Chochete 15.03.2019

Motto:

„Quer durch Europa“

Apéro:

Schwarzbrot

Ziegenkäse

Tösstaler Wurst

Weisswein:

Federweiss 2016, Berghöfler Weine, Familie Müller Dättlikon

Rotwein:

Gamaret Barrique 2016, Berghöfler Weine, Familie Müller Dättlikon

Jakobsmuscheln an Knoblauch-Pesto-Sauce / Schweinekotelett mit karamellisierten Birnen und Salbei mit Veltliner Polenta / Geschichtetes Toblerone Mousse

Björn, Christan, Heinz und Stephan

Jakobsmuscheln mit Knoblauch-Pesto-Sauce

Zutaten (4 Personen):

Für 2 Stücke ≙ 1 Personen

35 g Mandelblättchen

1 Knoblauchzehe

1 grüne Chilischote

0.5 Bund Koriander

0.5 Bund Petersilie

0.5 Bund Kerbel

50 ml Olivenöl

1 El Zitronensaft

0.5 Tl Honig

35 ml Mineralwasser

8 Jakobsmuscheln

Meersalz

rosa Pfefferbeeren

½ Sack Nüsslisalat

8 Cherrytomaten

Zubereitung:

Vorbereitung ca. 20 Minuten

Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Öl leicht braun anrösten.

Die Knoblauchzehe schälen, die Chilischote putzen und beides grob zerteilen. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Mandeln mit Knoblauch, Chili, Kräutern, 4 El Olivenöl, Zitronensaft, Honig und Mineralwasser in einen Messbecher geben und fein pürieren.

Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Muscheln von beiden Seiten je etwa 2-3 Minuten kross anbraten. Je 1 El der Sauce auf den Teller träufelen (Spiegel). Nüsslisalat auf dem Teller verteilen, die Jakobsmuscheln darauf platzieren. Mit Meersalz und rosa Pfefferbeeren bestreuen. Die Cherrytomaten halbieren und platzieren.

Schweinekotelett mit karamellisierten Birnen, Salbei und Veltliner Polenta

Zutaten (4 Personen): => ca. 15 Miunten

4 Schweinekotlett

1 Bund Salbei

2 El Butterschmalz

4 kleine Birnen (schälen)

6 Schalotten

1 Knoblauchzehe

5 Wachholderbeeren

5 Pfefferkörner

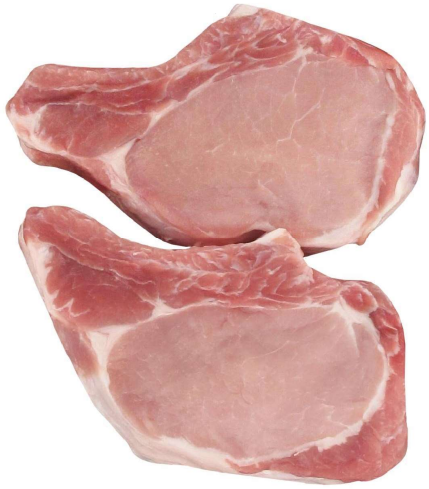
1 Lorbeerblatt

4 cl Cognac

200g Crème Fraiche

Salz

Frisch gemahlener Pfeffer



Backofen auf 120 ° Grad Ober-und Unterhitze vorheizen. Schweinekotlett mit Salz und Pfeffer würzen, Salbeiblätter von den Stielen zupfen, Fleisch bei hoher Hitze auf beiden Seiten zusammen mit Salbei und 1 El Butterschmalz in einer Pfanne scharf anbraten. (2 x 2-3 Minuten)

Schweinekotletts aus der Pfanne nehmen und in einer feuerfesten Form im Ofen 15 Miuten garen.

Birnen schälen, halbieren, Schalotten schälen und vierteln, Knoblauchzehe andrücken,

In der gleichen Pfanne, die Birnen, Schalotten und Knoblauch zusammen mit den Pefferkörnern und dem Lorbeer andünsten und mit Cognac flambieren, Crème Fraiche einrühren. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, kurz in der Sauce ziehen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun alles auf einem warmen Teller anrichten.

Zum Fleich gehören 2 (1/2) Birnen und 2 Salbeiblätter (frisches) als Dekoration.

Saison Gemüse

<u>Zutaten (4 Personen):</u> => ca. 20 Miunten

6 Karroten/Rüebli

Karroten rüsten und in fingerdicke Stücke schneiden.

Im Salzwasser mit Salz ca. 20 Minuten bissfest kochen.

Dannach mit Butter und Gewürzen abschmecken.

Veltliner Polenta:

Vorbereitung ca. 55 - 60 Minuten

Zutaten (4 Personen):

6 dl Milch

6 dl Wasser

60 -80g Polenta pro Person => 240 - 350 g für alle Personen

Butter

ca. 100 g Asiago Käse

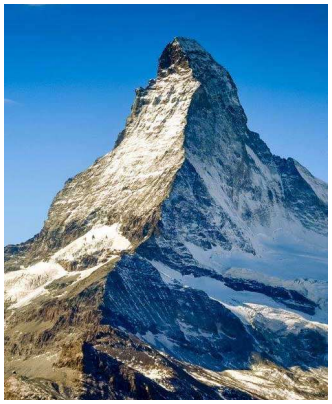
Je 6 dl Milch und Wasser aufkochen und mit Rindsbouillon würzen. Die Veltiner-Polenta dazugeben und auf kleiner Hitze immer umrühren, bis sich die Polenta vom Pfannen-Rand löst. Am Schluss den Weichkäse (Asiago Käse ca. 100 Gramm) in Würfel schneiden. Gemeinsam mit einem Löffel Butter unterziehen.

Beim Anrichten ist ein Seeli mit Sauce fürs Optische unerlässlich!

Geschichtetes Toblerone Mousse

- ⇨ ca. 15 Miunten ; danach kühlstellen oder sogar tiefkühlen => 2 Std.

Zutaten (4 Personen):



100 g Milch Toblerone Schokolade, grob gehackt

100 g weisse Toblerone Schokolade, grob gehackt

100 g dunkle Toblerone Schokolade, grob gehackt

1 dl Milch, aufteilen: 0.2 Weisse; 0.4 Milch; 0.4 Dunkel Schokolade

1 frisches Ei

1 EL Puderzucker

2 dl Vollrahm, steifgeschlagen

Die helle, weisse und dunkle Toblerone in drei Schüsseln verteilen. Die Milch kurz aufkochen und über die Schokolade giessen. (0.2 dl Weisse, 0.4 dl Milch und 0.4 dl Dunkle - Schokolade)

Ei und Puderzucker schaumig rühren bis die Masse hell wird. Die geschmolzene Toblerone glattrühren und je ein Drittel schaumige Ei-Zucker-Masse beigeben, sorgfältig mischen.

Den Rahm auf die helle, braune und dunkle Tobleronemasse verteilen, vorsichtig darunterziehen.

Eine schnelle Verarbeitung ist von Vorteil, damit das Mousse schön luftig wird.

Die dunkle, weisse und helle Toblerone-Mousses schichtweise in vier Gläser mit einem Trichter (vorwärmen mit heissem Wasser) füllen. Mit Klarsichtfolie zugedeckt 2 Stunden kühl stellen. (Tiefkühler)

Dessert mit grob gehackter Toblerone verzieren.

Mit einem Schuss Baileys verzieren!