfen, Zitronensaft begeben, weiterdämpfen bis die entstandene Flüssigkeit vollständig eingekocht ist, mit Herbes de Provence Salz würzen, auskühlen lassen. Ausgewallte Blätterteige 1/2 Teig für die Garnitur beiseite legen. Teig etwas grösser auswallen, 3/4 der Füllung in der Grösse des Filets auf der Teigmitte verteilen, glatt streichen, Filet darauf legen, restliche Füllung darauf verteilen mit Eiweiss Teigländer bestreichen, Filet einpacken, Ränder gut andrücken, mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Aus dem beiseite gelegten Teig ca. 1 cm breite Streifen schneiden, mit Eiweiss bestreichen, darauf legen, mit Eigelb bestreichen, mit einer Gabel mehrmals einstechen

Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Die Kerntemperatur soll ca. 60 Grad betragen. Filet gegen Ende der Backzeit evtl. mit Folie vor zu starker Bräunung schützen. Herausnehmen, vor dem Tranchieren ca. 10 Min. stehen lassen.

Tipp: Den Champignons 75 g SandwichCreme, z. B. Le Parfait und 100 g Kalbsbrät begeben.

Sauce:

1 Schalotte, fein gehackt
1EI Butter
2dl Rotwein oder Fleischbouillon
1dl Fleischbouillon
50g Butter kalt, in Stücken
1 TL Thymianblätchen
Salz, Pfeffer
Thymian zum Garnieren

Zubereitung

Schalotte in der Butter andämpfen. Mit Rotwein oder 2 dl Bouillon ablöschen, auf die Hälfte einkochen. (Restliche) Bouillon dazugiessen, ebenfalls etwas einkochen. Pfanne von der Platte nehmen, die Butter portionenweise mit dem Schwingbesen darunterühren, die Sauce darf nicht mehr kochen. Thymian beifügen und würzen.

Klassisches Tiramisu im Glas

für 4 Personen



12 Löffelbiskuits
8 EL starker kalter Kaffee
4 TL Mandellikör
3 sehr frische Eier (Größe M)
50g Zucker
250g Mascarpone
Kakaopulver
Zitronenmelisse

Zubereitung

1. Löffelbiskuit zerbröseln und in 4 Gläser verteilen. Mit jeweils 2 Esslöffel Kaffee beträufeln und Biskuits auf den Boden festdrücken. Mit Likör beträufeln und kalt stellen. Eier trennen.
2. Eigelbe und 25 g Zucker weiß cremig aufschlagen. Mascarpone zugeben und glatt rühren. Eiweiß steif schlagen, dabei 25 g Zucker einrieseln lassen. Eischnee vorsichtig unter die Mascarpone-Masse heben und in die Gläser verteilen.
3. Dick mit Kakao bestäuben. Mit Melisse verzieren.