



Chochete
Freitag
19.Sept 2025

Leitung: Beat
Assistenten: Alain
René
Wolfgang

Vive la France

Salade Chèvre chaud

Coq au Vin

Crêpes Suzette

(das Rezept für 4 Personen)

Bier: Quöllfrisch
Weisswein: NEZ NOIRE Petite Arvine Valais AOC 2023
Rotwein: CHÂTEAU BRUN Saint-Émilion Grand Cru AOP 2021

Salade Chèvre chaud

Baguette 8 Scheiben
200g Ziegenkäse
2 EL Honig
200g Salat, z.B. Baby Leaf
4 EL Olivenöl
2.5 EL Apfelessig
2 EL grobkörniger Senf
Sonnenblumenkerne geröstet
Salz & Pfeffer nach Bedarf

Backofen auf 200 Grad vorheizen, Ziegenkäse in Scheiben schneiden, Brot damit belegen, Honig darüber träufeln und ca. 5 Min backen

Sonnenblumenkerne rösten

Fürs Dressing: Öl, Essig und Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Salat auf die Teller verteilen, mit dem Dressing beträufeln, geröstete Sonnenblumenkerne verteilen und mit Ziegenkäse-Baguettes anrichten



Coq au Vin

1.2 kg Pouletschenkel
2 El Mehl
Paprika
1 TL Salz
Bratbutter

3 Zwiebeln, 2 Rüebli
2 Knoblauchzehen
200g Champignons
150g Speckstücke
4 Rosmarin Zweige

1 dl Cognac
5 dl Rotwein
2 dl Hühnerbouillon
3 Lorbeerblätter
ev. Maizena
Salz und Pfeffer nach Bedarf

Coq au Vin

Pouletschenkel halbieren, Haut abziehen
Mehl, Salz und Paprika mischen, Poulet darin schwenken und portionenweise scharf anbraten ca. 5 Min und beiseite legen

Zwiebeln, Rüebli und Champignons in grössere Stücke schneiden, Knobli pressen

Alle Pouletteile zurück in den Topf, Cognac in kleiner Pfanne erwärmen und Poulet flambieren, nicht unter dem Dampfzug! Poulet wieder rausnehmen

Speckstücke, Gemüse und Rosmarin kurz anbraten, dann den Wein dazu giessen und auf die Hälfte einkochen

Bouillon, Lorbeerblätter und Poulet dazugeben und zugedeckt auf kleiner Hitze ca. 50 Min schmoren

Nach Belieben mit Mehlbutter oder Maizena Sauce eindicken

Kartoffelstock

1 kg mehliges Kartoffeln
2 dl Milch
80g Butter
½ TL Salz
wenig Muskat und Pfeffer

Kartoffelstock

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und im Salzwasser ca. 20 Min weich kochen

Kartoffeln stampfen oder durchs Passe-vite

Milch warm machen und unter Rühren nach und nach begeben, Butter und Muskat darunter rühren, abschmecken nach Bedarf



Crêpe Suzette

Teig

150g Mehl
1/3 TL Salz
1.5 EL Zucker
1 P. Vanillezucker
1.5 dl Milch
1.5 dl Wasser
3 Eier

Butter zum Backen
Vanille Glacé



Sauce

5 Orangen, 30g Zucker, 30g Butter, 4 EL Grand Marnier, ½ dl Cognac

Für den Teig in einer Schüssel Mehl, Salz, Zucker und Vanillezucker mischen. Milch und Wasser unter Rühren beifügen und alles zu einem glatten Teig mischen. Dann die Eier unterrühren. Den Teig min. 20 Minuten quellen lassen

Eine beschichtete Pfanne mit wenig Butter auspinseln und erhitzen, (aber nicht zu heiss), eine Schöpfkelle Teig hineingießen und schnell durch schwenken nach allen Seiten zu einer **dünnen** Crêpe verteilen. Diese auf der 1. Seite backen bis die Oberfläche trocken ist, mit einer dünnen Kelle und schwenken, achten dass sie nicht kleben bleibt. Wenn die Oberfläche trocken ist vorsichtig wenden und auf der 2. Seite nur noch 30 Sek backen. Die Crêpe noch warm zu einem Viertel falten

3 Orangen filetieren, den Rest und mit den anderen Orangen, 2 dl Saft pressen

Zum Flambieren den Zucker karamellisieren, die Butter beigeben und rühren, dann den Orangensaft dazu geben, köcheln und rühren bis das Karamell vollständig aufgelöst ist

Die Crêpes in die Orangensauce legen, den Grand Marnier dazu giessen und alles kurz wärmen, den Cognac in einer kleinen Pfanne erwärmen und die Crêpes flambieren

Zum Servieren die Crêpes mit den Orangenfilets anrichten und mit Sauce übergiessen. Eine Kugel Vanilleglace dazugeben

Bon Appetit!