



Chochete vom 27.10.2021

Kalbsfilet als Variante



Menü

Nüsslisalat mit
Marroni und Speck



Schweinsfilet im Coppamantel
und Zitronensauce
Zucchetti Risotto



Orangen-Dattel-Salat
mit Zimtglace



En Guete wünscht Markus

Die Rezepte sind für 4 Personen berechnet

Nüsslissalat mit Marroni und Speck

Zutaten:

200 g	Nüsslissalat
16 Stk	Marroni, geschält (TK)
10 Tr.	Bratspeck
1.5 dl	Gemüsebouillon
1 ½ TL	Grobkörniger Senf
2 TL	Butter
Sauce	
5 EL	Aceto balsamico rot
3 EL	Wasser
1 TL	Senf grobkörnig
8 EL	Olivenöl
1	Schalotten klein
	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Vorbereiten

- Nüsslissalat waschen.
- Schalotten fein hacken
- Specktranchen in Streifen schneiden (ca. 1 cm)

Zubereiten

- Essig, Wasser, Senf, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren. Dann das Öl dazu rühren.
- Schalotten fein hacken.
- Specktranchen in Streifen schneiden (ca. 1 cm) und in einer Bratpfanne langsam knusprig braten. Warm stellen
- Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalotten darin glasig dünsten. Marroni und Bouillon beifügen und 8-10 Minuten zugedeckt weichkochen.
- Wenn die Marroni weichgekocht sind direkt in der Pfanne mit einem Messer vierteln.
- Restliche Flüssigkeit etwas einkochen lassen.
- Dann die Marroni, Schalotten und die Flüssigkeit zur Salatsauce geben.
- Kurz vor dem servieren den Nüsslissalat mit der Sauce mischen und die noch warmen Speckstreifen darüber verteilen

Schweinsfilet im Coppamantel mit Zitronensauce

Zutaten:

1	Schweinsfilet
100 g	Coppa
1 Bund	Oregano oder Majoran
Sauce	
1	Schalotte
20 g	Butter
2 dl	Noilly Prat (Weisser Martini)
2 dl	Gemüsebouillon
2 dl	Rahm
1	Bio Zitrone
	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

Vorbereiten:

Schweinsfilet

- Schweinsfilet mit Haushaltspapier trocken tupfen.
- Oregano oder Majoran fein hacken.
- Ofen vorheizen auf 200° C., Ober- und Unterhitze

Sauce

- Schlotte schälen und fein hacken.
- Zitronen waschen, fein abreiben und Saft auspressen.
- Gemüsebouillon vorbereiten.

Zubereitung siehe folgende Seite

Zubereitung: Schweinsfilet

- Backpapier auf der Arbeitsfläche auslegen.
- Coppascheiben auf der Länge des Filets auslegen, mit Pfeffer würzen, und Kräuter drauf verteilen.
- Filet drauflegen und mit Hilfe des Papiers einrollen.
- Alufolie, (deutlich länger als das Filet), auf der Arbeitsfläche auslegen und das Filet drauflegen. Das Fleisch satt in die Alufolie wickeln und gut verschliessen.
- Schweinsfilet 10 Min. in vorgeheiztem Ofen backen (200° C.) herausnehmen und die Folie vorsichtig öffnen.
- Coppahülle mit Olivenöl bestreichen.
- Fleisch wieder in den Ofen zurückgeben und offen auf der Folie 15 – 18 Min. fertig backen.
- Danach das Filet aus dem Ofen nehmen und zugedeckt 6 – 8 Min. ruhen lassen.
- Das Fleisch darf innen leicht rosa sein.

Zubereitung: Zitronensauce

- In kleiner Pfanne Butter erhitzen und Schalotte (gehackt) glasig dünsten, mit Noilly Prat ablöschen und zur Hälfte einkochen.
- Bouillon beifügen und ebenfalls zur Hälfte ein reduzieren.
- Rahm beifügen und die Sauce ca. 1/3 einkochen.
- Saft von ½ Zitrone und -Schale beifügen.
- Mit dem Stabmixer mixen, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, ev. noch etwas Zitronensaft begeben.
- Sauce vor dem Servieren nochmals kurz aufkochen.
- Sauce separat in Sauciere servieren.

Zucchini – Risotto

Zutaten:

400 g	Zucchini
1 Bund	Peterli
1 Bund	Basilikum
2	Schalotten
1	Knoblauchzehe
	Olivenöl
8 dl	Gemüsebouillon
	Olivenöl
40 g	Butter
250 g	Risottoreis
1.5 dl	Weisswein
150 g	Ricotta
70 g	Parmesan

Zubereitung:

Vorbereiten

- Schalotten und Knoblauchzehen schälen und fein hacken.
- Bei den Zucchini die Enden entfernen und in etwa ½ cm grosse Würfeli schneiden.
- Peterli und Basilikum fein hacken.
- Bouillon aufkochen.

Zubereiten

- In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen.
- Zucchini-Würfeli leicht salzen, pfeffern und bei mittlerer Hitze ca. 5 – 7 Min. dünsten.
- Gehackte Peterli und Basilikum daruntermischen und beiseitestellen.
- Olivenöl und Butter in der Pfanne erhitzen
- Schalotten und Knoblauch glasig dünsten.
- Reis beifügen und mit rösten.
- Mit Weisswein ablöschen und unter Rühren vollständig einkochen lassen.
- Knapp die Hälfte der noch heissen Bouillon beifügen und den Risotto unter gelegentlichem rühren leicht kochen lassen. Dann nach und nach die restliche Bouillon begeben, bis der Risotto bissfest ist.
- Jetzt die Zucchini, den Ricotta und den geriebenen Parmesan begeben und daruntermischen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen und sofort servieren.

Orangen-Dattel-Salat mit Zimtglace

Zutaten:

4		Orangen
140	g	Datteln entsteint und halbiert
		Pfefferminze
1	EL	Zitronensaft
2	EL	Olivenöl (mild)
4	Kugeln	Zimtglace
4		Schoggitäfelchen hauchdünn

Zubereitung:

Zubereiten

- Orangen schälen, so dass auch die weisse Haut entfernt ist.
- Orangen filetieren.
- Orangenrest ausdrücken und den Saft in einer Schüssel auffangen.
- Orangenfilets und Datteln zum Orangensaft geben.
- Zitronensaft und Öl mischen und zu den Orangenfilets geben.
- Pfefferminze fein schneiden.

- 2 Stunden kühl stellen.

- Orangensalat auf Teller (oder Gläser) anrichten.
- Eine Kugel Zimtglace dazugeben und mit Minze und hauchdünnem Schoggitäfelchen garnieren.

Notizen

Fotos unserer ersten Choquete (Rezept Markus, Tisch 1)



mit Dessert beginnen (kaltstellen)



So macht's Markus:





