Glattchuchi
8152 Glattbrugg

Chochete vom 25. Sep. 2020
Vom Besten

Unser Menue

Rüebli - Tatar

Steinpilz - Cordon - bleu

Fruchtsalat

Weisswein: BUCANEVE (Bianco di Merlot) Ticino 2019

Rotwein: BERLINGER (Zinfandel) USA California, 2018

Chef: Aebischer Renè
Team Gruppe: Hafner Heinz
Rom Alain
Rot Stefan

Rüebli - Tatar

Zutaten *(für 4 Personen)*

2	Esslöffel Rosinen
1/2dl	Cognac
4	mittlere Rüebli
1-2	Frühlingszwiebeln, je nach Grösse
1/2	Bund Basilikum
2	hart gekochte Eier
50g	Mascapone
100g	Crème fraiche
1	Esslöffel Zitronensaft
1/4	Teelöffel mildes Currypulver

einige Spritzer Worcesershiresauce
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Halbe scheibe Toastbrot (warm), Butter.

Zubereitung

Die Rosinen unter heissem Wasser gründlich spülen. In ein kleines Schüsselchen geben und mit dem Cognac beträufeln. Etwa 30 Minuten ziehen lassen.

Die Rüebli schälen, der Länge nach in dünne Scheiben, dann in feine Steifen und schliesslich in kleine Würfelchen schneiden.

Die Frühlingszwiebeln rüsten. Das Weiss der Zwiebeln fein hacken, das schöne Grün in feine Streifchen schneiden. Einige schöne Basilikumblättchen für die Garnitur beiseitelegen. Restliche Basilikumblätter fein hacken. Die Eier schälen und klein würfeln.

In einer mittleren Schüssel Mascarpone, Crème fraiche, Zitronensaft, Currypulver, Worcestershiresauce, Salz und Pfeffer verrühren. Rüebli, Frühllingszwiebeln, gehackten Basilikum, Eier und die gut abgetropften Rosinen untermischen. Das Tatar wenn nötig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten jeweils einen Ausstechring auf einen Teller setzen, mit Rüebli-Tatar füllen, dann den Ring sorgfältig entfernen. Das Rüeblitatar mit dem beiseitegelegten Basilikum garnieren.

Steinpilz - Cordon - bleu

Zutaten *(für 4 Personen)*

400 g	Steinpilze
4	Kalbsschnitzel vom Stozen à ca. 160 gr. für Cordon Bleu geschnitten
120 g	Greyerzer
80 g	Rotschmierkäse, z.b. Munster
3	Eier
100g	Mehl
200g	Panko oder Paniermehl
3	Knoblauchzehen
4EL	Bratbutter
4	Zweig Rosmarin
1	Zitrone

Zubereitung

Steinpilze putzen, rüsten und in Scheiben schneiden. Schnitzel einzeln zwischen Metzgerpapier oder in einem Tiefkühlbeutel flachklopfen. Schnitzel auf der Arbeitsfläche auslegen. Beide Käsesorten auslegen. Beide Käsesorten in dünne Scheiben schneiden. Käse und einige Pilzscheiben auf je eine Hälfte jedes Schnitzels verteilen. Restliche Pilzscheiben beiseitelegen. Schnitzel zusammenklappen. Ränder gut aneinanderdrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Eier in einem Teller verquirlen. Mehl und Panko oder Paniermehl separat in Tellern bereitstellen. Schnitzel zuerst im Mehl wenden. Überflüssiges Mehl abklopfen. Schnitzel durchs Ei ziehen und im Panko oder Paniermehl wenden. Panade gut andrücken. Knoblauch in Scheiben schneiden.

Bratbutter in einer weiten Bratpfanne erhitzen. Cordon bleus langsam 8-10 Minuten braten, gelegentlich wenden. Sobald die Panade goldbraun ist und ein bisschen Füllung herausquillt, Cordons bleus aus der Pfanne heben. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Restliche Pilze, Knoblauch und Rosmarin in die Pfanne geben, ca. 3 Minuten braten und mit Cordons bleus servieren. Ein Schnitz Zitrone als deko.

Als Beilage: Wild Reis, **als Gemüse:** Zucchetti in kl. Scheiben geschnitten.

Fruchtsalat, (mit Haus eigenen Feigen)

Zutaten (*für 4 Personen)*

Bananen
Aepfel
Orangen
Trauben
Cognac

Zubereitung: Alles in kl. Würfelchen schneiden und verrühren.