

Januar-Chochete Mäx Weber
vom 16. Januar 2025

Thema: **Saisonal, Günstig, Diätmässig (Januarloch)**

Vorspeise: **Rosa Randensuppe**
Zubereiten: ca. 25 Minuten

Zutaten:	10 Personen	4 Personen
	5 Bundzwiebeln	2 Bundzwiebeln
	Weisses fein gehackt, Grünes in feinen Streifen, beiseite gestellt	
	2.5 EL Butter	1 EL Butter
	2.5 EL Kümmel (oder anderes)	1 EL Kümmel, grob gemörs.
	1 kg. gek. Randen in Würfeln	400 gr gek. Randen gewürl.
	2.5 dl Apfelsaft/saurer Most	1 dl Apfelsaft/saurer Most
	Ca. 1.25 lt Gemüsebouillon	Ca 5 dl Gemüsebouillon
	2,5 dl saurer Halbrahm	1 dl saurer Halbrahm
	Salz, Pfeffer (wenig würzen)	Salz, Pfeffer (wenig würzen)

Zubereitung: Zwiebelweiss in der Butter andämpfen, Kümmel (Oregano) begeben, mitdämpfen. Randenwürfel begeben, ebenfalls mitdämpfen. Mit Apfelsaft/Most und Bouillon ablöschen, aufkochen, ca. 5 Min. köcheln, fein pürieren, würzen. Randen mit saurem Halbrahm anrichten, beiseite gestelltes Bundzwiebelgrün darüberstreuen. Die Menge Bouillon bis zur gewünschten Konsistenz begeben.



Hauptgang: **Kalbsfilet mit Kräuterhaube, Kartoffelgratin mit Lauch**

Zutaten:	10 Personen	4 Personen
Kalbsfilet	1,5 - 2 kg Kalbsfilet	600 Kalbsfilet
Ca. 60 Min	5 EL gehackte Peterli	2 EL gehackte Peterli
	5 El. weitere Kräuter (Gusto)	2 EL weit. Kräuter (Gusto)
	2 Chalotten/Bundzwiebeln	1 Chalotte/Bundzwiebel
	2,5 TL Zitronensaft, wenig Abrieb	1 TL Zitronensaft, wenig Abrieb
	5 EL Paniermehl	2 EL Paniermehl
	5 Eigelb	2 Eigelb
	2.5 EL Halbrahm	1 EL Halbrahm
	Salz, Pfeffer, eig. Gewürz	Salz, Pfeffer, eig. Gewürz
	Bratbutter	Bratbutter
Zubereitung:	1. Haube: Eigelb und Rahm verrühren, Restliche Zutaten daruntermischen 2. Filet würzen. In heisser Bratbutter rundum 6 Minuten anbraten, auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Kräutermasse auf dem Filet verteilen, andrücken. 3. In der Mitte des auf 180 C vorgeheizten Ofens 20 - 25 Minuten backen. Die Kerntemperatur soll 72 - 75 C betragen. 4. Filet in Stücke schneiden auf vorgewärmten Tellern anrichten.	



Kartoffel-Lauch-Gratin:	10 Personen	4 Personen
	Zubereiten ca. 15 Minuten, Backen ca. 60 Minuten	
	20 Stk. mehlig Kartoffeln	8 Stk. mehlig Kartoffeln
	2.5 EL Butter flüssig	1 EL Butter flüssig
	500 gramm Crème fraiche	200 gramm Crème fraiche
	300 gramm Gruyère gerieben	120 gramm Gruyère gerieben
	2-3 St. Lauch	1 Stg. Lauch
	7 dl. Rahm	2.5 dl. Rahm
	Pfeffer Salz Muskatnuss	Pfeffer Salz Muskatnuss
Zubereiten:	Zuerst werden die Kartoffeln geschält, gewaschen und in dünne Scheiben geschnitten. Dann den frischen Lauch waschen, rüsten in feine Ringe	

schneiden.

Dann eine Gratinform mit Butter einfetten und abwechselnd die Kartoffeln und Lauch aufschichten. Das Ganze gut mit Salz, Pfeffer und Muskat würze würzen.

Nun für den Guss den frischen Rahm mit der Crème fraiche, 2 TL Wasser, gepresstem Knoblauch, Salz und Pfeffer in einem Schälchen miteinander verrühren. Den Guss dann gleichmässig über das Gratin giessen.

Anschliessend das Gratin mit Alufolie abdecken und im Backofen bei 200 C für ca. 50 Minuten backen. Danach herausnehmen, mit dem Geriebenen Käse bestreuen und zurück in den Backofen geben und für Ca. 10 weitere Minuten goldbraun überbacken. Heiss anrichten.



Himbeer - Clafoutis

60 Minuten (+ 5 Min. Wartezeit) ganz einfach

Zutaten:

Für 10 Personen

Für 4 Personen

7.5 EL Butter

3 EL Butter

750 gr. Frische Himbeeren

300 gr. Frische Himbeeren

175 gr. Zucker

70 gr. Zucker

125 gr. Mehl

50 gr. Mehl

7 Eier gr. M

3 Eier gr. M

3.75 dl. Rahm

1.5 dl. Rahm

0.3 lt. Milch

0.12 lt. Milch

Puderzucker zum best.

Puderzucker zum bestäuben

Zubereitung:

Eine Auflaufform fetten. Butter zerlassen, kurz abkühlen lassen. Ofen Vorheizen (Umluft 160 C). Himbeeren verlesen, eventuell vorsichtig Abspülen und abtropfen lassen.

Mehl und Zucker in einer Rührschüssel mischen. Erst Eier nacheinander mit dem Schneebesen des Rührgerätes einrühren. Dann Rahm und Milch, zum Schluss flüssige Butter unterrühren.

Himbeeren in der Form verteilen. Den Teig darübergiessen und im heissen Backofen ca. 45 Minuten backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen mit Puderzucker bestäuben und noch warm servieren.

**Viel Spass bim Choche und en
Guete**