



Datum: 07. Oktober 2008 Chochender: Geri Stuber	Thema: Oktoberdreams
Maronikomposition Taglerini mit Steinpilzen	
Entenbrust + Seeteufel oder Zander mit Mayoranruebli	
Involtini mit Sprinz oder Gruyere und Rohschinken an Marsalasauce Trockenreis mit gerösteten Pinienkernen und Korinthen	
Caramelisierter Fruchtetraum mit Sorbet	



Chochete vom 7. Oktober 2008 von Geri Stuber

Zutaten für 4 Personen	Vorspeise zum Steheapero / Taglerini mit Steinpilzen
250 g fertige Maroni (Esskastanien) geschält sehr fein gehackt 1 Blätterteig rechteckig 80 g Speckwürfel sehr fein geschnitten 20 g Schalotten sehr fein geh. 20 cl Grappa Salz Pfeffer Bratbutter 200 g Taglerini (feine lange Nüdeli) 200 g Steinpilze Frisch ½ dl Bouillon Bratbutter / Salz 1 dl Rahm •	Die Maroni schälen, sehr fein hacken und mit den ebenso fein gehackten Speckwürfel und Schalotten vermischen. In einer Kasserole etwas Bratbutter heiss werden lassen, den Grappa dazugeben und die Mischung gut untereinanderziehen mit Salz und Pfeffer abschmecken, in den vorbereiteten Teig einwallen und ca. 25 – 30 Minuten im Backofen bei 210° in der Mitte backen. (Im Umluftofen etwas kürzer) Taglerini / Steinpilze Die Taglerini nach Angabe in Salzwasser al dente kochen. Die Steinpilze in feine Würfel schneiden und in Butter sehr lange andünsten bis das Wasser verdampft ist. Einen Schuss Bouillon dazugeben und mit Rahm ablöschen und einreduzieren bis das ganze dickflüssig ist. die Taglerini auf einen Teller anrichten und die Steinpilze in der Mitte darauf geben mit Peterli oder Basilikum garnieren.
Zutaten für 4 Personen	Entenbrust und Seeteufel an 2 versch. Saucen mit Mayoranrübli
300 g Entenbrust frisch mit Fetthaut 300 g Seeteufel oder ein anderer festkochender Fisch 2 mittlere Rübli Rotweinsauce: 2 dl kräftigen Rotwein 2 cl Finé al Orange (Orangenbrandy) 1 TI Basamico Salz Pfeffer Fischsauce: 2 TI Fischfondpulver 1 ½ dl Bouillon nicht sehr kräftig (Salz) 1 TI Mc. Cormik Fischgewürz 1 dl Vollrahm 2 TI Ouzo 2 TI Mayoran 20 g Butter Schnittlauch zum Garnieren	2 dl Rotwein einreduzieren in der halben Zeit 1 TI Balsamico und 4 cl Orangenbrandy dazugeben etwas Bratensaucepulver in ½ dl Gemüsebouillon auflösen und dazugeben bis eine dickflüssige Sauce entsteht. Abschmecken. Die Entenbrust zuerst auf der Fettseite ohne Fettstoffe in einer Bratpfanne sehr scharf anbraten – Hitze etwas reduzieren und auf der Fleischseite ca 2 – 3 Minuten weiter braten nochmals wenden und bis zum Saftpunkt fertig garen. Warm stellen. 1 ½ dl Gemüsebouillon mit etwas Butter aufkochen Fischfondpulver dazugeben 1 TI Mc. Cormik Fischgewürz einrühren mit Rahm abbinden. Etwas einköcheln lassen bis eine sämige Sauce entsteht. Mit Ouzo verfeinern und abschmecken. (Allenfalls mit Roux etwas abbinden) Den Fisch mit Fischgewürz und Worcestersauce würzen Mehlen und in etwas Butter mittelscharf anbraten. Die Rübli in feine Scheibchen schneiden und im Dampfgarer ca. 3 – 5 Minuten weich garen etwas Butter und ein EL Mayoran in eine Pfanne geben und die garen Rübli darin schwenken Die Rübli in der Mitte des Tellers zu einem lang gezogenen S formen. In der einen Hälfte 3 – 4 Stückchen geschnittene Entenbrust auf dem Weinsaucenspiegel Fächerförmig anrichten auf der andere Tellerhälfte den Fisch auf dem Fischsaucenspiegel schön anrichten

Zutaten für 4 Personen	Involtini al Marsala mit Reis
8 hauchdünn geschnittene oder geklopfte Rinds Saftplätzli 2 Tl Thymian und Majoran gemischt, getrocknet 8 feingeschnittene Tranchen Rohschinken 80 g reifer Gruyere oder Sprinz Käse 8 Zahnstocher Bratbutter 2 dl Rahm 4 cl Marsala oder nach belieben 3 El Bratensaucenpulver in 2 dl Gemüsebouillon gelöst Reis: 1 ½ Kaffassen Trockenreis 20 g Korinthen oder Weinbeeren getrocknet 20 g Pinienkerne 20 g Butter Salz	Die dünngeklopften Plätzli mit einer Tranche Rohschinken belegen, ein Stück Käse darauf verteilen, die Kräuter massvoll darüberstreuen und anschliessend ein Päckli rollen und mit einem Zahnstocher fixieren und mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Die fertigen Involtini ca 1 ½ Minuten sehr scharf anbraten, in eine Gratinform oder ähnliches Gefäss flach einfüllen. Den Rahm, die Bratensauce mit dem Marsala und die Bouillon zusammenrühren und über die Involtini geben. Das Ganze im vorgeheizten Backofen mit 220° 12 – 15 Minuten garen. Den Reis mit der doppelten Menge leicht gesalzenem Wasser aufkochen und ca.15 min. al dente kochen. Die Pinienkerne und die Weinbeeren in Butter aufschäumen bis sie braun werden, sofort vom Feuer nehmen und unter den Reis ziehen.

Zutaten für 4 Personen	Caramelisierter Früchtetraum mit Sorbet
100 g Dörripflaumen oder Zwetschgen 100 g Getrocknete Aprikosen 4 Grosse Datteln einige frische Traubenbeeren 80 g Butter 60 g Zucker 1 Prise Zimt 1 dl Orangensaft 2 cl Malibu Kokoslikör ca. ½ dl Fine al Orange (Orangenbrandy) Pfefferminzzweiglein Carameltopping	Die getrockneten Früchte 2-3 Tage zuvor in Orange Brandy einlegen. Die frischen Traubenbeeren halbieren Den Butter aufschäumen den Zucker beigeben und so lange auf dem Feuer lasen bis er langsam eine helle braune Caramelfarbe bekommt. mit 1 dl Orangensaft ablöschen etwas Zimt dazugeben die Früchte sofort hineingeben den Orangenbrandy dazugeben 5 Sek. warten und flambieren den Kokoslikör am Schluss hineingeben und ca 2-3 Minuten weiterköcheln lassen auf einen weiten Teller einen Spiegel anrichten und mit einer grossen oder zwei kleinen Kugeln Fruchtsorbet nach Wahl garnieren, mit einem Pfefferminz-zweiglein und allenfalls etwas Carameltopping eine Garnitur auf den Teller bringen.