Chochete 12.05.2023

Motto:

„Lokal bzw. Regional“

Apéro:

Sauerteigbrot

Regionaler Büffelweichkäse

Regionales Büffelfleisch

Bier:

Haldengut Bier, Winterthur

Weisswein:

Zürich AOC Riesling Sylvaner 2020, Kümin, Freienbach

Rotwein:

Zürich AOC Pinot Noir 2020, Kümin, Freienbach

Fenchelsuppe / Heimisches Rehschnitzel an einer Rotweinsauce mit Babymöhren glaciert und Schupfnudeln / Gefüllte Röhren (Cornet) mit verschiedenen Crèmes

Alain, Marc, Stefan und Stephan

Fenchelsuppe

Zutaten

≙ 4 Personen

400g Fenchel

1 Petersilienwurzel klein

1 Schallotte, mittelgross

20 g Butter

1 EL Fenchelsamen

7 dl Gemüsebouillon

1.0 dl Rahm

1.0 dl Weisswein/Apérowein

100g Crème fraiche

Salz, Peffer, aus der Mühle

Zubereitung:

Vorbereitung ca. 25 Minuten

Fenchel waschen, Fenchelgrün abzupfen und für die Garnitur beseitstellen.

Fenchel, quer gegend die Faseren schneiden sowie Petersiliernwurzel rüsten und danach in Würfel von ca. 2 cm schneiden, Zwiebel fein hacken.

Butter in Pfanne erhitzen, Zwiebel dazugeben und dünsten, Fenchel- und Persilienwurzel-Stücke hinzufügen und bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten weichdünsten.

Fenchselsamen zerdrücken und zusammen mit Gemüsebouillon und Weiswein dazugeben, weiter 15 Minuten kochel lassen. Suppe pürieren und durch ein Sieb in die Pfanne passieren. Rahn und Crème fraiche daruntermischen und weiter 2-4 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Suppe in vorgewärme Tassen anrichten und mit dem feingeschnitten Fenchelgrün garnieren.

Heimisches Rehschnitzel an einer Rotweinsauce mit Babymöhren und Schupfnudeln

Zutaten (4 Personen): => ca. 45 Miunten

2 EL gedörrte Cranberrys

1 TL schwarze Pfefferkörner

4 Wacholderbeeren

1 kleiner Zweig Rosmarin

1 Orange

0.5 dl roter Portwein oder kräftiger Rotwein (separater Rotwein)

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe

600 g Rehschnitzel

Salz

1 EL Bratbutter

1 EL Butter

3 EL Mehl

2 dl Rahm

Teelöffel Zitronensaft

Reh vom unserem Hardwald!

Heimisches Rehschnitzel an einer Rotweinsauce

Die Cranberrys zusammen mit den Pfefferkörnern, den Wacholderbeeren und den abgezupften Rosmarinnadeln mit einem grossen Messer möglichst fein hacken. Die Schale der Orange fein abreiben und den Saft auspressen.

In einer kleinen Pfanne den Port oder Rotwein sowie den Orangensaft kräftig aufkochen. Die Cranberry- Gewürz-Mischung sowie die Orangenschale beifügen, vom Herd nehmen und etwa 30 Minuten ziehen lassen.

Den Backofen auf 70 Grad vorheizen und eine ofenfeste Form mitwärmen.

Die Schalotten schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

Die Rehschnitzel (ca. 6 mm) Dicke, in Mehl wenden und mit etwas Salz würzen.

In einer Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen. Die Schnitzel auf höchster Stufe pro Seite knapp ½ Minute braten. Sofort in die vorgewärmte Form geben und im 70 Grad heissen Ofen warm stellen.

Überschüssiges Bratfett abgiessen und die Pfanne mit Küchenpapier leicht auswischen. Die Butter hineingeben und die Schalotten auf kleinem Feuer 3 - 4 Minuten andünsten. Dann die Cranberrys mitsamt der Einweichflüssigkeit dazugeben und einmal aufkochen. Den Rahm beifügen und die Sauce auf grossem Feuer kurz leicht einkochen lassen. Mit Salz und dem Zitronensaft abschmecken. Teller anrichten mit den verschieden Beilagen. Die Sauce neben den Schnitzel einen Saucenspiegel anrichten und sofort servieren. Den Rest in einer Sauciere zum Tisch bringen.

Babymöhren glaciert

Zutaten (4 Personen): => ca. 10 - 12 Minuten

800 g junge Möhren

Salz

1/2 TL Zucker

2 EL Ahornsirup

1 EL Butter

grobes Meersalz

Die Karotten schälen, putzen und das Grün auf etwa 2 cm zurück schneiden. Die zu dicken Karotten halbieren. Die Babymöhren mit Butter in einer flachen Pfanne andünsten ca. 3-4 Minuten.

Danach nochmals Butter und Ahornsirup zugeben und die Möhren glasieren und in der Pfanne schwenken und den Saft einkochen lassen, eventuell mit Deckel. Nach Belieben noch etwas grobes Meersalz darüber streuen und als Beilage ganieren.

Schupfnudeln:

Vorbereitung ca. 20 Minuten Kartoffel

Gesamt ca. 50 Minuten

Zutaten (4 -5 Personen):

ca. 250 g Kartoffel (festkochend)

(sind schon vorgekocht)

50 g Weizenmehl

10 g Butter

1/2 Ei

2 EL Gries

Salz, Muskat

Mehl für Arbeitsfläche

25 g Käse Sbrinz (oder Bergkäse)

1 Schallote

Butter zum Anbraten

2 Thymianzweige

Die Kartoffel schälen, in grobe Stücke schneiden und in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. Die gekochte Karttoffel pressen, würzen und mit Mehl, Ei, Gries und Butter zu einem geschmeidigen Tag verarbeiten. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig zu einer ca. 2 cm dicken Rolle formen. In Stücke schneiden und zu Schupfnudeln 4 Finger breit formen.

Die Schupfnudeln in Salzwassser kochen, wenn diese an der Oberfläche schwimmen, abschöpfen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Schupfnudeln goldbraun anbraten.

Die Schalotte fein schneiden und zu den Schupfnudeln geben und kurz rösten.

Die Schupfnudeln auf einem Teller anrichten und mit geriebenem Käse und Thymian bestreuen und sofort servieren!

Gefüllte Röhren (Cornet) mit verschiedenen Crèmes

Das Original, wie mir es kennen.

Zutaten für 8 Stück / 4 Personen

8 – 10 Metall-Cornetspitzen

Butter für die Formen

Backpapier

Spritzsack mit gezackter Tülle

Röhren (Cornets)

7/8 rechteckig ausgewallter Butterblätterteig à ca. 350 g,

½ Eiweiss, verquirlt

1 ¾ TL Zucker

1 ¾ TL Rohrzucker

Blättterteilg in Streifen schneiden:

1 Streifen ist 3 cm x 32 cm (Länge/Breite des Teigs!) => Anzahl Röhren (Cornets)

Standart Blätterteig ca. 42 x 24-26 cm

Röhre/Cornet => Streifen	
Röhre/Cornet => Streifen	
….	
….	ca. 3cm breite
Prussiens, Decko (Rest)	

Crèmen (Füllungen)

Wir nehmen 4 Geschmacks Richtungen (auch Farben) für jedes Ende eine andere!

4 Personen für ca. 4 x ca. 1.2 dl Gläser (mal die Anzahl Theken)

Pro Theke eine Geschmacksrichtung!

Erdbeeren

100 g Erdbeeren

50 g Zucker

2 El Zitronensaft

150 g Rahmquark

1.5 dl Rahm, steif geschlagen

Heidelbeeren

100 g Heidelbeeren

50 g Zucker

2 El Zitronensaft

150 g Rahmquark

1.5 dl Rahm, steif geschlagen

Zwetschge (gefroren)

100 g Zwetzgen

50 g Zucker

2 El Zitronensaft

150 g Rahmquark

1.5 dl Rahm, steif geschlagen

Brombeeren (gefroren)

100 g Brombeeren

50 g Zucker

2 El Zitronensaft

150 g Rahmquark

1.5 dl Rahm, steif geschlagen

Es fehlen noch die anderen Farben zur Deko und die selbergemachten Prussiens!

Röhren (Cornets):

Butterblätterteig flach auslegen, mit wenig Eiweiss bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. => Zucker auf Teig streuen und einrollen

Blättterteig in Streifen schneiden:

1 Streifen ist 3 cm x 32 cm (Breite des Teigs!) => Anzahl Röhren (Cornets)

Den kalten Teig längs in 8 -10 Streifen schneiden, leicht überlappend um die bebutterten Cornetspitzen legen. In Richtung des Falz's! Die Röhren (Cornets) sollten nicht mehr als 4 Finger von der Hand sein, das sind ca. 9 cm. Cornets auf das mit Backpapier belegte Blech legen. In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 12 - 15 Minuten bei Umluft backen, bis eine schöne Farbe bekommen. Danach auf einem Kuchengitter für 2 Minuten abkühlen lassen. Die Röhren von der Cronetsform im Warmenzustand in die Richtung von der Überlappung herausdrehen (man kann auch ein Werkzeug, eine Zange oder Wasserpumpenzange als Hilfsmittel benutzen) und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit den Resten vom Blätterteig, machen wir Prussiens.

Crème:

Alle Zutaten im Kühlrschank lagern und erst vor der Zubereitung heraus nehmen. Besonders den «kühle» Rahm erst am Schluss darunterziehen.

Die Früchte in Stücke schneiden und zusammen mit Zucker und Zitronensaft in ein hohes Gefäss geben. Danach Pürieren und den Quark darunterziehen, danach mindestens 2 Stunden Kühlstellen Kurz vor dem Anrichten, den steifgeschlagen Rahm unter die Masse ziehen.

Mit Dressiersack/Spritzsack die Röhren ca. 2 cm füllen.

Die Röhren farblich abstimmen.

Zusätzlicher Geschmachtsrichtungen!

Erdbeer Heidelbeer, Zwetschgen (gefroren), Brombeeren (gefroren)

Es muss für die Dekoration noch Früchte für die Teller übrig bleiben.

- Erdbeeren
- Kirschen
- Heidelbeer
- Brombeeren
- Zwetschgen
- ….
- ….

Datum: 02.05.2023

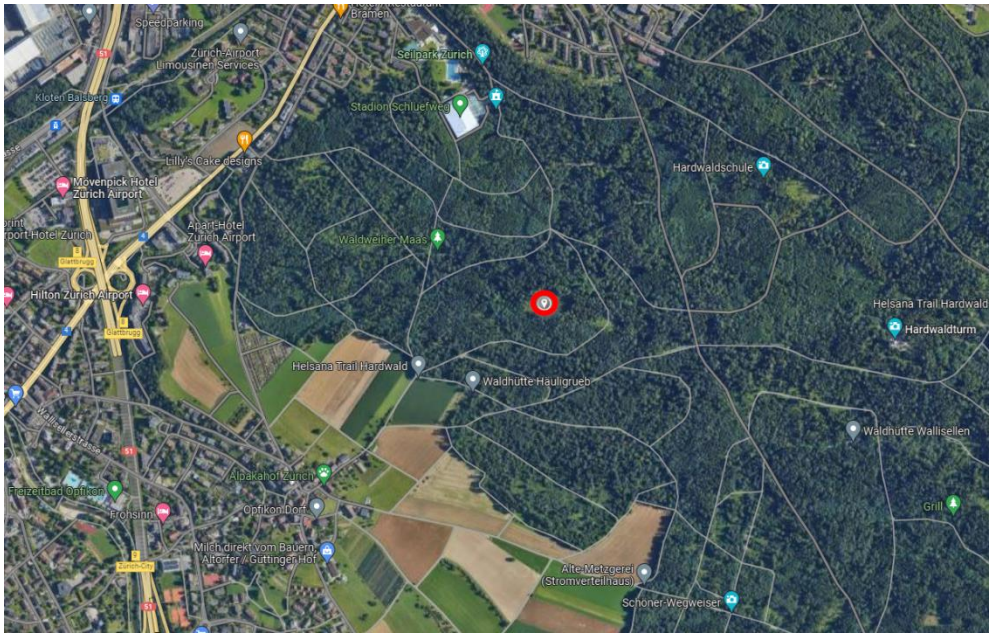
Uhrzeit: 07:15

Schütze: Fuchs Markus

Verwendete Munition: 30.06 Bleifrei

Kontakt: Reto Schaad Haldengutstrasse 26 CH-8305 Dietlikon

T +41 (0)79 414 35 57 info@lokalundwild.ch www.lokal&wild.ch



1

4 Finger von einer Hand sind ca. 9 cm!
In die Richtung vom Falz wickeln!

2

Die ungefähre Länge

3

Mit den Resten vom Blätterteig, machen wir Prussiens.

Den Teigresten von beiden Seiten gleichmässig aufrollen, diese treffen sich dann in der Mitte

4

Jetzt noch die Röhren (Cornets) mit dem verschiedenen Crèmen mit dem Dressiersack/Spritzsack füllen