

Probierlöffelchuchi Chochete



Beringer Schulküche

Donnerstag, 21.04.2024

Apero: ab 18:15

Kochstart: ca. 18:45 Uhr

Chuchi-Chef hüt:

HOLGER

Menü à la Chochete-Chef Holger

21.04.2024

Apero

Dreierlei Chips bei einem Gin Tonic bzw. einem Bier

Vorspeise

Blumenkohl Ceaser Salat

Ein Klassiker unter den Salaten - der Caesar Salat mit Blumenkohl

Hauptgang

Zweierlei gefüllte Pouletbrüste auf Erbsenpüree

Zweierlei gefüllte Pouletbrüste unwickelt mit Speck auf einem Erbsenpüree mit regionalen Federkohl Bratkartoffeln und glasierten Möhren

Dessert

Frucht-Crumble mit Glace

Warmer Frucht-Crumble mit zartem Streusel, mit Glace und frischer Minze



Vorspeise

Blumenkohl Caesar Salat

Ein Klassiker unter den Salaten – der Caesar Salat mit Blumenkohl. Nach langer Suche habe ich dieses Rezept entdeckt, welches uns die weltberühmte Salat-Kombination in einer neuen Version herzaubert. Diese Kombination mit Blumenkohl schmeckt köstlich.

Zutaten für 11 Personen (4):

Panade:

- 275 g Weissmehl
- 220 g Maizena
- 2 TL gemahlene Koriandersamen
- 1 TL Salz
- Xx dl Wasser
- 3 TL Sambal Oelek
- 17 EL Bratbutter
- 440 g Panko

Caesar Dressing

- 4 EL grobkörniger Senf
- 8 EL Aceta Balsamico Bianco
- 8 EL Olivenöl
- 140 g Parmesan fein gerieben
- 3 Stk. Frische Eier
- 1 TL Salz

Salat:

- 12 Stk. Mini Lattich (Römersalat)
- Genügend Parmesan in Spänen
- 1'300 g Blumenkohl

Blumenkohl vorbereiten:

Blumenkohl im siedenden Salzwasser ca. 5 Min. knapp weichkochen, abtropfen.

Panade:

Mehl und alle Zutaten bis und mit Salz in eine Schüssel geben, mischen. Wasser und Sambal Oelek begeben, mit dem Schwingbesen zu einem Teig verrühren.

Blumenkohl portionenweise zuerst im Teig, dann im Panko wenden.

Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Hitze reduzieren, Blumenkohl portionenweise je ca. 6 Min. goldbraun braten. Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen, warm stellen.

Caesar Dressing:

Senf und alle Zutaten bis und mit Salz in einen Messbecher geben, pürieren.

Salat:

Lattich mit dem Dressing mischen, auf Tellern anrichten. Parmesan mit dem beiseitegestellten Blumenkohl darauf verteilen.

Tipps vom Chuchi-Chef:

Kleine Späne Parmesan mit einem Kartoffelschäler abziehen und über den Salat verteilen.



Hauptgang Fleisch

Gefüllte Pouletbrust, umwickelt mit Speck auf Erbsenpüree

Die gefüllte Pouletbrust umwickelt mit Speck auf einem Erbsenpüree sind sehr aromatisch und saftig. Ein wahrer Hingucker auf dem Tisch. Als farbliche Beilage gibt es lokale Rübli und eine raffinierte Sauce rundet den Hauptgang ab.

Zutaten für 11 Personen (4):

Pouletbrust

- 18 Stk. Pouletbrust
- 62. Tranchen Bratspeck

Rahm-Sauce

- 4 dl Vollrahm
- 4 dl Saucen Halbrahm
- 2 dl Gemüseboullion
- Salz, Pfeffer nach Bedarf

Pouletbrust:

Pouletbrust aufschneiden, so dass eine Tasche entsteht, ringsum (aussen und innen) mit Salz und Pfeffer würzen sowie mit ganz wenig Senf einstreichen.

Die Pouletbrust mit einer der Füllungen (siehe bitte nächste Seite) befüllen und je mit 3 Tranchen Bratspeck umwickeln.

In der Bratbutter bei mittlerer Hitze rundum je ca. 10 Minuten anbraten, anschliessend bei ca. 80°C im Backofen warmhalten.

Rahm-Sauce:

Den Bratensatz mit der Boullion ablöschen und alles etwas einköcheln lassen. Anschliessend den Vollrahm und Saucen Halbrahm einrühren und mit etwas Pfeffer und Sals abschmecken.

Servieren:

Pouletbrüstchen auf Erbsenpüree anrichten. Etwas Olivenöl darüber träufeln, Basilikumblättchen darüber zupfen.

Tipp vom Chuchi-Chef:

Die Zubereitung der einzelnen Beilagen und Füllungen abstimmen. Zuerst die Füllungen vorbereiten und die Poultrüste füllen.



Hauptgang

Zweierlei Füllungen

Die gefüllte Pouletbrust umwickelt mit Speck auf einem Erbsenpüree ist sehr aromatisch und saftig. Ein wahrer Hingucker auf dem Tisch. Als farbliche Beilage gibt es lokale Rüeblli und eine raffinierte Sauce rundet den Hauptgang ab.

Zutaten für 11 Personen (4):

Frischkäse Füllung

- 820 g Frischkäse
- 140 g Creme Freche
- 140 g Saurer Halbrahm
- genügend Kresse
- ca. 17 Blätter Basilikum
- 3 TL geriebene Zitronenschale
- 1 Stk Chilischote
- 1 TL Zitronensaft
- Prise Pfeffer

Mediterran Füllung

- 110 g Tomaten eingelegt
- 33 Blätter Basilikum
- 150 g Hartkäse gerieben
- Etwas Salz und Pfeffer

Frischkäse Füllung:

Alle Zutaten bereitstellen, die Kräuter waschen und gut trocknen, am besten geht dies in der Salatschleuder. Die Zitrone unterm Wasser kurz abwaschen. Von der Zitronenschale ca. einen Teelöffel von der Schale abreiben.

Die Kräuter fein hacken, alles miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mediterran Füllung:

Eingelegte Tomaten klein schneiden, die Basilikumblätter vereinzeln und waschen, Käse reiben. Alles einzeln bereitstellen.

Pouletbrust füllen: Taschen mit je 3 Basilikumblättern, den klein geschnittenen Tomaten sowie dem geriebenen Käse schichtweise befüllen.

Tipp vom Chuchi-Chef:

Füllungen als erstes für den Hauptgang vorbereiten.



Hauptgang Beilage

Erbsenpüree

Dieses herzliche Püree ist ein wahrer Hingucker und verzaubert jedes Gericht.

Zutaten für 11 Personen (4):

Erbsenpüree:

- 1'100 g Tiefkühl Erbsen
- 275 g Frischkäse, z.B. Philadelphia oder Contadou
- 500 g Kartoffeln
- einige Blätter Basilikum
- 140 g Butter
- 3 dl Creme Freche

Zubereitung Erbsenpüree:

- Die Kartoffeln schälen und in Viertel schneiden. In Salzwasser weichkochen; das dauert etwa 20 Minuten.
- Gleichzeitig die Erbsen in wenig Wasser - **ohne Salz!** - 4 Minuten kochen. Abschütten, mit dem Rahm zu einem Püree mixen. Am besten mit einem Stabmixer etwas pürieren, so dass einzelne Erbsen ganz bleiben.
- Die Basilikumblätter fein hacken – Genügend ganze Blätter für die Dekoration beiseite legen.
- Die Kartoffeln abgiessen. In der Pfanne die Butter schmelzen und die Kartoffeln noch heiss sofort durch ein Passevite (Flotte Lotte) oder ein Sieb dazu passieren.
- Das Erbsenpüree und die Hälfte des Basilikums beifügen und alles unter Rühren gut heiss werden lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken..

Servieren:

Das Erbsenpüree in der Mitte des Tellers platzieren, eine kleine Tasche bilden für die zwei halben Pouletbrüste.

Tipp vom Chuchi-Chef:

Viel Spass beim Zubereiten und abschmecken.



Hauptgang Beilage

Federkohl-Bratkartoffeln

Mehr als nur eine Beilage ist diese leckere Gemüsekombination aus knusprig gebratenem Federkohl mit Bratkartoffeln.

Zutaten für 11 Personen (4):

Federkohl-Bratkartoffeln:

- 3 EL Bratbutter
- 1'100 g Baby Kartoffeln
- ca. 275 g Federkohl
- Salz
- Pfeffer

Sauce

- Ca. 400g griechischer Joghurt nature
- 2 TL Senf
- 3 EL Zitronensaft
- Salz

Butter

- 60 g Butter
- 60 g Pinienkerne

Zubereitung Kartoffeln:

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Kartoffeln bei mittlerer Hitze zugedeckt unter gelegentlichem Wenden ca. 10 Min. andämpfen. Deckel entfernen, Hitze erhöhen, Kartoffeln ca. 10 Min. goldbraun braten. Federkohl begeben, ca. 5 Min. fertigbraten, würzen.

Sauce:

Joghurt, Senf und Zitronensaft in einer Schüssel verrühren, salzen, in kleine Schälchen oder Gläser abfüllen. Es sollte für jeden Chochbruder eine kleine Schüssel/Glas haben.

Butter:

Butter und Pinienkerne in dieselbe Bratpfanne geben. Die Butter erwärmen, bis sie schäumt und nussig riecht. Butter und Pinienkerne über die Kartoffeln träufeln, die restlichen in einer Schüssel zum Nachschöpfen bei Seite stellen.

Servieren:

Die Federkohl-Bratkartoffeln links entlang von der Pouletbrust auf dem Teller

Tipp vom Chuchi-Chef:

Bitte darauf achten, dass der Federkohl schön knackig bleibt.



Hauptgang Beilage

Glasierte Möhren in einem Orangensud

Glasierte Möhren mit Honig sind eine leckere, schnelle Beilage, die zu allem kurz gebratenem Fleisch sehr gut passt.

Zutaten für 11 Personen (4):

Möhren:

- Alle Snack Möhren
- 400 ml Orangensaft frisch
- 130 ml Gemüsebrühe
- 4 EL Bratbutter
- 3 EL Honig
- 1 TL Salz
- einige Stk Stängel frischer Thymian

Zubereitung glasierte Möhren:

- Alle Zutaten bereitstellen, Thymian, und die Möhren je nach dem waschen und putzen falls notwendig.
- Erhitze in einer beschichteten Pfanne die Bratbutter und gebe die Möhren in das Butterfett, salze die Karotten und beträufle sie mit dem Honig und lasse sie glänzend karamellisieren. Die Pfanne dabei einige Male schwenken und die Möhren wenden. Ein bisschen Thymian zu den karamellisierten Möhren begeben – den restlichen für die Dekoration beiseite stellen.
- Nach 8 Minuten gebe den Orangensaft und die Gemüsebrühe dazu und lasse langsam die Flüssigkeit auf mittlerer Temperatur 15-20 Minuten reduzieren und wende die Karotten nochmal. Die Möhren sollten noch etwas Biss haben, aber auch nicht zu hart sein.

Servieren:

Die glasierten Möhren rechts entlang von der Pouletbrust auf dem Teller anordnen, wobei das Karottengrün an oberen Tellerrand zeigt und mit etwas Thymian bestreuen.



Dessert

Frucht-Crumble mit Glace

Fruchtig, knusprig und süß. Dieses Frucht-Crumble mit zartem Streusel ist das perfekte Dessert!

Zutaten für 11 Personen (4):

Früchte:

- 500 g Zwetschgen
- 350 g Brombeeren
- 350 g Heidelbeeren
- 4 EL Rohrzucker/Zucker

Crumble:

- 140 g Butter
- 140 g Haferflocken
- 140 g gemahlene Mandeln
- 3 EL Rohrzucker/Zucker

Dekoration:

- Frische Minze
- Pistazienkerne
- Vanille Glace

Zwetschgen:

Zwetschen halbieren und zusammen mit allen anderen Früchten mischen. Kurz in einer Pfanne alle Früchte auftauen mit Zucker vermischen. Bevor die Masse warm wird, vom Herd nehmen.

Crumble:

Butter, Haferflocken, Mandeln und Zucker mit einer Gabel mischen, bis die Masse krümelig ist.

Backen:

Die Früchte in den Backformen gleichmäßig verteilen. Anschliessend den Crumble auf den Früchten verteilen, dass diese komplett mit Crumble bedeckt sind.

Ca. 30 Minuten in der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen und etwas abkühlen.

Servieren:

Frucht-Crumble aus der Form nehmen und in einer Dessertschalen anrichten. Eine Kugel Glace recht in der Dessertschale anrichten und mit etwas frischer Minze und gehackten Pistazienkerne dekorieren.