Chochete vom 19. November 2021

# *«alles falsch? – alles richtig!»*

Chefkoch Alain

Souschef Reto & Stephan und Roger

*Menü für 4 Personen berechnet*

# ***Rotkohl-Kokos-Suppe***

**Für die Suppe:**
1 Zwiebel
1 - 2 Knoblauchzehen
1 Stück Ingwer (ca. 4 cm)
2 Randen, roh
300 g Rotkohl
2 EL neutrales Pflanzenöl
1 TL Fenchelsamen
300 ml Gemüsebrühe
400 ml Kokosmilch
1-2 Prisen Zucker
2 EL Limettensaft
2-3 Stängel Minze
2-3 Stängel Koriandergrün &Creme fraiche für Deko

- Für die Suppe die Zwiebel, den Knoblauch und den Ingwer schälen und in feine Würfel schneiden. Die Randen putzen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Rotkohl putzen, den Strunk entfernen und den Rotkohl in Streifen schneiden.

- Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Knoblauch, Ingwer, Rote Bete, Rotkohl, Kreuzkümmel- und Fenchelsamen dazugeben und kurz mitdünsten. Die Gemüsebrühe und 200 ml Kokosmilch dazugiessen und alles aufkochen. Die Suppe bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 30 Min. köcheln lassen, bis das Gemüse sehr weich ist.

- Die übrigen 200 ml Kokosmilch zur Suppe gießen. Die Suppe fein pürieren. Die Suppe mit Salz, Zucker und Limettensaft würzen. Koriander waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abstreifen und grob hacken.

- Die Suppe noch einmal kurz erhitzen, auf Teller verteilen und mit den Kräutern bestreuen.

# ***Falscher Hase***

| | | |
|---|---|---|
| 1 | Weggli | vom Vortag |
| 2 | EL | Milch |
| 4 | Eier | hartzukochen |
| | | |
| 2 | | Zwiebeln |
| 1 | | Knoblauchzehe |
| 3 | EL | Petersilie |
| 1 | EL | Butter |
| | | |
| 500 | Gramm | Hackfleisch |
| 100 | Gramm | Kalbsbrät |
| 1 | Ei | |
| 3 | EL | Senf |
| 0.5 | TL | Edelsüss-Paprika |
| 1 | TL | Salz |
| wenig | | Pfeffer |
| 150 | Gramm | Maroni, grob hacken |
| 150 | Gramm | Kürbis, geraffelt |
| | | |
| 1 | EL | Bratbutter |
| 600 | Gramm | Rüebli |
| 1 | Stk | Zwiebel |
| 1 | EL | Tomatenpüree |
| 2 | dl | Rotwein |
| 1 | dl | Fleischbouillon |

Salz, Pfeffer, nach Belieben

- Brot in Würfeli schneiden, mit wenig Milch in einer Schüssel mischen.
- 1 Ei roh beiseitestellen
- 4 Eier ca. 8 Minuten kochen, abschrecken, auskühlen lassen. Anschliessend schälen und Enden abschneiden.
- Zwiebeln schälen, fein hacken, Knoblauch pressen, Petersilie fein schneiden. Butter im Brattopf warm werden lassen. Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie ca. 5 Min. dämpfen, beiseitestellen und auskühlen lassen, zu Brotwürfeli geben.
- 1 rohes Ei, Fleisch, Senf, Paprika, Salz und Pfeffer mischen und von Hand gut kneten (!), bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden. Brot/ Kräutergemisch Kalbsbrät, Maroni, Kürbis zum Schluss gut untermischen.
- Die Hälfte der Hackfleischmasse in Form bringen und flachdrücken. Darauf in eine Reihe die angeschnittenen Eier legen. Alles mit der restlichen Hackfleischmasse bedecken und schön glattstreichen. Die Fleischdecke sollte unten und oben nicht zu dünn sein, der Braten eher kompakt als lang und dünn formen.
- Rüebli schälen, längs halbieren. Zwiebel schälen, vierteln. Mit dem Tomatenpüree kurz andämpfen, mit Wein ablöschen und Bouillon dazu giessen, kurz aufkochen.
- Hitze reduzieren, Braten beigeben, bei ca. 200° Hitze 50 Min. schmoren. Hackbraten herausnehmen, tranchieren, mit dem Gemüse und Sauce (abschmecken) anrichten.

# ***Kürbispüree***

| | | |
|---|---|---|
| 1 | Schuss | Aceto Balsamico |
| 120 | ml | Gemüsebouillon |
| 600 | g | Kürbis |
| 1 | Prise | Pfeffer |
| 1-2 | EL | ÖL |
| 1 | Prise | Salz |
| 1 | EL | Tomatenmark |
| 2 | Stk. | Zwiebeln |

- Für das Kürbispüree zuerst die Zwiebeln schälen, rüsten und fein hacken
- Danach den Kürbis halbieren, schälen, entkernen und das Fruchtfleisch mittelgrob würfen. Kürbis und Zwiebeln in ca. 1-2 EL Öl andünsten, dann in einer grossen Pfanne zusammenlegen.
- Tomatenmark und Gewürze dazugeben und alles mit der Gemüsebouillon ablöschen. Zugedeckt ca. 20 Minuten dünsten
- Flüssigkeit abgiessen und beiseitestellen
- Kürbis pürieren und mit Aceto Balsamico abschmecken. Konsistenz mit Flüssigkeit bei Bedarf verändern

# ***Tarte Tatin***

| | | |
|---|---|---|
| 3(-4) | grosse | Äpfel |
| 50 | Gramm | weiche Butter |
| 100 | Gramm | Zucker |
| 1 | Paket | Blätterteig |
| 1 | Kugel | Vanilleglacé |

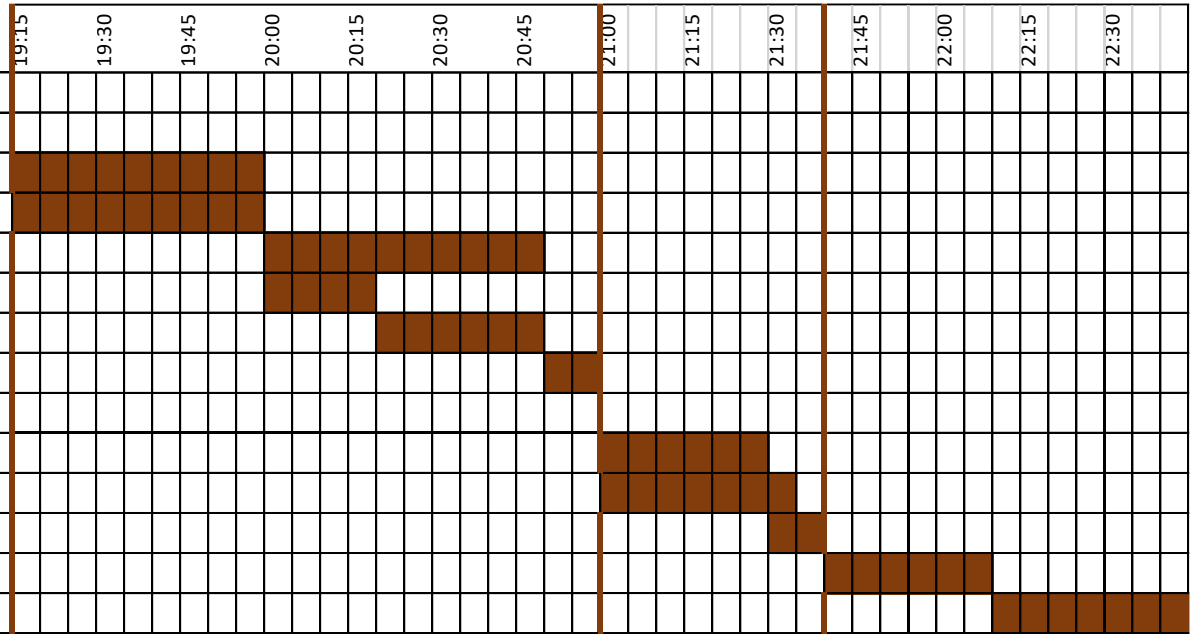
- Äpfel schälen, in schmale Schnitzeschneiden und das Kerngehäuse entfernen
- Backform grosszügig mit 20g Butter einstreichen.
- Die Apfelschnitze kreisförmig einschichten.
- Zucker langsam zu <u>hellbraunem</u> Caramel schmelzen, wird im Ofen noch etwas brauner.
- 30g Butter beifügen und über die Äpfel träufeln.
- Den Blätterteig sorgfältig über die Äpfel legen, Überstehenden Teig entfernen und den Teigrand innen der Form entlang nach unten hineindrücken. Mit einer Gabel den Teig regelmässig einstechen.
- Die Tarte im auf 200°C vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während 25-30 Minuten backen.

- Aus dem Ofen nehmen und sofort auf eine Platte stürzen. Wichtig: Nicht stehen lassen, sonst klebt der Caramel sofort fest.

- Die Tarte Tatin lauwarm mit einer Kugel Glacé servieren.

# *Zeitplan*

| | | Dauer | von | bis |
|---|---|---|---|---|
| Vorbereiten 1 | Start | | 19:15 | 23:00 |
| Vorbereiten 1 | | | | |
| Vorbereiten 1 | Suppe vorbereiten | 00:45 | 19:15 | 20:00 |
| Vorbereiten 1 | Hase vorbereiten | 00:45 | 19:15 | 20:00 |
| Vorbereiten 1 | Hase schmoren 50' | 00:50 | 20:00 | 20:50 |
| E | Suppe Essen | 00:20 | 20:00 | 20:20 |
| Vorbereiten 2 | Kürbis Püree | 00:30 | 20:20 | 20:50 |
| Vorbereiten 2 | Hase drapieren | 00:10 | 20:50 | 21:00 |
| Vorbereiten 2 | Tarte vorbereiten | 00:30 | 21:00 | 21:30 |
| Vorbereiten 2 | Tarte in den Ofen '30 | 00:30 | 21:30 | 22:00 |
| E | Essen Hauptgang | 00:30 | 21:30 | 22:00 |
| V3 | Dessert kühlen und anrichten | 00:10 | 22:00 | 22:10 |
| E | Dessert essen | 00:20 | 22:10 | 22:30 |
| A | Aufräumen | 00:30 | 22:30 | 23:00 |




# *Gruppeneinteilung*

| Gruppe 1 | Gruppe 2 | Gruppe 3 | Gruppe 4 |
|---|---|---|---|
| **Alain** | **Roger** | **Stephan** | **Reto** |
| Beat | Hans | Kurt | René |
| Björn | Joergen | Marc | Stefan |
| François | Kurt M. | Münti | Taschi |
| Fritz | | | |