



Datum: 9. Januar 2018 Chochender: René Zürcher	Thema: January 9te, 2018
„the kiss 2 the new year“ mit Wildlachs auf Mango- Mayonnaise	
„the woman in white“ Weissweinsuppe Appenzeller-Art dazu Knoblauch-Croûtons	
„ favorite menu oft the children “ Kalbsfilet-Medaillons auf Cognac-Sauce mit Vanille- Kartoffelstock und Kardamom- Gemüse	
„my sweet grand-ma“ Birnen-Spekulatius-Variation mit Grosi's Brookies und einem Walliser-Herz	



Chochete vom 9. Januar 2018 von René Zürcher

Zutaten für 4 Personen	Apero und Wildlachs auf Mango-Mayonnaise
Apero: (pro Glas) • 0.8 dl Sekt • ½ cl Cognac, kalt • ½ cl Grand Marnier kalt • Zitronen oder Orangenschale • Eiswürfel Wildlachs: • 1 Zitrone • 4 Tranchen Wildlachs • 1dl Wasser • 0.5dl Weissweinessig • 25 g Zucker • etwas Dill Mango-Mayonnaise: • 1 Eigelb • ½ TL Senf • etwas Curry, fruchtig • 50 ml Sonnenblumenöl • 50g Mango, püriert • Salz, Pfeffer aus der Mühle • ½ TL Zitronenschale	Drink: Das Glas mit Eis oder im Gefrierschrank kühlen. Den kalten Cognac und Grand Marnier in das Sektglas geben, danach den Sekt langsam dazugiesen. Deko – Orangen- oder Zitronenschalezeste am Rand des Glases Apero: Zuerst die Mango rüsten und die eingelegten Zitronen herstellen -- diese müssen mindestens 1 Stunde kühlgestellt werden) Mango rüsten und pürieren. Danach die Zitronen in hauchdünne Scheiben schneiden (am einfachsten mit Gemüsehobel) und in eine kleine Schüssel geben. Das Wasser, den Weissweinessig und den Zucker in einen kleinen Topf geben und kurz erwärmen, so dass sich der Zucker auflösen kann. Nachher den Sud über die Zitronenscheiben leeren, mit Folie abdecken und bis zum Anrichten kühlstellen. Für die Mayonnaise das Eigelb zusammen mit dem Senf in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Ist die Eimasse schön schaumig, fügt man vorsichtig das Sonnenblumenöl unter stetigem Rühren dazu. Zu dieser Emulsion langsam das Mango Püree hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Curry und ev. Zitronenabrieb abschmecken. Anrichten: Ein Tupfer Mayonnaise auf den Löffel geben (somit hält die Wildlachstranche besser), die nun schön in Form gedreht wird und auf den Tupfer gesetzt wird. Danach die Zitronenscheibe auf den Lachs legen und mit der Mayo und Dill ausgarnieren.
Zutaten für 4 Personen	Appenzeller-Weisswein-Suppe
Suppe: • 3 Kartoffeln, mehlig kochend • 1 Frühlingszwiebel • 1 dl Weisswein • 5 dl Gemüsebouillon • 80g Appenzeller-Käse • 2 dl Vollrahm • Salz, Pfeffer aus der Mühle • Paprika, edelsüss • Olivenöl • Schnittlauch Croûtons: • Brot vom Vortag oder Toast • 1 Knoblauchzehe ausgepresst • etwas Butter	Die Frühlingszwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit ein wenig Olivenöl erhitzen und die Zwiebelringe zusammen mit den Kartoffelscheiben dünsten. Kräftig mit Salz, Paprika und Pfeffer würzen. Mit dem Weisswein ablöschen und ein wenig einköcheln lassen. Anschliessend mit der Bouillon und Rahm auffüllen und die Suppe auf niedriger Stufe köcheln lassen. Den Käse durch die Raffel reiben und bereitstellen. Die Suppe pürieren und immer wieder ein wenig des geraffelten Käse dazugeben. Die Suppe sollte wirklich fein püriert werden, damit es später keine Klumpen gibt. Croûtons: Brot in kleine Stücke schneiden, in etwas Butter und dem ausgepressten Knoblauch goldbraun ausbraten. Suppe mit Croûtons und frischem Schnittlauch dekorieren und sofort servieren.
Zutaten für 4 Personen	Kalbsfilet-Medaillons, Kartoffelstock und Kardamom-Gemüse
• 8 Kalbsfiletmedaillons à 120g • Rapsöl o.ä. • Fleur de orange • Salz/Pfeffer Sauce: • 4 EL Cognac (oder auch etwas mehr...;-) • etwas Worcestersauce • 200g Crème fraîche • 2 EL Bratcrème oder Bratbutter • etwas Zitronensaft • Salz/Pfeffer Kardamom- Gemüse: • 1 Bund kleine Rübli oder Gemüsemischung (ca. 500g) • 1 Stück frischer Ingwer (2cm) • Butter • 3 EL Ahornsirup • 6 Kardamom-Kapseln oder Pulver • Saft einer Orange • Cayenne-Pfeffer	Das Kalbsfilet in neutralem Öl je 1-2 Minuten scharf anbraten und danach mit „Fleur de Orange“ und Pfeffer würzen. Auf eine Platte legen, im auf 65-70 °C vorgeheizten Holdomat 40-60 Minuten garen, bzw. warmhalten. Bratsatz für die Sauce verwenden. Dazu Cognac und Crème fraîche einrühren und bei mittlerer Hitze etwas einkochen lassen. Die Cognac-Sauce mit der Worcestersauce, dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse putzen und schälen. Den Ingwer schälen und fein hacken. Eine große Pfanne erhitzen, Butter hineingeben und den Ingwer darin 1 Min. unter Rühren anbraten. Kardamomkapseln mit dem Messerrücken zerdrücken (alternativ in Pulverform) und hinzufügen. Das Gemüse einlegen und den Ahornsirup hinzufügen. Bei mittlerer Hitze 2-3 Min. unter Wenden braten. Das Gemüse mit Salz und Cayennepfeffer würzen und mit dem Orangensaft ablöschen. Zugedeckt 15-20 Min. garen, dabei die Pfanne gelegentlich rütteln. Kartoffeln, Schälen, waschen und in kleine Stücke schneiden. In Salzwasser gar kochen (Dampfkochtopf von Vorteil) und danach von Hand mit Schwingbesen stampfen und pürieren.

Vanille-Kartoffelstock: • 1 kg Kartoffeln, mehlig kochend • ½ Vanilleschote, frisch • 1dl Rahm • 2 EL Butter • Salz, Pfeffer, Muskatnuss	Vanilleschote aufschneiden, Mark herauskratzen und mit dem Rahm kurz erwärmen und ca. 10min. ziehen lassen und danach absieben. Nun den Rahm mit der Butter unter die Kartoffeln mit dem Schneebesen darunterziehen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Das Ganze auf heissen (!) Tellern anrichten und sofort servieren.
---	---

Zutaten für 4 Personen	„das Glas, das Brookie und das Herz“
...das Glas... • 1 Birne • 1 Pck Vanillezucker • 100g Mascarpone • 10 Spekulatius • 150g Vanillejoghurt • 30g Zucker • 15g Zimtzucker • Williams-Likör ...das Brookie (30 St.) ...für die Cookie-Schicht • 100g zimmerwarme Butter • 80g Zucker • 1 grosses Ei • 200g Mehl • 150g helle Schokolade, in kleine Würfel geschnitten. ... für die Brownie-Schicht • 200g dunkle Schokolade • 160g Butter • 100g Mehl • 1 EL Kakao • 1 Prise Salz • 150g Zucker • 3 grosse Eier • 1 TL. Bourbon- Vanillezucker ...das Herz (30 St.) • 100g Butter • 1 Eigelb • 65g Zucker • ½ Päckchen Vanillezucker • 150g Mehl • 100g Aprikosen-Konfitüre • Puderzucker zum Bestreuen	...das Glas... Birnen schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. In feine Stücke schneiden und mit Vanillezucker bestreuen. Spekulatius in feine Stücke zerbröseln. Mascarpone, Joghurt, Zucker und Zimtzucker gut verquirlen. Anrichten im Sektglas: Zuerst ein wenig der Mascarpone-Joghurt-Mischung in das Glas geben, anschliessend eine Schicht aus Spekulatius und danach der Birnenstücke – so oft wiederholen, bis das Glas gefüllt ist oder die Zutaten aufgebraucht sind. Am Schluss mit einem Gutsch Williams-Likör verfeinern. ..das Brookie...(schon vorbereitet) Backofen auf 170°C vorheizen. Eine rechteckige Form (ca. 25 x 32 cm) mit Backpapier belegen Für den Cookie-Teig das Ei mit der Butter cremig schlagen und den Zucker dazumischen. Auf langsamer Stufe das Mehl und danach die kleinen Schokowürfel untermischen. Die Teigmasse auf den Boden der ausgelegten Backform gleichmässig mit Spachtel oder von Hand verteilen – kühl stellen. Für den Brownie-Teig das Mehl, Schokopulver und das Salz vermischen. Die Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen und danach mit dem Zucker und Vanille in einer Schüssel mit einem Mixer gut verrühren. Die Eier nach und nach auf höchster Stufe einrühren bis eine geschmeidige Masse entsteht. Ganz langsam das Kakao-Mehlgemisch beifügen und auf niedriger Stufe vermischen. Den Brownie-Teig auf den Cookie-Boden geben und in der Mitte des auf 170°C U/O-Hitze (oder Heissluft ca. 150°C) vorgeheizten Backofens ca. 20 bis 30 Min. backen. TIPP: Die Brookies müssen in der Mitte noch etwas weich sein – also lieber zu früh als zu spät aus dem Ofen nehmen. Auskühlen lassen und in kleine Quadrate schneiden. ...das Herz...(schon vorbereitet) Die zimmerwarme Butter zusammen mit dem Zucker und dem Eigelb mit dem Mixer auf hoher Stufe schaumig rühren. Vanillezucker beifügen und weiterrühren. Anschliessend das Mehl durch das Sieb langsam beifügen und bei niedriger Stufe weiterrühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig mindestens 2 Stunden in Klarsichtfolie im Kühlschrank ruhen lassen. 3/4 des Teiges auf einer leicht bemehlten Unterlage auf ca. 2mm auswallen. Guetsli mit Herzform ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech belegen. Die Teigherzen nun mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und mit den gebröseltem restlichen Teig bestreuen.(geht am besten mit einer Bircher-Raffel) Die so hergestellten Guetsli im Backofen - U/O-Hitze 180°C oder Heissluft 160°C backen, bis sie goldgelb sind. (ca. 20min.) Die Guetsli noch warm mit Puderzucker bestreuen und auskühlen lassen. Das Guetsli und das Brookie vor dem Servieren nochmals erwärmen. Die ganze Komposition dekorativ auf Teller anrichten und servieren En Guete!!