

Säntis – Chuchi Heiden

Chochete vom 2. Juni 2016

Peter Steffen

M E N U

Spargelsuppe

Feigen-Rohschinken-Mousse auf Blätterteig

Kalbfleischröllchen mit Estragon zu Kürbis-Taglierini

Apfel-Amaretti-Dessert

Spargelsuppe

(8 Personen)

1000	gr	Spargeln weiss
2	St	Zwiebeln
2	EL	Butter
2	Prisen	Zucker
10	dl	Gemüsebouillon
5	dl	Halbrahm

Salz, Pfeffer aus der Mühle
Dill für die Garnitur

Spargeln vom Köpfchen weg schälen; Enden abschneiden. Spargelspitzen abschneiden und beiseite stellen; Rest in Stücke schneiden. Zwiebeln hacken.

Butter in einer grossen Pfanne erwärmen, Spargelstücke, Zwiebeln und Zucker darin 2 Minuten dünsten. Mit Bouillon ablöschen. Zugedeckt 15 Minuten weich kochen. Rahm beifügen. Mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb geben. Spargelspitzen begeben und ca. 5 Minuten bissfest köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem servieren mit einer Siebkelle die Spargelköpfchen herausnehmen, die Suppe kurz aufschäumen und auf Teller verteilen. Die Spargelköpfchen begeben und mit etwas Dill garnieren.

Feigen-Rohschinken- Mousse auf Blätterteig

(8 Personen)

1	Schalotte
120 g	getrocknete Feigen
120 g	Rohschinken
4EL	Olievenöl
120 g	Ricotta
	Salz , Pfeffer
1	Blätterteig rechteckig ausgewallt
6	Zweige glattblättriger Petersilie
2	getrocknete Feigen für die Garnitur
1 TL	getrocknete, zerstoßene Chilischote
2 dl	Rahm

Schalotte hacken, Feigen in Würfelchen schneiden. Rohschinken in Streifen schneiden. Ca. 1/3 beiseite stellen, Rest in einer Bratpfanne in wenig Öl anbraten. Schalotte und Feigen begeben, kurz und mitdünsten und abkühlen lassen. Ricotta begeben, gut mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen, zugedeckt kühlstellen.

Backofen auf 220°C vorheizen. Blätterteig in Stücke à 10.5X6.5 cm schneiden. Mit Wasser bepinseln. Je 2 Stücke aufeinander legen und mit einer Gabel einstechen. Beiseite gestellte Schinkenstreifen darauf verteilen. Mit restlichem Öl bepinseln. In der Ofenmitte ca. 10 Minuten backen, bis die Blätterteigkissen Farbe nehmen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Peterli hacken. Feigen vierteln. Ricottamasse mit dem Stabmixer pürieren. Rahm steif schlagen und unter die Masse heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Feigen-Rohschinken- Mousse auf die Kissen verteilen, mit Peterli und Chili bestreuen. Mit je 1 Feigenschnitt garnieren.

Kalbfleischröllchen mit Estragon zu Kürbis-Taglierini

(8 Personen)

400 gr	Kalbsbrät
8 EL	Halbrahm
3 EL	Estragon, fein geschnitten
3 EL	Schnittlauch, geschnitten
16 St	Kalbsplätzchen à 40 – 50 gr (möglichst dünn geschnitten)
16 St	Rohschinken-Tranchen
	Bratbutter oder Bratcrème
4 dl	Weisswein oder alkoholfreier Apfelwein
2 dl	Fleischbouillon
7 dl	Saucen-Halbrahm
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
500 gr	Taglierini
250 gr	Kürbis (z.B. Butternuss), in Würfel oder Streifen geschnitten
	Etwas Butter zum Verfeinern

Ofen auf 80°C vorheizen. 1 Platte, 1 Saucière und Teller darin vorwärmen.

Für die Füllung alle Zutaten mischen, würzen. Plätzchen mit je einer Rohschinken-Tranche belegen, Füllung darauf verteilen. Plätzchen aufrollen und mit Zahnstocher fixieren.

Portionenweise in Bratbutter ringsum 5-6 Minuten anbraten und sofort auf die vorgewärmte Platte legen und im auf 80°C vorgeheizten Ofen 20-30 Minuten nachgaren. Fleischthermometer verwenden (70°C Kerntemperatur).

Bratsatz mit Wein oder Apfelwein sowie Bouillon ablöschen, auf die Hälfte einkochen. Saucen-Halbrahm zugeben und würzen.

Taglierini und Kürbis in siedendem Salzwasser al dente kochen, abgiessen und abtropfen lassen. Butter zugeben.

Wenig Sauce auf den Teller geben, je 2 Fleischröllchen darauf legen. Taglierini mit einer Fleischgabel zu Nestchen formen und neben dem Fleisch anrichten. Restliche Sauce dazu servieren.

Apfel-Amaretti-Dessert

(8 Personen)

3 dl	Apfelsaft
3 EL	Zitronensaft
6 EL	Zucker
2 St	Beutel Habenbuttertee
5 St	Äpfel (z.B. Cox Orange), Kerngehäuse entfernt, geschält, geviertelt und in Scheiben geschnitten

Crème:

3.5 dl	QimiQ
5 EL	Zucker
2 St	Päckchen Vanillezucker
170 gr	Mascarpone
240 gr	Jogurt nature
3 St	Eiweiss, steif geschlagen
8 St	Löffelbiskuits
8 St	weiche Amaretti, zerbröckelt

Apfelsaft und Zitronensaft aufkochen. Zucker und Teebeutel beifügen und umrühren. Äpfel begeben, 4 – 5 Minuten offen köcheln. Teebeutel entfernen und Äpfel beiseite stellen.

Für die Crème QimiQ cremig rühren, Zucker, Vanillezucker, Mascarpone und Jogurt darunter rühren. Eischnee darunter ziehen.

Je ein Löffelbiskuit an den Rand des Glases stellen. Äpfel mit etwas Saft darin verteilen. Evtl. einige Scheiben für die Dekoration beiseite legen. Mit Crème bedecken und zugedeckt kühl stellen (Tiefkühler).

Vor dem Servieren restliche Apfelscheiben darauf geben und mit Amaretti bestreuen.