

Einhorn Chuchi

Chochete vom 2.Dezember 2015

Obigchef : Franz und Bruno

# **Weihnachts – Menue**

**Kastanien-Steinpilzsuppe**

**Lachsterrine**

**Ravioli al Limone**

**Orangen-Sorbet**

**Wiener Rahmgulasch  
mit Spätzli und Rotkraut**

**Dessert-Teller**

## Kastanien-Steinpilzsuppe

- 250 GR. Kastanien (aufgetaut )
- 100 GR Zwiebeln gehackt
- 1 EL Bratbutter
- 1 EL Tomatenpüree
- 1 Ltr. Gemüsebouillon
- 10 GR Steinpilze ( getr. + eingeweicht )
- 1 DL Rahm

Salz, Pfeffer, eventuell etwas Cayennepfeffer oder Piment

Die Kastanien in der heissen Bratbutter gut anbraten, das Tomatenpüree kurz mitbraten. Die Zwiebeln mitdünsten. Die heisse Bouillon dazu giessen und aufkochen.

Hitze reduzieren, die Steinpilze dazugeben und CA 40 Minuten köcheln lassen.

Wenn Die Kastanien weich sind das Ganze fein pürieren und durch ein Sieb passieren.

Abschmecken , den Rahm dazugeben und aufschäumen.

In vorgewärmten Tellern anrichten. Mit einem Tupfer Doppelrahm garnieren.

## Lachsterrine

Für eine Form von ca. 500 GR Inhalt = CA 6 Personen

400 GR. Lachsfilet

Ein Stück Filet von ca. 150 Gramm wegschneiden und zugedeckt Kühlstellen. Filet ist als Einlage gedacht.

1 Eiweiss mit dem restlichen Lachsfilet pürieren und portionenweise Durch ein Sieb streichen.

3 Zucchini mit Kartoffelschäler breite Streifen von Zucchinischalen abziehen. In Salzwasser blanchieren, abtropfen und erkalten lassen.

Terrinenform ausbuttern und mit den Schalen auslegen.

2,5 DL Rahm sorgfältig und langsam unter die Fischmasse mischen (Wie für Mayonaise verfahren). Mit weissem Pfeffer aus der Mühle, einem Hauch Cayenne, etwas Curry und ein paar Tropfen Zitronensaft die Masse vorsichtig würzen.

Die Hälfte der Masse in die Form füllen Fischfilet darauf legen und Mit der restlichen Masse auffüllen.

Mit Zucchiniblättern becken und mit Deckel schliessen.

Form in Wasserbad stellen, mit heissem Wasser bis zum Rand der Terrinenform auffüllen. In den auf 150 Grad vorgeheizten Ofen auf Die mittlere Rille schieben. Während CA 1 Stunde garen.

**ACHTUNG:** Nach 45 Minuten anfangen zu kontrollieren !!!!

Die Terrine sollte sich beim Drücken elastisch , aber nicht zu weich anfühlen.

Bei Küchentemperatur auskühlen lassen und über Nacht im Kühlschrank durchkühlen lassen.

In Stücke schneiden. Auf kalte Teller legen und mit folgender Sauce umgiessen.

### Sauce:

2 EL Zitronensaft

2 TL feinstes Olivenöl

4 EL Bouillon

8 EL Rahm

Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle

Ein Hauch Cayenne

1 Messerspitze Senf

1 Bund Schnittlauch oder 8 Oliven

Alles mischen und zur Terrine geben.

## Ravioli al Limone

### Teig:

200 GR Weissmehl  
50 GR Hartweizengries  
2 Eier ( je 62 GR )  
3-4 Eigelb  
1 EL Olivenöl  
1 Prise Salz

### Füllung:

300 GR Ricotta  
30 GR Mascarpone  
2 Zitronen  
30 GR Butter  
Salz / Pfeffer

Den Teig wenn möglich am Vortag herstellen und in Klarsichtfolie in den Kühlschrank legen.

Den Ricotta in ein Baumwolltuch geben und auch über Nacht abtropfen lassen.

Den Saft und den Abrieb einer Zitrone und den Mascarpone untermischen.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig dünn ausrollen und Ravioli herstellen.

Die Ravioli in heissem aber nicht kochendem Wasser gar kochen. (3 – 4 Minuten. )

Auf vorgewärmte Teller anrichten

Die Butter schmelzen , den Zitronenabrieb der zweiten Zitrone dazugeben und damit die Ravioli übergiessen

Mit Peterli garnieren.

.

## Wiener-Rahmgulasch

750 GR Kalbsragout

1 Zwiebel ( feingehackt )

1 Knoblauchzehe ( feingehackt )

1 EL Bratbutter

½ Zitronenabrieb

1 DL Weisswein

1 TL Paprika Edelsüss

4 DL Kalbsfond

½ TL Maizena

½ DL Rahm

1 – 2 DL Rahm

Salz, Pfeffer

Butter erhitzen und das Fleisch darin rundherum hell anbraten.  
Hitze reduzieren und

Die Zwiebeln und den Knoblauch zugeben und mitdämpfen.

Zitronenabrieb und Paprika dazugeben und mit dem Weisswein  
ablöschen.

Zur Hälfte einkochen lassen und dann die heisse Bouillon zugeben  
und zugedeckt

Ca 1 Stunde bei kleiner Hitze schmoren lassen.

½ TL Maizena mit ½ DL Rahm mischen und unter Rühren in die  
leicht kochende

Sauce giessen.

Den Rahm zugeben und etwas einkochen lassen.

# Spätzli / Rotkraut

## Spätzli

300 GR Spätzlimehl

1 TL Salz

1 DL Milch ( lauwarm )

4 Eier

## Rotkraut

800 GR Blaukabis

1 Apfel ( geviertelt )

½ DL Rotweinessig

2 DL Rotwein

1 EL Johannisbeergelee

1 TL Salz

1 TL Zucker

Pfeffer

## Spätzli

Für die Spätzli alles in eine Schüssel geben. Den Teig klopfen bis er Blasen wirft.

1 Stunde zugedeckt ruhen lassen. Portionenweise zubereiten und ins kochende Salzwasser geben. Die Spätzli in warmer Butter schwenken und servieren.

## Rotkraut

Den Blaukabis fein hobeln und eine grosse Pfanne geben. Am besten eignet sich ein Dampfkochtopf. Alle Zutaten (ausser dem Gelee ) zugeben und zugedeckt CA 50 Minuten köcheln lassen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Zuletzt den Gelee daruntermischen.

Kann 1 Tag vorher zubereitet werden.

# Marronikuchen

Für eine Springform von CA 24 cm.

125 GR. Butter weich

175 GR. Zucker

½ Päckli Vanillezucker

4 Eigelb

440 GR. Marronipuree

4 Eiweiss

80 GR. Gemahlene Mandeln

1 Prise Salz

Butter, Zucker und Vanillezucker mit dem Schwingbesen des Handrührgerätes schaumig rühren.

Ein Eigelb nach dem andern mit dem Marronipuree darunter rühren.

CA 2-3 Minuten weiterrühren.

Eiweisse mit dem Salz steif schlagen und sorgfältig mit den Mandeln darunterziehen. Masse in die vorbereitete Form füllen.

Backen CA 70 Minuten in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und auf ein Gitter schieben und Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und in 12 Stücke schneiden.

# Haselnuss – Parfait

## Zutaten:

100 GR. Haselnüsse

150 GR. Rahm

100 GR. Zucker

100 GR. Honig

2 Eigelbe

2 Eiweiss

1 Prise Salz

50 GR. Nutella oder Haselnusspaste

Haselnüsse in einer Pfanne hellbraun rösten, Schale entfernen und grob hacken.

Zucker karamelisieren, Haselnüsse hineinrühren und auf ein Backpapier streichen.

Erkalten lassen und fein Cuttern.

Honig mit Eigelben im Wasserbad zu einer dicken Creme aufschlagen. Kalt ausschlagen.

Eiweiss mit der Prise Salz steif schlagen. Den Rahm auch steif schlagen.

Nutella und den Krokant unter die Eigelbmasse heben.

Den Rahm und das Eiweiss sorgfältig unterheben.

Eine Kastenform mit Klarsichtfolie auslegen und die Masse einfüllen.

Mindestens 5 Stunden tiefkühlen.

Das Parfait stürzen, Folie abziehen und in Scheiben schneiden.

## Schokoladen - Mousse

Weisse Mousse :

100 GR weisse Schoggi

1 Eigelb

1 ½ EL Zucker

1,5 DL. Vollrahm

Dunkle Mousse :

120 GR dunkle Schoggi

1 Eigelb

1 1/ EL zucker

1 Eiweiss

1 EL Zucker

1.5 DL Vollrahm

Für die weisse Mousse Schokolade im warmen Wasserbad schmelzen. Eigelb mit dem Zucker sehr gut schaumig rühren. Die nur noch leicht warme Schokolade dazurühren und den geschlagenen Rahm unterheben.

Für die dunkle Masse die Schokolade auch im warmen Wasserbad schmelzen.

Eigelb und 1 ½ EL Zucker schaumig rühren, die abgekühlte Schokolade dazu mischen. Eiweiss mit einer Prise Salz und 1 EL Zucker steif schlagen und mit dem steif geschlagenem Rahm Vorsichtig unter die Eigelb-Schoggimasse heben.

Die mit kaltem Wasser ausgespülten Förmchen halb mit weisser und halb mit dunkler Mousse füllen.

Zugedeckt mindestens 5 Stunden kühl stellen.