

# MENÜ



Chochette vom: Mittwoch, 7. Oktober 2020

Abendchef: Baumi

Kartoffelcreme-Suppe mit Prosecco

\*

Pfeffer-Grappa-Schweinsfilet

Überbackene Maissterne

\*

Schoggi-Soufflés mit Gewürzsahne

# Kartoffelcreme-Suppe mit Prosecco

400 gr. Ca. 15 cm 1 kleine 1	Kartoffeln, mehlig Lauch, weisser Teil Zwiebel Knoblauchzehe	schälen, in kleine Würfel schneiden rüsten, waschen, in feine Ringe schneiden  beides schälen und fein hacken
25 gr.	Butter	in der Pfanne schmelzen. Zwiebel, Knoblauch und Lauch unter Rühren andünsten, danach Kartoffeln beifügen
1 dl 1 L	Prosecco Gemüsebouillon	ablöschen, aufkochen und zugedeckt ca 20 min. kochen lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Die Suppe mit dem Stabmixer sehr fein pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Zurück in die Pfanne giessen.
1.5 dl wenig kräftig	Rahm Salz Muskatnuss	Rahm steif schlagen und würzen und kühl stellen
1 dl	Prosecco	Die Suppe vor dem Servieren nochmals aufkochen. Die Hälfte des Rahms darunter mixen, den Prosecco dazugiessen.

## Garnitur

30 gr. 1 EL 2	Parmesanspäne Butter Toastbrot Toastbrot Toastbrot	Toastbrot in Würfel schneiden und in der Butter goldbraun und knusprig rösten. Danach auskühlen lassen.  Die Suppe in vorgewärmte Teller anrichten, den restlichen Rahm als Haube darauf verteilen. Mit Parmesanspäne und Brotcroûtons garnieren.
---------------------	--	---

# Pfeffer-Grappa-Schweinsfilet

2 EL	Grappa	in einem kleinen Gefäss mischen und über Nacht ziehen lassen. Masse klein hacken
1 EL	rosa Pfefferkörner	
2 EL	schwarze Pfefferkörner	
5	Thymianzweige	Blätter von den Zweigen zupfen und grob hacken und zur Grappa-Pfeffermasse dazu geben.
2	Rosmarinzweige	
1 EL	Bratbutter	Schweinsfilet auf allen Seiten kräftig anbraten. In der Kräuter-Pfeffer-Mischung wälzen und auf eine vorgewärmte Platte legen. In der Mitte des auf 80° vorgeheizten Ofens während 45 Minuten nachgaren lassen.
1	grosses Schweinsfilet	

## Sauce

1	Knoblauchzehe	fein hacken, zum Bratensatz geben und kurz Andünsten
½ dl	Grappa	ablöschen und auf höchster Stufe zur Hälfte einkochen lassen.
1 dl	Hühnerbouillon	
2 dl	Rahm	dazu geben und kochen lassen, bis die Sauce cremig bindet.
	Salz	würzen
8 Tr.	Rohess-Speck	im eigenen Fett knusprig braten
		Filet aufschneiden und auf vorgewärmte Teller legen, mit wenig Sauce umgiessen und mit den Speck-Tranchen garnieren.

# Überbackene Maissterne

5 dl	Milch	aufkochen
5 dl	Gemüsebouillon	
250 gr	Maisgriess, fein	unter Rühren einrieseln lassen. Auf kleinster Stufe Zu einem dicken Brei einkochen.
20 gr	Butter	beifügen und gut mischen.
2	Eigelb	
60 gr	ger. Parmesan	
1 Prise	Muskatnuss	abschmecken
	Salz, Pfeffer	

## Formen

Masse auf ein mit flüssiger Butter bestrichenes Backtrennpapier geben und gleichmässig  
Ca. 1 ½ cm dick ausstreichen. Vollständig auskühlen lassen.  
Mit der Sternenform ausstechen und auf ein Backtrennpapier legen.

## Garnitur

	Butterflöckli	über die Maissterne streuen.
50 gr	ger. Parmesan	

## Backen

Auf der untersten Rille des auf 220° vorgeheizten Ofens während 15 Minuten überbacken.

# Schoggi-Soufflés mit Gewürzsahne

2 EL	Mandelblätter	In der Pfanne ohne Fett leicht rösten, herausnehmen und abkühlen lassen.
35 gr	Zartbitterschokolade	hacken und in der Schüssel im heissen Wasserbad unter Rühren schmelzen.
3	Eier	Eier trennen
35 gr	weiche Butter	Die Butter mit Ingwer, Zitronen- und Orangenschale schaumig schlagen. Nach und nach die Eigelbe unterrühren. Die flüssige Schokolade und den Rum ebenfalls hinzufügen und unterrühren.
1 TL	fein ger. Ingwer	
1 TL	abger. Zitronenschale	
1 TL	abger. Orangenschale	
1 TL	brauner Rum	
40 gr	Zucker	Eiweiss mit 1 Prise Salz un einem cremigen Schnee schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen.
	Salz	
		Den Eischnee mit einem Tagschaber vorsichtig unter die Schokoladenmasse ziehen. Zuletzt die Madelblätter hinzufügen.
		Die Souffléförmchen mit Butter einfetten und mit Zucker ausstreuen. Backofen auf 220° vorheizen. Ein Backblech mit etwa 2 cm heissem Wasser füllen. Die Soufflémasse in die Förmchen geben. Bis auf $\frac{3}{4}$ füllen. Auf der untersten Rille ca. 15 – 20 Min. backen
2 dl	Rahm	Rahm mit allen Zutaten steif schlagen
1 TL	Vanillzucker	
$\frac{1}{2}$ TL	gemahlener Kardamon	
$\frac{1}{2}$ TL	gemahlener Zimt	
1 Msp.	Piment	
1 Msp.	gemahlener Anis	
$\frac{1}{2}$ TL	abger. Orangenschale	Die fertig gebackenen Schokoladensoufflés aus dem Ofen nehmen, auf einen Teller stürzen und mit der Gewürzsahne garnieren.