

Probierlöffelchuchi Herbst Chochette



Beringer Schulküche

Donnerstag, 21.10.2021

Apero: ab 18:30

Kochstart: ca. 19:00 Uhr

Chuchi-Chef hüt:

HOLGER

Menü à la Chochete Chef Holger

Herbst-Chochete - 21.10.21

Apero

Verschiedene Flammkuchenhäppli bei einem Glas Weisswein

Vorspeise

Herbstsalat mit Rosmarin-Stangen

Eine festliche Vorspeise: Nüssli- und Endiviensalat mit Birnen und Granatapfelkernen. Die knusprigen Stangen aus Spritzteig sind die Krönung

Zwischen Gang - Suppe

Süsskartoffelsuppe

Der Streusel ist das gewisse Etwas, das diese Süsskartoffelsuppe zu einem speziellen Genuss macht. Dies ist die perfekte Herbst-Suppe für die Probierlöffel-Herbst-Chochete

Hauptgang

Schweinmedaillons mit Bandnudeln

Diese Schweinemedallions aus dem Ofen mit dekadent viel Rahmsauce ist wirklich ein Kochklassiker aus den 90ern. Den besonderen Pfiff bekommt die Sauce übrigens durch den Gin – die Wacholdernoten passen einfach perfekt in dieses Gericht

Dessert

Zwetschgen-Trifle

Eine herbstliche Symphonie an eine einheimische Frucht.



Vorspeise

Herbstsalat mit Rosmarin-Stangen

Eine festliche Vorspeise:
Nüssli- und Endiviensalat mit Birnen und Granatapfelkernen. Die knusprigen Stangen aus Spritzteig sind die Krönung.

Zutaten für 12 Personen (8):

Rosmarin Stangen

- 190 gr. Butter (125 gr.)
- 30 gr. Zucker (20 gr.)
- 0.4 TL Fleur de Sel (0.25 TL)
- 1.5. Eier (1)
- 1.5 EL grobkörniger Senf (1 EL)
- 270 gr. Mehl (180 gr.)
- 3 EL Rosmarin, fein geschnitten (2 EL)

Dressing

- 3 EL grobkörniger Senf (2 EL)
- 4.5 EL Aceto Balsamico Bianco (3 EL)
- 6 EL Olivenöl (4 EL)
- 1.5 EL flüssiger Honig (1 EL)
- 0.75 TL Salz (0.5 TL)
- Wenig Pfeffer

Salat und Zutaten:

- 100 gr. Endiviensalat (60 gr.)
- 140 gr. Nüsslisalat (80 gr.)
- 24 Tranchen Bresaola (16)
- 3 Birnen (2)
- 75 gr. Granatapfel (50 gr.)
- 75 gr. Haselnüsse, grob gehackt (50 gr.)

Arbeitszeit: ca. 30 min / Backen: ca. 18 min / Gesamt ca. 45 min

Rosmarin Stangen vorbereiten:

Butter und alle Zutaten bis und mit Senf mit den Schwingbesen des Handrührgeräts in einer Schüssel rühren, bis die Masse heller ist. Mehl und Rosmarin begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen.

Teig in die Zwirbel-Pressen geben und auf ein mit Backpapier belegtes Blech zu 10-12 gleichlange Stangen spritzen, Fleur de Sel drüberstreuen.

Rosmarin Stangen - Backen:

Ca. 18 Min. im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft). Herausnehmen, etwas abkühlen, Stangen auf einem Gitter auskühlen.

Dressing und anrichten:

Senf, Aceto, Öl und Honig in einer Schüssel verrühren, würzen. Salat unter die Sauce mischen, mit Bresaola auf Tellern anrichten. Birnen, Granatapfelkerne und Nüsse darauf verteilen, Rosmarin-Stangen dazu servieren.

Tipps vom Chuchi-Chef:

Die Rosmarin Stangen zuerst machen, damit diese beim Anrichten innendrin leicht warm sind.



Suppe

Süßkartoffelsuppe

Der Streusel ist das gewisse Etwas, das diese Süßkartoffelsuppe zu einem speziellen Genuss macht. Dies ist die perfekte Herbst-Suppe für die Probierlöffel-Herbst-Chochete.

Zutaten für 12 Personen (4):

Suppe:

- 2,4 kg. Süßkartoffeln (800 gr)
- 3x Zwiebeln (ca. 1)
- 3 EL Butter (1 EL)
- 27 dl Wasser (9 dl)
- 7.5 dl Rahm (2.5 dl)
- 1.5 TL Zimt (0.5 TL)
- 3.75 TL Salz (1.25 TL) – Abschmecken!!

Streusel:

- 300 gr. Pekan-Nüsse (100 gr.)
- 450 gr. Speckwürfel (150 gr.)
- 3 Bund glattblättrige Petersilie (ca. 1)
- Wenig Pfeffer

Arbeitszeit: ca. 25 min / Kochen: ca. 10-15 min / Mixen und Zubereitung: ca. 10 min / Gesamt ca. 50 min

Vorbereitung und Köcheln:

Süßkartoffeln und Zwiebel schälen, in Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Gemüse ca. 5 Min. dämpfen.

Wasser und ca. 4.5 dl Rahm dazu giessen, aufkochen. Hitze reduzieren, Zimt begeben, salzen, zugedeckt ca. 15 Min. weich köcheln. Suppe pürieren.

Streusel:

Nüsse grob hacken, mit den Speckwürfel in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett langsam knusprig braten. Petersilie grob schneiden, unter den Speck mischen. Restlichen Rahm flaumig schlagen.

Servieren:

Suppe anrichten. Schlagrahm und Speck darauf verteilen, würzen.

Tipp vom Chuchi-Chef:

Beim Anrichten mit einem Stiel oder dünnen Holzstab den flaumigen Rahm im Kreis im Teller verziehen.



Hauptgang

Schweinemedallions im Speckmantel mit einer Paprika- Gin-Rahmsauce und Bandnudeln

Food-Trends sind ja durchaus etwas Schönes. Aber es gibt Klassiker, die überleben für mich einfach jede Koch-Mode dieser Welt. Diese Schweinemedallions aus dem Ofen mit dekadent viel Rahmsauce ist wirklich ein Kochklassiker aus den 90ern. Das war das Jahrzehnt, wo wir quasi über jedes Gericht gnadenlos pappig-dunkle Balsamico-Crème drüber spritzen und uns fühlten wie die fanciesten Foodstylisten. Den besonderen Pfiff bekommt die Sauce übrigens durch den Gin – die Wachholdernoten passen einfach perfekt in dieses Gericht.

Zutaten für 12 (4) Personen:

Fleisch

- 2.4 kg. Schweinefilet (800 gr.)
- Salz und Pfeffer
- 600 gr Frühstückspeck in Scheiben (200gr)
- 3 kleine rote Paprikaschote (1)
- 3 kleine rote Chili (1)

Beilage:

- 1.2 kg Bandnudeln (400 gr)

Zum Anrichten:

- Frischer Basilikum

Für die Sauce:

- 450 gr. Streichkäse (Alma Piaknt) (150 gr.)
- 900 gr. Sahne (300gr.)
- 300 gr. Creme Fraiche (100 gr.)
- 6 EL Tomaten Mark (2 EL)
- 600 gr. Stückige Dosentomaten (200 gr.)
- 3 TL Paprika-Pulver edelsüß (1 TL)
- 3 TL gute Gemüsebrühe (1 TL)
- ca. 6 cl Gin (1-2 cl)
- Salz, Pfeffer, Prise Zucker

Arbeitszeit: ca. 45 min / Schmoren ca. 20-25 min / Anrichten: ca. 5 min / Gesamt ca. 80 min



Fleisch Vorbereiten

Schweinefilet trocken tupfen und von Silberhäutchen und Sehnen befreien und in etwa 3 cm dicke Medaillons schneiden, salzen und pfeffern.

Je eine Speckscheibe um ein Schweinemedailon wickeln und die Medaillons in eine Auflaufform setzen

Sauce:

Für die Sauce alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren, nach Belieben abschmecken. Anschließend die Paprika-Rahmsauce über die Medaillons gießen und mit Chili- und Paprikawürfeln bestreuen.



Garen

Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen

Die Schweinemedaillons im heißen Ofen bei 175 Grad etwa 20 Minuten (+ bis zu 8 Minuten – je nach gewünschtem Gargrad) gratinieren

Anrichten:

frische Basilikumblätter darüber geben und heiß servieren

Beilage: Bandnudeln

Nudeln gemäss Anleitung auf der Verpackung im Salzwasser kochen, dass diese zusammen mit dem Fleisch fertig sind.



Tipps vom Chuchi-Chef:

Bei dieser Zubereitungsweise gart der Speck in der Sauce mit und wird nicht knusprig. Wenn du auf Röstaromen stehst, kannst du die Schweinemedaillons im Speckmantel kurz vorher in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten und dann in die Auflaufform geben. Dafür würde ich dann aber ein paar Minuten bei der Garzeit abziehen.

Bei Schweinefleisch bzw. -filet kannst Du Dir grob folgende Kerntemperaturen vormerken:

- 58 – 60 Grad = Medium Rare
- 60 – 65 Grad = Medium
- ab 68 Grad = Well done



Dessert

Zwetschgen-Trifle

Eine herbstliche Symphonie an eine einheimische Frucht.

Zutaten für 12 (4) Personen:

Zwetschgenkompott

- 3x Bio-Zitronen (1)
- 1200g Zwetschgen (400g)
- 6 EL flüssig Honig (2 EL)
- 1.5 TL Zimt (0.5 TL)

Quark:

- 1500g ¾-fett Quark (500g)
- 4.5 EL flüssig Honig (1.5 EL)

Ausserdem:

- 300 g Caramel-Guetzli (z.B. Lotus) (100g)
- Wenig Pfefferminze

Arbeitszeit: ca. 25 min / Zubereiten: ca. 15 / Gesamt ca. 40 min

Zwetschgenkompott:

Von der Zitrone wenig Schale abreiben, beiseitestellen, Saft auspressen. Zwetschgen vierteln, mit ca. 3 EL Zitronensaft, dem Honig und dem Zimt zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. knapp weich köcheln, auskühlen.

Quark:

Quark und Honig mit ca. 3 EL Zitronensaft und der beiseite gestellten Zitronenschale verrühren.

Anrichten und Servieren:

Guetzli zerbröckeln, mit den Zwetschgen und dem Quark in die Gläser schichten, wenig Zwetschgensaft darüber träufeln. Mit ein paar Pfefferminzblätter garnieren.

Tipps vom Chuchi-Chef:

1. Zwetschgenkompott und Quark im Voraus zubereiten und beides separat zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.
2. Kurz vor dem Servieren mit Pfefferminzblätter garnieren, damit diese knackig bleiben.
3. Statt Zwetschgen können auch Aprikosen, Rhabarber oder Kirschen verwendet werden.

ACHTUNG: Dessert erst kurz vor dem Servieren anrichten.

Links zu den einzelnen Rezepten - Quellenverzeichnis:

Salat – Betty Bossi:

https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZJ171115_0013A-80-de?title=Wintersalat-mit-Rosmarin-Stangen

Suppe- Betty Bossi:

https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZJ181115_0025A-40-de?title=Suesskartoffelsuppe-mit-Speck

Hauptgang – Schweinsmedaillons :

<https://trickytine.com/schweinemedillons-im-speckmantel-mit-paprika-gin-rahmsauce-easy-und-lecker-im-ofen-gratiniert/>

Dessert – Betty Bossi:

https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_DEBU200302_0174A-40-de