

Probierlöffelchuchi Klettgau

Chochete vom 21. März 2019

Felix Meyer

Crazy Hot Dog

Süsskartoffelsuppe mit Mostbröckli

Zürcher Ratsherrentopf

Kokostörtchen mit Orangenfilets

Weisswein: Lavaux AOC La Salamandre 2015

Rotwein: 12 e mezzo 2016

Süsskartoffelsuppe mit Mostbröckli

Zubereitungszeit: 35min

Zutaten für 4 Personen

1 EL Olivenöl

1 Zwiebel, grob gehackt

1 Knoblauchzehe, grob gehackt

500 g Süsskartoffeln, in Stücken

1 Tomate, in Stücken

1/4 TL Cayennepfeffer

1 TL Salz

8 dl Wasser

2 dl Vollrahm

50 g Baumnusskerne, grob gehackt

60 g Mostbröckli in Tranchen, in feinen Streifen

1 EL Glattblättrige Petersilie, fein geschnitten

Und so wirds gemacht:

1. Öl in der Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen. Süsskartoffeln und Tomate ca. 2 Minuten mitdämpfen, würzen. Wasser dazugiessen, aufkochen, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Min weich kochen. Rahm dazugiessen, Suppe pürieren, heiss werden lassen, salzen.
2. Nüsse in einer Bratpfanne ohne Fett rösten, Pfanne von der Platte nehmen. Mostbröckli und Petersilie begeben, mischen.
3. Suppe anrichten, Nüsse Mostbröckli und Petersilie darauf verteilen.

Zürcher Ratsherrentopf

Vor- und zubereiten: ca. 80 Min

Zutaten für 4 Personen

Vorbereiten: Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platten und Teller vorwärmen

Gemüse:

- 1 EL **Butter** in einer Pfanne warm werden lassen
300g **Rüebli**, in Stängelchen andämpfen
2 EL **Wasser**
1/2 TL **Salz** begeben, Rüebli zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 min köcheln
- 1kg **Erbsli**, ausgelöst (ergibt ca. 300g) ca. 10 min mitköcheln. Gemüse warm stellen.

Kartoffeln:

- 2 EL **Bratbutter** in einer Bratpfanne heiss werden lassen
- 500g **Kartoffeln festkochend**, in Schnitzen begeben, bei mittlerer Hitze anfangs zugedeckt, dann offen unter häufigem Wenden ca. 25 min knusprig braten
- 1/2 TL **Salz** Kartoffeln salzen, warm stellen

Fleisch:

- Bratbutter** zum braten in derselben Pfanne heiss werden lassen
- 200g **Rindsfilet**, in 4 Tranchen beidseitig je ca. 1 1/2min braten herausnehmen
- 150g **Kalbsfilet**, in 4 Tranchen beidseitig je ca. 1 min braten, herausnehmen, Hitze reduzieren, Bratfett abtupfen
- 1/4 TL **Salz**, wenig **Pfeffer** Fleisch würzen, warm stellen
- 1 EL **Bratbutter** in der Pfanne warm werden lassen
- 100g **Kalbsleber**, in 4 Stücken
100g **Kalbsnierli**, in 4 Stücken bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 1 min braten
- 1/4 TL **Salz**, wenig **Pfeffer** Fleisch würzen, warm stellen. Bratfett auftupfen
- 1dl **Weisswein** in die Pfanne giessen, Bratsatz lösen, kurz einköcheln, Fleisch damit beträuffeln



Kokostörtchen mit Orangenfilets

Zubereiten 30Min, Backen 8 Min
Zutaten für 4 Personen

1 frisches Eiweiss

1 Prise Salz zusammen steif schlagen

100g Zucker

die Hälfte des Zuckers begeben, weiterschlagen, bis Eisschnee glänzt, restlichen Zucker begeben, kurz weiterschlagen

120g Kokosraspel

mit dem Gummischaber sorgfältig unter den Eisschnee ziehen

Formen: Teig zwischen zwei aufgeschnittenen Plastikbeuteln ca. 7Mm dick auswallen. Mit einem Ausstecher(ca 6cm Durchmesser) 12 Rondellen ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen: ca. 8 min in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

2 Orangen

Boden und Deckel, dann Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch wegschneiden. Fruchtfilets mit einem scharfen Messer zwischen den weissen Häutchen herausschneiden.

1 EL Grenadinesirup

über Filets träufeln

Servieren: Je 3 Kokosrondellen abwechselnd mit den Orangenfilets zu einem Törtchen schichten, sofort servieren.

