



<i>Datum:</i> 3. November 2015 <i>Phochender:</i> Geri Stuber	<i>Vorfestliche Gaumenfreuden</i>
Pommes de Terre Paradise mit Rührei Champignons ganz feine Schweinefiletstreifen und Käse auf pikantem Tomatenspiegel	
Bärenkrebse médaillons " Cheveux d'anges "	Bild
Kaninchenfilets im Blätterteig mit Marsalarahmsauce Risotto Eulachchuchi Rosenkohl	Bild
Heisse Liebe, mit Äpfeln Bananen und Orangen auf Vanilleeis	Bild



Chochete vom 03.11 2015 von

Geri Stuber

Zutaten für 10 Personen als Vorspeise	Pommes de Terre Paradise
• 8 Mittlere Kartoffeln gschwellt • 10 Champignons mittlere Grösse • 4 Eier • 250 g feine Filetstreifen vom Schwein • Souvlakigewürz /Pfeffer a. Mühle • 200 g Reibkäse • 1 Dose gesch. und gew. Tomaten	Zubereitung: Die gesch. Tomaten erwärmen, pürieren, recht scharf würzen, (Cayennepfeffer Salz etwas Ketchup) eine schöne dickflüssige Sauce machen und daraus einen Spiegel auf die Teller geben. Die geschwellten Kartoffeln in Stängeli schneiden und mit den grob geschnittenen Champignons und die fein geschnittenen Filetstreifen im heissen Oliven- Öl scharf anbraten mit etwas Salz und dem Souvlakigewürz bestreuen zuletzt das Ei darüber geben und alles leicht und vorsichtig untereinander rühren auf der Tomatensauce auf dem Teller anrichten mit etwas Reibkäse bestreuen und rasch servieren.
Zutaten für 10 Personen	Bärenkrebse mit Lauch
• 10 grössere Bärenkrebsschwänze gefroren • 3 Knoblauch Zehen • 500 gr. Lauch fein eminciart • 100 gr. Mayonnaise • etwas geschlagener Rahm wenig Zitronensaft • wenig Cayennepfeffer • 10 St. Cherry-Tomaten • einige Pfefferminzblätter 10 kl. Zitronenschnitze	Zubereitung: Bärenkrebsschwänze auslösen würzen mit etwas Salz Cayennepfeffer, Knoblauch in heissem Olivenöl braten bis sie schön rot sind, erkalten lassen und in dünne Scheiben tranchieren. Lauch mit der Mayonnaise vermengen. Schlagrahm darunterziehen. Mit Zitronensaft und Pfeffer abschmecken. Ein kleines Beetchen machen mit dem Mayolauch und die kleinen Medaillons darauf gefällig anrichten. (Garnitur Zitronenschnitz, Cherytomate, Pfefferminzblättchen)
Zutaten für 10 Personen	Risotto Eulachchuchi
• 175 cl Olivenöl • 1500 cl Hühnerbouillon • 6 Stück Knoblauchzehen • 100g Parmesan (gerieben) • 6 Umdrehungen Mühlenpfeffer • 1000 Gramm Reis • 1/2 Ei Rosmarinnadeln Salz • 150 Gramm Steinpilze, getrocknet • 3 grosse Zwiebeln, fein geschn. • 5 dl Weisswein • 100g Butter • 2,5 dl Schlagrahm •	Steinpilze in etwa 400 ml warmes Wasser einweichen, bis das Wasser schön dunkelbraun gefärbt ist. Gehackte Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne mit erhitztem Olivenöl kurz anbraten. Reis einrühren, nur kurz mitbraten, mit Wein ablöschen, Steinpilze untermischen und mit Pilzwasser aufgießen. Mit Salz und Pfeffer und Rosmarin würzen. Unter ständigem Weiterrühren kochen, bis der Reis die Flüssigkeit ganz aufgesogen hat. Schlagrahm einrühren und köcheln lassen. Nach und nach Brühe zugießen und dabei immer rühren. Dieses Ritual so lange wiederholen, bis der Reis cremig und weich. Topf vom Herd nehmen, Butter und Parmesan unter kräftigem Rühren mit dem Reis vermischen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren
Zutaten für 10 Personen	Kaninchen im Blätterteig Rosenkohl
• 10 - 12 Kaninchenfilet je nach Grösse • 500 g Schweinsbratwurstbrät • 4 P Blätterteig rechteckig ausgewallt • 2 Ei zum bestreichen • ½ Liter Rahm • 1,5 dl Marsala • 2 dl Weisswein • 750 ml Bouillon mit Bratensauce • 1 grössere Zwiebel • 2 Knoblauchzehen • 50 g Butter • 800 g Rosenkohl (gefroren) • Muskatnuss	Die Teigrechtecke mit Bratwurstbrät bestreichen, die Kaninchenfilets einölen, mit Streumi oder Salz und Pfeffer leicht würzen auf den vorbereiteten Teig legen und so einschlagen dass das ganze Filet bedeckt ist. Mit Ei bestreichen und im Ofen ca. 20 Min auf 180 ° Backen Sauce: Zwiebel und Knoblauch fein hacken, in der Butter andünsten, mit Weisswein und Bratensauce ablöschen abbinden evtl. mit Roux Rahm beigeben und am Schluss den Marsala zugeben mit etwas Cayenne und bei Bedarf mit Bouillon resp. nach Belieben abschmecken. Rosenkohl weich kochen nach Packung mit etwas Muskat und Butter abschmelzen und als Zugabe servieren Die Filets in Tranchen schneiden und auf einem Saucenspiegel anrichten.

Zutaten für 10 Personen	Heisse Liebe
• 8 Orangen, • 4 Zimtstangen • 10 El Ahornsirup • 6 rote Äpfel à ca. 150 g • 6 Bananen à ca. 130 g • 6 El Zitronensaft • 10 Kugeln Vanilleeis • 30 g Butter	Orangen halbieren und auspressen (sollte ca. 500 ml ergeben). drei Orangen fein schälen (Zesten machen), Saft, Schale, Zimtstangen und Ahornsirup ca. 3 Minuten zusammen kochen. Die Äpfel waschen, achteln und entkernen. in etwas Butter und Zitronensaft mit 3 El. Zucker al dente weich garen. Die Bananen in escheiben schneiden, kurz mitdünsten – das ganze warm stellen in Dessertschalen anrichten den Sud darüber geben und 1 Kugel Vanille Glace darauf verteilen mit einem Stück Zimt garnieren