

Januar-Chochete Mäx Weber

vom 18. Januar 2024

Thema: **Saisonal, Günstig (Januarloch)**

Vorspeise: **Chicorée-Suppe mit Salami und Baumnüssen**

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Zutaten:	12 Personen	4 Personen
	3 Zwiebeln grob gehackt	1 Zwiebel
	300 gr Knollensellerie in Stücken	100 gr Knollensellerie
	900 gr Kartoffeln in Stücken	100 gr Kartoffeln
	6 EL Butter	2 EL Butter
	6 EL Honig	2 EL Honig
	1.5 dl Apfelsaft	0.5 dl Apfelsaft
	2.1 lt Gemüsebouillon	7 dl Gemüsebouillon
	9 Chicorée in 2,5 cm Streifen	3 Chicorée
	1,5 dl Rahm	0.5 dl Rahm
	Salz, Pfeffer	Salz, Pfeffer
Garnitur:	150 gr. Salami	50 gr. Salami
	3 Schalotten in feinen Ringen	1 Schalotte
	6 EL Honig	2 EL Honig
	Pfeffer	Pfeffer
	3 Chicorée in feinen Streifen	1 Chicorée
	150 gr Baumnüsse, gehackt	50 gr Baumnüsse

Zubereitung: Zwiebel, Sellerie und Kartoffeln in der warmen Butter glasig dämpfen. Honig begeben, Apfelsaft und Bouillon dazugiessen. Zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln, Chicorée begeben, 10 Minuten weich kochen. Suppe fein pürieren, Rahm nur noch heiss werden lassen, würzen.

Garnitur: Salami in der Bratpfanne anbraten, Schalotte und Honig begeben, kurz Weiterbraten, würzen. Chicorée und Nüsse daruntermischen. Suppe Anrichten, Garnitur darauf verteilen.



Hauptgang: **Hacktätschli mit Pommes savoyardes, Gemüse**

Zutaten:	12 Personen	4 Personen
Hacktätschli Ca. 40 Min	1,5 - 1,8 kg Hackfleisch gemischt 6 EL gehackte Peterli 3 Zwiebel fein gehackt 3 Knoblauchzehen gepresst 12 EL Paniermehl 3 Eier 3 EL Senf Salz, Pfeffer, eig. Gewürz wenig Mehl, Bratbutter	500 - 600 gr Hackfleisch 2 EL gehackte Peterli 1 Zwiebel fein gehackt 1 Knoblauchzehe, gepresst 4 EL Paniermehl 1 Ei 1 EL Senf Salz, Pfeffer, eig. Gewürz wenig Mehl Bratbutter

Alle Zutaten mischen und zu einer gleichmässigen Masse kneten, auf wenig Mehl 24 Tätschli formen. In heisser Bratbutter beidseitig 4 - 5 Min. braten. Garprobe: Tritt beim Einstechen klarer Saft aus, ist das Hacktätschli gar.



Pommes Savoyardes:	12 Personen Zubereiten ca. 20 Minuten, Backen ca. 45 Minuten	6 Personen
	2,4 kg mehlig Kartoffeln 4 EL Butter flüssig 2 Lt. Gemüsebouillon 4 EL Butter flüssig	1,2 kg. Mehlig Kartoffeln 2 EL Butter flüssig 1 Lt. Gemüsebouillon 2 EL Butter flüssig

Zubereiten: Kartoffeln längs in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Gratinform mit der Butter ausstreichen. Die Kartoffeln hochkant in die Form einschichten. Bouillon dazugießen, sodass die Kartoffeln zu 2/3 damit bedeckt sind.

Backen: In der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens 40 - 45 Minuten backen. Form herausnehmen. Kartoffeln mit Butter beträufeln. Ofenhitze auf 220 Grad erhöhen. Kartoffeln 5 Minuten goldbraun gratinieren.

Gemüse: Romanesco, Brokkoli, Blumenkohl oder Rüebl in Bouillon weichköcheln

Orangen-Crème

Zutaten:	Für 12 Personen	Für 4 Personen
	12 Orangen	4 Orangen
	180 g Zucker	60 g Zucker
	6 EL Maizena	2 EL Maizena
	6 Eier	2 Eier
	¾ TL Vanillepaste	¼ TL Vanillepaste
	Etwas Salz	1 Prise Salz
Garnitur	3 Bio Orangen	1 Bio Orange
	3 dl Vollrahm	1 dl Vollrahm
	120 gr Bärenstutzen	40 gr Bärenstutzen

Orangen auspressen (ergibt ca. 1,2 lt oder 4 dl.) Saft in eine Pfanne giessen, Zucker, Maizena, Eier, Vanillepaste und Salz begeben, mit dem Schwingbesen verrühren. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze unter den Siedepunkt bringen, beim ersten Blupp die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. kräftig weiterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel streichen, auskühlen durch Rühren damit es keine Haut gibt (Alternativ mit Klarsichtfolie direkt auf der Creme), ca. 1 Std. Kühl stellen

Von den Bio Orangen Boden und Deckel , dann Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch wegschneiden. Orange in Würfel schneiden. Creme glatt rühren, Rahm steif schlagen, ¾ davon unter die Creme ziehen, anrichten. Creme mit dem restlichen Schlagrahm verzieren, Orangenwürfeli und Guetzli darauf verteilen.



Viel Spass bim Choche und en Guete