

# **Probierlöffelchuchi Klettgau**

**Chochete vom 19.September 2024**

**Felix Meyer**

**Klassische Bruschetta**

**Herbstsalat**

**Wasabi-Avocado-Mayonaise mit Ofenkartoffeln  
Hackbraten im Speckmantel  
Gedämpfte Rüebli**

**Marinierte Äpfel mit Vanilleglace**

**Weisswein: Herbstgold Muller-Thurgau**

**Rotwein: Silentium Primitivo di Manduria**

# Klassische Bruschetta

Zubereitungszeit: 30min

Zutaten für 4 Personen

**1 Ciabatta**  
**4 EL Olivenöl**  
**2 Knoblauchzehen**

Belag:

**400 g Cocktailtomaten**  
**½ Bund Basilikum**  
**5 EL Olivenöl**  
**½ TL Salz**  
**½ TL Pfeffer**



## Und so wirds gemacht:

### Schritt 1

Zunächst Brot in Scheiben schneiden, zwei Knoblauchzehen halbieren und die Brote mit der Schnittfläche einreiben. Dann die Brote bei mittlerer Hitze in einer Pfanne im Olivenöl goldbraun rösten.

### Schritt 2

Tomaten vierteln und entkernen. Anschließend das Fruchtfleisch fein würfeln. Basilikum waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Ein paar Blätter zum Garnieren beiseitelegen. Furchtlose dürfen gerne noch eine frische Knoblauchzehe sehr fein würfeln und mit zu den Tomaten geben.

### Schritt 3

Jetzt die Zutaten für das Topping in einer Schüssel miteinander vermengen und dann das noch warme Brot auf den Tellern anrichten. Anschließend die einzelnen Scheiben mit dem Tomaten-Mix belegen. Zusätzlich mit dem restlichen Basilikum garnieren.

# Herbstsalat

Zubereitungszeit: 45min

Zutaten für 4 Personen

Sauce:

**5 EL grobkörniger Senf**  
**3 EL Sonnenblumenöl**  
**1 EL Wasser**  
**2 EL Birnel (Birndicksaft)**

Süßkartoffeln:

**800 g Süßkartoffeln**, in Scheiben  
**½ EL Zwiebelpulver**  
**¼ TL Salz**

Backen:

**50 g Sonnenblumenkerne**

Salat:

**200 g Federkohl**, in mundgerechten Stücken  
**¼ TL Salz**  
**2 Äpfel**, in dünnen Scheiben  
**1 Granatapfel**, Kerne ausgelöst

**Und so wirds gemacht:**

**Sauce**

Senf, Öl, Wasser und Birnel in einer grossen Schüssel verrühren.

**Süßkartoffeln**

Süßkartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit 2 EL Sauce mischen, würzen.

**Backen**

Ca. 25 Min. in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Kerne begeben, ca. 5 Min. fertigbacken, herausnehmen.

**Salat**

Federkohl zur Sauce geben, mischen, salzen. Federkohl in Bowls anrichten. Äpfel und Granatapfel mit den Süßkartoffeln und Kernen darauf verteilen.



# Wasabi-Avocado-Mayonnaise mit Ofenkartoffeln

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min

Zutaten für 4 Personen

**1 kg festkochende Kartoffeln**  
**4 EL Olivenöl**  
**Salz**  
**Pfeffer**  
**edelsüßer Paprika**  
**½ rote Zwiebel**  
**1 Avocado**  
**1½ TL Wasabi**  
**5 EL Mayonnaise**  
**10 g Sprossen**



## Und so wirds gemacht:

Backofen auf 200 °C Unter-/Oberhitze vorheizen. Kartoffeln halbieren und in Schnitze à ca. 1,5 cm schneiden. Kartoffelschnitze mit Öl mischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte ca. 25 Minuten backen. Inzwischen Zwiebel hacken. Avocado halbieren. Kern entfernen. Fruchtfleisch auslösen. Avocado in einer Schüssel zu einer Creme rühren. Mit Wasabi, Mayonnaise und Zwiebel mischen. Mit Salz abschmecken. Kartoffeln mit Wasabi-Avocado-Mayonnaise anrichten. Mit Sprossen bestreuen und servieren.

# Hackbraten mit schmelzendem Kern

Zubereitungszeit: 50min

Im Ofen: 50min

Zutaten für 6 Personen

**2 Zwiebeln**  
**1 Bund Glattblättrige Peterli**  
**1 EL Majoram**  
**1 EL Butter**  
**1.5 TL Salz**  
**Wenig Pfeffer**

**800g Hackfleisch**  
**50g Paniermehl**  
**1 Ei**  
**200g Bratspeck in Tranchen**  
**300g Raclettekäse in Scheiben**

**2 EL Bratbutter**  
**2 dl Weisswein**  
**1 dl Boullion**

## Und so wirds gemacht:

1.

Zwiebeln schälen, fein hacken. Petersilie und Majoran fein schneiden. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln ca. 5 Min. andämpfen, Petersilie und Majoran kurz mitdämpfen, würzen, auskühlen.

2.

Ofen auf 240 Grad vorheizen

3.

Zwiebeln, Ei und Paniermehl zum Fleisch geben, von Hand gut kneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden. Specktranchen auf einem Backpapier ineinander verweben, Hackfleischmasse darauf verteilen. Käse in Stängeli legen, längs in die Mitte aufs Fleisch legen, dabei an den Enden einen Rand von ca. 2 cm frei lassen. Braten sorgfältig aufrollen.

4.

Braten im Ofen: Bratbutter im Bratgeschirr in der Mitte des Ofens heiss werden lassen. Braten in die Form legen, ca. 15 Min. anbraten. Wein und Boullion dazugießen, Hitze auf 160 Grad reduzieren, ca. 35 Min. fertig braten.



# gedämpfte Rüebli

Zubereiten 30Min

Zutaten für 4 Personen

**600g Bundrüebli**  
**1 Zwiebel**  
**1 Knoblauchzehe**  
**1 EL Butter**  
**0.5 TL Salz**  
**1 dl Wasser**



## **Und so wirds gemacht:**

Bundrüebli mit wenig Grün halbieren. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen, bis die Zwiebel glasig ist. Rüebli begeben, salzen, ca. 5 Min. dämpfen. Wasser dazugiessen, zugedeckt ca. 15 Min. knapp weich kochen.

# Marinierte Äpfel mit Vanilleglace

Zubereiten 30Min

Zutaten für 4 Personen

**3 Äpfel à ca. 200 g** , z. B. Jonagold oder Granny Smith

**50 g Baumnüsse**

**4 Kugeln Vanilleglace**

Marinade:

**1 Apfel à ca. 200 g** , z. B. Jonagold oder Granny Smith

**3 Gewürznelken**

**1 Limette**

**2 dl Wasser**

**3 EL Ahornsirup**



## Und so wirds gemacht:

1.

Für die Marinade vom Apfel das Kerngehäuse ausstechen. Apfel in grobe Würfel schneiden. Nelken fein hacken. Limetten auspressen. Alles mit Wasser und Ahornsirup zu einer glatten, sämigen Sauce pürieren.

2.

Äpfel ungeschält in feine Scheiben schneiden oder hobeln. Mit der Marinade mischen und bei Zimmertemperatur ca. 15 Minuten ziehen lassen. Baumnüsse grob hacken, Äpfel mit der Marinade anrichten und mit gehackten Nüssen und Glace servieren.