

Einhorn Chuchi Dübendorf  
Chochete vom 1. Oktober 2014  
Abendchef: Urs



Spinatsalat mit pochiertem  
Ei und Parmaschinken

Rehschnitzel mit Preiselbeer-Rahmsauce  
Kürbisgnocchi, Rotkraut  
Glasierete Maronen

Bratäpfel mit Cantucci-Füllung

**Weine**

Weiss: „Chablis“ 2011 Domaine de Vaudat  
Rot: „Eco“ Vedi Torre 2010 (San Gimignano, Toskana)

# Spinatsalat mit pochiertem Ei und Parmaschinken

(4 Personen)

300 gr      Baby-Spinat (ersatzweise Feldsalat)  
4 EL        Pinienkerne  
200 gr      Parmaschinken, dünn geschnitten  
4 Stk        Bio Eier, frisch  
4 EL        bestes Olivenöl  
              Balsamico Essig  
              Parmesan  
              Salz, Pfeffer

ausserdem:  
wenig Butter (zum Braten der Pinienkerne)  
einen Schuss Haushaltessig (zum pochieren)

## **Zubereitung:**

Baby-Spinat waschen. Pinienkerne einer beschichteten Pfanne mit wenig Butter rösten und auf Haushaltspapier auskühlen lassen.

Den gewaschenen Baby-Spinat mit dem Olivenöl und etwas Salz vermengen, auf 2 Tellern anrichten. Pinienkerne, Parmaschinken, Parmesanspäne darüber verteilen und Balsamicoessig darüber träufeln.

### *Eier pochieren:*

Wasser in einem hohen Topf mit einem Schuß Essig erhitzen (es soll nicht richtig kochen, sondern nur simmern). In der Zwischenzeit die frischen Eier jeweils in eine Tasse schlagen (darauf achten, dass das Eigelb ganz bleibt). Wenn das Wasser die richtige Temperatur hat, Eier bereit halten. Das Wasser mit dem Stabmixer in "Rotation" bringen- also kurz einschalten, wieder herausnehmen und sofort die Eier ins Wasser gleiten lassen. Das Eiweiß hüllt sich dann gleich um das Eigelb. Nach meiner Erfahrung haben die Eier nach 2 Minuten und 30 Sekunden die richtige Konsistenz. Nach 3 Minuten waren sie für meinen Geschmack schon zu fest.

### *Fertigstellung:*

Das pochierte Ei vorsichtig ins Salat-Nest setzen, und großzügig mit frisch geriebenem Pfeffer bestreuen.

# Rehschnitzel mit Preiselbeer-Rahmsauce

(4 Personen)

600 gr	Rehschnitzel
½ TL	Salz
	Butter
	Pfeffer schwarz

Preiselbeer-Rahmsauce:

1 Stk	Schalotte, fein gehackt
4 dl	Wildfond
180 gr	Saucenhalbrahm
2 EL	Gin
2-3 EL	Preiselbeeren, aus dem Glas

## **Zubereitung:**

Den Ofen auf 70 °C vorheizen und 1 Platte sowie 4 Teller warm stellen.

Die Schnitzel in Butter beidseitig kurz anbraten, würzen, auf die Platte im Ofen geben und ca. 20 Min. gar ziehen lassen.

Die Schalotte in der Fleischpfanne glasig dünsten, mit Wildfond ablöschen und auf 1 dl einkochen lassen. Saucenhalbrahm, Gin und Preiselbeeren zugeben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

# Kürbisgnocchi

(8 Personen)

## **Kürbispüree:**

1 essbaren Kürbis (oder zwei, je nach Grösse/Gewicht).

Den Kürbis vierteln. Im Backofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten weich garen. Etwas abkühlen lassen, dann die Körner entfernen und die Schale entfernen. Das Fleisch mit einem Pürierstab pürieren. Auskühlen lassen, aber noch leicht warm wegen der Weiterverarbeitung.

## **Gnocchi:**

200 g	Kartoffeln (hauptsächlich festkochende)
200 g	Kürbispüree
1 Stk	Ei
200 g	Mehl
	zusätzliches Mehl zum Verarbeiten
3 EL	geriebenen Parmesan
1 Prise	Salz

Die Kartoffeln kochen und zerstampfen. Etwas auskühlen lassen (aber nicht ganz erkalten lassen!). Die Teigkonsistenz wird besser, wenn die Kartoffeln noch leicht warm verarbeitet werden). Mit dem Kürbispüree vermischen. Alle weiteren Zutaten dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Bei Bedarf noch Mehl dazugeben, der Teig sollte nicht mehr kleben. Den Teig auf einer bemehlten Fläche nun zu einer fingerdicken Rolle formen. Dann ca. 2 cm lange Stücke abschneiden und auf ein bemehltes Backpapier legen. Wer will kann die Gnocchi auch oval formen und ihnen mit einer Gabel noch das typische Gnocchi-Muster verpassen, ich selbst fand sie in diesem Fall eckig sehr schön.

Die fertigen Gnocchi nun in leicht kochendes Salzwasser geben, für ca. 2-3 Minuten. Die Gnocchi sind gar und können abgeschöpft werden, wenn sie an die Oberfläche schwimmen. Warm stellen.

# Glasierte Maronen

(4 Personen)

40 gr	Zucker
15 gr	Butter
300 gr	Maronen, tiefgekühlt
1 dl	Gemüsebouillon

Zucker in Butter in einer unbeschichteten Pfanne caramolisieren. Maroni dazugeben. Mit Bouillon ablöschen und Pfanne sofort mit Deckel verschliessen.

Zugedeckt bei grosser Hitze ca. 10 Minuten sirupartig einkochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Maroni vorsichtig umrühren, sodass sie rundum glasiert sind.

Glasierte Maroni anrichten.

# Bratäpfel mit Cantucci-Füllung

(4 Personen)

1 Stk	Vanilleschote
100 gr	Cantucci
50 gr	Butter, weich
2 EL	Zucker
2 EL	Weinbeeren
4 Stk	süssliche Äpfel, z.B. Gala
0,5 dl	Apfelsaft (kein Sprudel)
2,5 dl	Vollrahm

## **Zubereitung:**

Backofen auf 180°C vorheizen. Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Cantucci in eine verschliessbare Plastiktüte geben und mit einem Wallholz oder einer Pfanne grob zerkleinern. Cantuccibrösel, Butter, Zucker, Weinbeeren und das Vanillemark in einer Schüssel vermischen.

Von den Äpfeln einen Deckel abschneiden. Mit einem Teelöffel das Kerngehäuse herausnehmen. Das Loch mit der Cantuccimasse füllen. Deckel aufsetzen. Apfel in eine Gratinform stellen. Mit Apfelsaft umgiessen. In der unteren Ofenhälfte ca. 30 Min. backen.

Mit steif geschlagenem Rahm servieren.