

Probierlöffelchuchi Chochete mit Begleitung



Beringer Schulküche

Donnerstag, 16.11.2023

Apero: ab 18:15

Kochstart: ca. 18:45 Uhr

Chuchi-Chef hüt:

HOLGER

Menü à la Chochete-Chef Holger

16.11.23 mit Begleitung

Apero

Gemüse Sticks mit Dips und Schweizer Chips
bei einem Glas Weisswein aus der Region oder Rosè Sekt

Vorspeise

**LeKu Nüsslisalat mit Himbeer-Vinaigrette und karamellisierten
Baumnüssen**

Fruchtige Himbeer-Vinaigrette stösst auf einen winterlichen Nüsslisalat,
verfeinert mit karamellisierten Walnüssen

Hauptgang

**Schweinemedallions im Speckmantel an Pilz-Rahmsauce mit
Kürbis Knöpfli/Tagliatelle und Rosenkohl**

Dessert

Winter-Tiramisu im Glas

Winterliches Dessertglück im Glas mit Zwetschgen

Vorspeise

LeKu Nüsslisalat mit Himbeer-Vinaigrette und karamellisierten Baumnüssen

Nüsslisalat schmeckt aromatisch und passt perfekt zur Chochete. In Verbindung mit dieser fruchtigen Himbeer-Vinaigrette wird der Nüsslisalat zu etwas besonderem und wird verfeinert mit gerösteten Baumnüssen. Diese Kombination schmeckt köstlich.

Zutaten für 24 Personen (4):

Salat:

- 750 g Nüsslisalat
- 500 g Roter Chicorée

Himbeer-Vinaigrette

- 500 g Himbeeren gefroren
- 16-18 EL Himbeeressig
- ca. 300 ml Apfelsaft
- abschmecken mit Salz
- 6x grosse Prise Pfeffer
- ca. 550 ml Olivenöl kaltgepresst

Karamellierte Baumnüsse

- 600 g Zucker
- 600 ml Wasser
- 900 g Baumnüsse

Salat vorbereiten:

Nüsslisalat waschen und den Ansatz abschneiden.

Roter Chicorée waschen und pro Teller ca. 2-3 längliche Blätter beiseite legen. Den restlichen Chicorée klein schneiden und mit dem Nüsslisalat in einer grossen Schüssel mischen.

Himbeer-Vinaigrette:

Die gefrorenen Himbeeren etwas antauen lassen. Ein paar Himbeeren für das Topping beiseite stellen. Die Beeren mit Essig und Apfelsaft in einen Mixbecher geben und cremig pürieren. Salz und Pfeffer unterrühren, die Sauce in ein Glas füllen und **ca. 10 Minuten** ziehen lassen.



Karamellierte Baumnüsse:

Wasser mit Zucker aufkochen bis der Zucker anfängt leicht zu bräunen. Aber das Karamell nicht zu braun werden lassen. Die Walnüsse dazugeben, die Hitze reduzieren und die Walnusshälften unter ständigem Rühren im Karamell wälzen, bis sich ein schöner Karamellüberzug gebildet hat. Die Walnüsse aus dem Topf nehmen und auf einem Backpapier einzeln verteilt auskühlen lassen.



Anrichten:

Die länglichen Chicorée Blätter auf dem Teller ausrichten. Wenn sich jemand dekorativ ausleben möchte, kann er mit der Himbeer-Vinaigrette ein Muster auf den Teller zaubern. Den Salat in der Mitte des Tellers anrichten. Himbeer-Vinaigrette über den Salat verteilen und mit den karamellisierten Baumnüssen und den Himbeeren verzieren.

Tipps vom Chuchi-Chef:

Das Vinaigrette muss mit etwas Pfeffer und dem Sals abgeschmeckt werden.



Hauptgang Fleisch

Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel mit Pilz-Rahmsauce

Die Schweinemedallions im Speckmantel sind ein Hingucker und sind sehr aromatisch und saftig. Und die raffinierte Pilz-Rahmsauce mit Paprika passt hervorragend zu den Medaillons und den Beilagen.

Zutaten für 24 (4) Personen:

Schweinsmedaillons

- 5 kg Médaillons (ca. 56 Stück)
- ca. 56 Tranchen Bratspeck
- TL Salz
- Wenig Pfeffer
- Bratbutter

Pilz-Rahm-Sauce

- 1'500g Champions gemischt
- 3 EL Tomatenpüree
- 6 TL Paprika
- 1.2 L Saucenhalbrahm

Schweinemedallions:

Ofen auf 180°C Oberhitze vorheizen (Heissluft/Umluft ca. 160°C).

Schweinefilet zuschneiden. Medaillons beidseitig würzen. Die Seiten der Medaillons mit je mit einer Specktranche umwickeln. In der heissen Bratbutter auf allen Seiten kräftig je ca. 2 ½ Min. anbraten.

Pilz-Rahmsauce:

Champignons in Scheiben schneiden. Saucenhalbrahm mit Tomatenpüree und Paprika direkt in der Gratinform verrühren. Champignons Scheiben daruntermischen. Medaillons daraufsetzen.

In der oberen Ofenhälfte 15 Minuten gratinieren.

Servieren:

Medaillons zusammen mit Pilz-Rahm Sauce auf dem Teller ausrichten und Schnittlauch fein darüberstreuen. Mit Kürbis-Knöpfl/Tagliatelle und Rosenkohl anrichten.

Tipp vom Chuchi-Chef:

Die Sauce eventuell mit etwas Muskat und Pfeffer und Salz abschmecken. Die Pilze sollten die richtige Festigkeit haben.



Hauptgang

Beilage

Kürbis-Knöpfli

Mit diesen herzlich zarten Knöpfli verzaubern wir das Gericht.

Zutaten für 24 (4) Personen:

Knöpfli:

- 1 L Milch
- 600 ml Gemüsebouillon
- 12 TL Salz
- 16 Eier 53g+
- 1.6 kg Kürbis, z.B. Butternut / Hokkaido
- 2 kg Mehl
- Butter als Flocken für das Anbraten

Zubereitung Knöpfli Teig:

Kürbis in kleine Würfel schneiden, in der warmen Butter andämpfen, mit Bouillon ablöschen. Anschliessend zugedeckt so lange köcheln, bis dieser weich ist, abtropfen und auskühlen lassen. Milch, Salz, Eier und Kürbis in einem hohen Gefäss fein pürieren. Mehl in eine Schüssel geben, Flüssigkeit begeben. Mit einer Kelle zu einem geschmeidigen Teig rühren. Zugedeckt ca. 30 Minuten Ruhen lassen.

Zubereitung Kürbis-Knöpfli:

Den Teig portionenweise auf das Knöpfli sieb geben und mit Teigkarte oder Handballen durch die Löcher direkt ins siedende Wasser streichen. Die Knöpfli im leicht siedenden Wasser ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen und fest sind. Mit der Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen und mit kaltem Wasser kurz abschrecken. Im 70°C warmen Ofen warm stellen. Kurz vor dem Servieren in Butter goldgelb braten.

Tipp vom Chuchi-Chef:

Der Knöpfleteig kann eventuell mit etwas Muskat abgeschmeckt werden. Der Teig darf nicht zu dünnflüssig sein.



Hauptgang Beilage

Tagliatelle & Rosenkohl



Tagliatelle eignen sich hervorragend zu Medaillons mit einer cremigen Sauce. Der knackige Rosenkohl punktet nicht nur farblich, sondern enthält viele Vitamine und ist reich an Mineralstoffen.

Zutaten für 24 (4) Personen:

Tagliatelle:

- 1 oder 2 Pack Tagliatelle
- Prise Salz

Rosenkohl:

- aller Rosenkohl
- Prise Salz
- Butter

Rosenkohl:

Die geputzten Rosenkohlröschen am Strunk kreuzweise einschneiden, damit er gleichmäßig gar wird. Den Rosenkohl ca. 8-10 Minuten abkochen, herausnehmen und in kaltem Wasser, abschrecken. Einige Minuten abkühlen lassen. Dieses Vorgehen erhält die Farbe und der Rosenkohl wird nicht zu weich. In einer Pfanne die Butter zerlassen und den Rosenkohl **ca. 4 Minuten** langsam erwärmen. Dabei mit Salz und Pfeffer etwas würzen.

Zubereitung Tagliatelle:

Tagliatelle gemäss der Anleitung im siedenden Salzwasser al dente kochen und abtropfen.

Tipp vom Chuchi-Chef:

Die Rosenkohl sollte beim Servieren knackig sein.



Dessert

Winter-Tiramisu im Glas

Das frische Winter-Tiramisu im Glas ist ein absolutes Träumchen!

Zutaten für 24 (4) Personen:

Zwetschgen:

- alle tiefgekühlten Zwetschgen
- ca. 10 EL Zucker
- 6 EL Wasser
- 1.5-2 TL Zimt

Amaretti & Quarkmasse:

- weiche Amaretti für 24 Gläser
- 1.2 kg fettreduzierter Frischkäse (oder Mascarpone)
- 1.5 kg ¼-fett Quark
- 5-8 EL Zucker (abschmecken)

Dekoration

- 3 EL Kakaopulver
- 3 EL Goldpulver

Zwetschgen:

Zwetschgen etwas antauen, in Schnitze schneiden und mit Zucker, Wasser und Zimt zugedeckt ca. 5 Min. köcheln. Früchte herausnehmen, Saft ca. 1 Min. einkochen, Zwetschgen wieder begeben, mischen.

Quarkmasse:

Frischkäse, Quark und Zucker gut verrühren.

Anrichten und Kühl stellen:

1. Amaretti grob zerdrücken, die Hälfte davon in die Gläser verteilen.
2. Die Hälfte des Zwetschgenkompotts darauf verteilen.
3. Die Hälfte der Quarkmasse auf die Zwetschgen verteilen.
4. Restliche Amaretti darüberstreuen
5. restliches Zwetschgenkompott und Quarkmasse darauf verteilen
6. zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

Servieren:

Kakaopulver und Goldpulver mischen, Tiramisu kurz vor dem Servieren damit bestäuben.

Tipps vom Chuchi-Chef:

Damit die Amaretti knackig bleiben, den Schritt 4 und 5 vor dem Servieren machen.

ACHTUNG: Dessert erst kurz vor dem Servieren mit der Kakao-Goldpulver-Mischung dekorieren.

Links zu den einzelnen Rezepten - Quellenverzeichnis:

Salat – Himbeeren Vinaigrette:

<https://www.einfachkochen.de/rezepte/himbeer-vinaigrette-so-fruchtig-einfach-selbstgemacht>

Salat - karamellierte Nüsse

<https://www.gutekueche.at/karamellierte-walnusse-rezept-32676>

Hauptgang – Schweinemedallions im Speckmantel

[Schweinefilet-Medallions mit Speck - Rezept | Swissmilk](#)

Hauptgang – Beilage Knöpfli

https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2023_DIVE_76/kuerbis-knoepfli/

Dessert – Betty Bossi:

https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZK141015_0029A-40-de