

Probierlöffelchuchi Klettgau

Chochete vom 17. November 2022

Felix Meyer

Cervelat-Tortelini-Spiessli

Lauchschaumsuppe

Schweinefilet mit Pfefferkruste, Fächerkartoffeln

Quark-Griess-Auflauf

**Weisswein: Eleganza
Rotwein: Aagne Pinot Noir Spätlese**

Cervelat-Tortellini-Spiessli

Zubereitungszeit: 10min +10min backen

Ergibt 24 Stück

2 Cervelats

100g Gruyere

1 Päckli Frischteigwaren

(Spinattortellini oder Ähnliches)

24 Holzspiesschen

1 EL Olivenöl



Und so wirds gemacht:

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Cervelat schälen, in 12 Rugeli schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
3. Käse in 24 Würfel schneiden, mit den Tortellini an die Spiesschen und auf die Cervelarugeli stecken.
4. Öl darüberträufeln
5. Ca 10mi Backen, warm servieren

Lauchschaumsuppe

Zubereitungszeit: 30min

Zutaten für 4 Personen

75g Blätterteig

1 Ei

20g durchwachsener Speck

½ Lorbeerblatt

Mehl

¼ TL Szechuanpfeffer

¾ kg Lauch

½ EL Butter

150ml Wermut

350ml Gemüsefonds

25g Parmesan

150ml Schlagsahne

Salz

Pfeffer



Und so wirds gemacht:

1. Blätterteigplatten zum Auftauen nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen. Eier trennen und das Eigelb zugedeckt kalt stellen. Speck sehr fein würfeln, Lorbeerblatt zerbröseln.
2. Blätterteigplatten übereinanderlegen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 30 x 20 cm ausrollen. Eine Hälfte mit Eiweiß bestreichen und mit Speck und Lorbeer bestreuen. Die andere Hälfte darüberlegen und mit dem Nudelholz zu einem Rechteck von 30 x 20 cm ausrollen. Oberfläche mit Eiweiß bestreichen und mit Szechuanpfeffer bestreuen. Mit einem Teigroller in 16 dünne Streifen schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Gas 4, Umluft 200 Grad) auf der 2. Schiene von unten in 15 Minuten goldbraun backen. Blätterteigplatten zum Auftauen nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen. Eier trennen und das Eigelb zugedeckt kalt stellen. Speck sehr fein würfeln, Lorbeerblatt zerbröseln.
3. Lauch putzen, das Weiße und zarte Hellgrüne grob würfeln. Butter im großen Topf erhitzen, den Lauch darin weich dünsten. Mit Wermut ablöschen, kurz einkochen. Mit Gemüsefond auffüllen. Zugedeckt 15 Minuten kochen und sehr fein pürieren.
4. Käse fein reiben und mit Sahne und Eigelb verrühren. Kurz vor dem Servieren die Sahnemischung in die heiße Suppe geben und mit dem Schneidstab aufschäumen. Mit Salz und Pfeffer würzen und sofort mit den Speckstangen servieren.

Schweinefilet mit Pfefferkruste und Gemüse

Vor- und zubereiten: ca. 60 Min

Zutaten für 4 Personen

500g Karotten
500g Champignons
4EL Öl
600g Schweinefilet
1 Knoblauchzehe
2 Kleine Zwiebeln
30g Butter
250ml Gemüsebrühe
100ml Milch
125g Frischkäse
2EL grob zerstoßener Pfeffer
2EL Cognac
2EL getrocknete Petersilie



Und so wirds gemacht:

Die geschälten Möhren schräg in dünne Scheiben schneiden und in kochendem Salzwasser etwa 7 Minuten blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Die Champignons putzen und halbieren. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen, die Champignons darin anbraten und aus der Pfanne nehmen.

Die Filets von der Haut befreien, waschen trockentupfen, halbieren und bei starker Hitze im restlichen Öl scharf anbraten. Die Hitze reduzieren und die schmalere Endstücke etwa 8 Minuten sowie die restlichen Stücke etwa 10 Minuten weiterbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Den Knoblauch schälen und zerdrücken

Die Butter in der Pfanne aufschäumen, Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Das Mehl dazugeben und darin anschwitzen. Unter Rühren Brühe und Milch zugießen und alles 5 Minuten köcheln lassen. Die Hälfte des Frischkäses und den zerstoßenen Pfeffer unterrühren, mit Cognac und Salz abschmecken.

Die Filets in fingerdicke Scheiben schneiden. Das Gemüse in eine flache, gefettete Auflaufform geben, das Fleisch darauf verteilen und die Sauce darüber gießen. Den restlichen Frischkäse in kleinen Flocken und die Petersilie darüber verteilen.

Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste bei 200°C etwa 15 Minuten überbacken.

Fächerkartoffeln

Zubereitungszeit: 60min

Zutaten für 4 Personen

700g Kartoffeln

½ TL Paprika edelsüß

Salz

4EL Olivenöl



Und so wirds gemacht:

1. Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. 600 g mittelgroße Kartoffeln (vorwiegend festkochend) schälen und waschen. Kartoffeln am besten auf einen Esslöffel legen und in kleinen Abständen einschneiden, aber nicht ganz durchschneiden. Sie sollten an der Unterseite noch zusammenhängen.
2. Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und vorsichtig auseinanderdrücken. Mit Salz und ½ TL edelsüßem Paprikapulver bestreuen und mit 4 EL Olivenöl beträufeln.
3. Kartoffeln im heißen Ofen im unteren Drittel ca. 45 Min. goldbraun backen.

Quark-Grieß-Auflauf

Zubereiten 30Min, plus Backen

Zutaten für 4 Personen

1EL Butter
4 Mandarinen
2 Eier
Salz
5 EL Zucker
250g Magerquark
5 EL Weichweizengriess
6 EL Kokosraspel
2 TL Puderzucker



Und so wirds gemacht:

1. 4 Tassen (à ca. 200 ml Inhalt) mit Butter ausstreichen. Mandarinen schälen. 2 Mandarinen in Scheiben schneiden, 2 Mandarinen in Spalten teilen und diese halbieren.
2. Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Zucker unter Rühren einrieseln lassen und 1/2 Min. weiterschlagen.
3. Eigelbe, Quark, Grieß und 4 EL Kokosraspel verrühren. Mandarinenstücke und Eischnee zugeben und vorsichtig unterheben.
4. Quarkmasse in die Tassen füllen und mit 2 EL Kokosraspeln bestreuen. Auf einem Rost im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 35 Min. backen. 5 Min. abkühlen lassen, dann vorsichtig stürzen und mit den Mandarinenscheiben auf Desserttellern anrichten. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Tipp: Statt in Tassen können Sie den Auflauf auch in einer großen Auflaufform (ca. 25 x 18 cm) backen. Dann beträgt die Backzeit 45-50 Minuten.