



# Wiehnachtschochete 2011

Hannes Jaisli & Urs Knubel



Maltagliati-Chips mit Tapenade  
Calamansi Sprizz

\*\*\*

Spinatsuppe mit Parmesanschaum

\*\*\*

Nüsslisalat garniert

\*\*\*

Seezungenröllchen mit Paprika Safran Salsa

\*\*\*

Rinderschulterbraten  
Polenta Sterne

\*\*\*

Meringuierte Kirschsterne mit Früchten

## Maltagliati-Chips mit Tapenade



### Zutaten 4 Personen

- 150 g Pizzateig
- 100 g Crème fraîche
- 2 Prisen Salz
- 160 g entsteinte schwarze Oliven, 5 für die Garnitur beiseite gestellt, Rest fein gehackt
- 1 roter Peperoncino, fein gehackt
- 1 EL Olivenöl
- 2 Prisen Salz
- wenig Pfeffer aus der Mühle
- 10 g Kresse

### Zubereitung

1. Teig sehr dünn auswallen, auf einen mit Backpapier belegten Blechrücken legen. Teig mit dem Teiggrädchen in unregelmässige Stücke schneiden.
2. Backen: ca. 10 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auskühlen. Maltagliati mit Crème fraîche bestreichen, salzen. Oliven, Peperoncino und Zitronenöl verrühren, salzen, darauf verteilen, mit Pfeffer würzen. Beiseite gestellte Oliven in Ringe schneiden. Mit Olivenringen und Kresse garnieren.

## Calamansi-Sprizz



### Zutaten 4 Personen

#### Eiswürfel

- 3 EL Kokoslikör (z.B. Malibu)
- 5 EL Wasser

#### Drink

- 8 EL Aperol
- 4 dl Prosecco
- wenig Limetten- und Orangenschale zum Verzieren
- wenig Zitronenmelisse zum Verzieren

### Zubereitung

**Eiswürfel:-** Kokoslikör und Wasser verrühren, in die Eiswürfelform giessen, ca. 5 Std. gefrieren.

**Drink:** Sirup, Aperol und Prosecco in die Glaser verteilen.

**Servieren:** Eiswürfel aus der Form lösen, begeben. Calamansi-Sprizz mit Limetten und Orangenschale sowie Zitronenmelisse verzieren, sofort servieren.

# Spinatsuppe mit Parmesanschaum



## Zutaten 6 Personen

- 200 g frischer Blattspinat
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehen
- 250 ml Milch
- Salz
- frisch geriebene Muskatnuss
- 2 Zweige Thymian
- 50 g geriebener Parmesan
- 1 EL Olivenöl
- 100 ml Wermut
- 300 ml Gemüsebrühe
- 125 g Creme double
- 50 g Butter, Cayennepfeffer

## Zubereitung

1. Spinat putzen, waschen, grob zerkleinern. Schalotte und 1 Knoblauchzehe abziehen und beides fein würfeln.
2. Übrige Knoblauchzehe in der Schale andrücken. Milch mit Salz und Muskat kräftig würzen, mit Thymian und dem angedrückten Knoblauch aufkochen. Topf vom Herd ziehen, Parmesan nach und nach unterrühren, in der heißen Milch schmelzen lassen. 10 Minuten ziehen lassen.
3. Inzwischen die Schalotten-Knoblauch-Mischung im Öl glasig dünsten. Spinat zufügen, kurz mitdünsten. Mit Wermut und Brühe ablöschen, Creme double unterrühren und alles zugedeckt etwa 3 Minuten köcheln lassen. Mischung zusammen mit der Butter mit einem Stabmixer sehr fein pürieren.
4. Suppe mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Parmesan-Milch durch ein Sieb in einen kleinen, hohen Topf gießen, noch mal erwärmen und mit einem Stabmixer schaumig aufrühren. Dabei den Topf leicht schräg halten, so bildet sich der Schaum besser.
1. Suppe in Tassen oder hitzebeständige Gläser verteilen. Milchschaum abschöpfen und auf die Suppe geben. Zwischendurch die Milch immer wieder mit dem Stabmixer aufschäumen.

# Nüsslisalat mit Champignons und Speck



## Zutaten 17 Personen

- ca. 1kg Nüsslisalat
- ca. 800 gr Champignons
- ca. 400 gr Speck
- French Dressing
- Salz, Pfeffer
- Pro Person ein Wachtelei

## Zubereitung

2. Zwiebeln, Champignons & Speck anbraten, bis alles schön knusprig angebraten ist. Mit wenig Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken.
3. Nüsslisalat gut waschen und schwingen.
4. Champignon, Speck auf Salat verteilen.
5. Salatsauce zubereiten (French Dressing)
6. darüber giessen
7. Wachtelei wie Spiegelei zubereiten und auf Toastbrot anrichten

## Seezungenröllchen mit Paprika-Safran-Salsa



### Zutaten 4 Personen

- 1 kleine gelbe Paprikaschote
- 1 kleine Knoblauchzehe fein abgeriebene Schale und Saft von 1 Orange
- 2 EL Olivenöl
- 75 ml Noilly Prat (Wermut)
- 1/2 TL Safranfäden
- 400 ml Bouillon
- Salz, Pfeffer
- ½ -Becher Crème Fraiche
- 1 breite Zucchini
- 4 Seezungenfilets (à 50 g)
- Saft von 0,5 Limette

### Zubereitung

1. Paprika halbieren, putzen, entkernen, waschen. Paprikahälften schälen und sehr klein würfeln. Rest der Zucchini ebenfalls fein würfelnd. Knoblauch abziehen, fein reiben. Knoblauch, Paprika und Orangenschale in Öl andünsten. Mit Noilly Prat ablöschen. Safran, Orangensaft und Bouillon hinzufügen und alles um die Hälfte einkochen. Peperoni und Zuchiniwürfel kurz mitkochen, Crème Fraiche unterrühren kochen. Sud mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Etwa <sup>2/3</sup> des Suds in die Gläser verteilen.
2. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Zucchini waschen, putzen. Der Länge nach von der Zucchini 4 etwa 1 mm dünne Scheiben herunterschneiden. Fischfilets abbrausen, trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer und Limettensaft würzen. Filets mit je 1 Zuchinischeibe belegen, einrollen. Jeweils 1 Röllchen in jedes Glas setzen. Restlichen Safran- Paprika-Sud darüber giessen.
3. Gläser verschließen und für etwa 14 Minuten in den heißen Ofen stellen. Gläser vorsichtig öffnen, Röllchen sofort servieren.



# Rindsschulterbraten



## Zutaten 4 Personen

- 1 kg Rindsbraten (z.B. Schulterspitz)
- je 100 g Lauch, Ruedli, Sellerie, in Stücken
- 2 Sternanise
- 1 Zimtstange
- 3 Lorbeerblätter
- 1 TL weisse Pfefferkörner, zerdrückt
- 7 1/2 dl Rotwein (z.B. Barolo Tenuta Cappalotto)
- 1/2 dl Aceto balsamico
- 1 1/2 EL Butter
- 1 EL Mehl
- Bratbutter zum Anbraten
- 2 TL Salz
- wenig Pfeffer
- 500 g rohe Randen, in Schnitzchen
- 1/2 TL Salz
- wenig Pfeffer
- 2 Zweiglein Rosmarin
- Ca. 300 g Saucenzwiebeln

## Zubereitung

**Beizen:** Fleisch und alle Zutaten bis und mit weissem Pfeffer in ein Gefäss legen, Wein und Aceto dazugiessen, Fleisch soll vollständig mit Flüssigkeit bedeckt sein. Zugedeckt ca. 5 Tage kühl stellen, Fleisch täglich wenden. Fleisch und Gewürze herausnehmen, trocken tupfen, Gemüse entfernen. Beize aufkochen, durch ein mit einem feinen Tuch ausgelegtes Sieb giessen, beiseitestellen.

**Schmoren:** Butter und Mehl verkneten, kühl stellen. Bratbutter im Bratopf erhitzen, Fleisch würzen, rundum ca. 8 Min. anbraten, herausnehmen. Randen und Zwiebeln anbraten, würzen, Fleisch, Gewürze und Rosmarin begeben, Beize dazugiessen, aufkochen. Das Fleisch sollte bis zu 1/3 Höhe in der Flüssigkeit liegen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 3 Std. schmoren, Fleisch mehrmals wenden. Fleisch und Randen herausnehmen, zugedeckt beiseitestellen. Gewürze und Rosmarin entfernen, Sauce ca. 5 Min. einköcheln, Mehlbutter unter Rühren begeben, ca. 10 Min. köcheln. Zwiebeln und Randen begeben, heiss werden lassen, servieren.

## Polenta Sterne



### Zutaten 4 Personen

- 1 Würfel Bouillon
- 2 Esslöffel Butter
- 1 Tasse Mais
- 1/2 Tasse Milch
- 1/2 Tasse Wasser

### Zubereitung

Alle Zutaten vermischen. Bei guter Hitze aufkochen, danach auf kleiner Stufe köcheln lassen. Kochzeit 15 - 20 Min.

Alles auf ein Blech geben ca 2 cm und erkalten lassen.

Polenta in Quadrate oder Rechtecke schneiden. Olivenöl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen.

Polentaschnitten portionenweise beidseitig ca. 3 Minuten goldbraun braten.



# Meringuierte Kirschsterne



## Zutaten 4 Personen

### Schoggi-Mandel-Bödeli

- 1 Eigelb
- 3 EL Puderzucker
- 1 EL Milch
- 4 EL gemahlene Mandeln
- 1 EL Schokoladepulver

### Füllung

- 150 g Kirsch & ChriesiGlace, weich

### Meringage

- 1 frisches Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 2 EL Puderzucker

## Zubereitung

**Schoggi-Mandel-Bödeli:** Eigelb mit Puderzucker verrühren, restliche Zutaten daruntermischen. Teig in die vorbereiteten Förmchen verteilen.

**Backen:** ca. 15 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Bödeli in den Förmchen auskühlen.

**Füllung:** Die weiche Glace kurz durchrühren, auf die Schoggi-Mandel-Bödeli streichen, sodass die Förmchen satt gefüllt sind.

**Meringage:** Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Puderzucker nach und nach begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Masse in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 8 mm Ø) füllen, Meringage auf die Glace spritzen, ca. 2 Std. gefrieren. Sterne aus der Silikonform drucken, auf Teller geben.

**Überbacken:** ca. 1 1/2 Min. in der Mitte des auf 230 Grad vorgeheizten Ofens (Grill). Meringuierte Kirschsterne mit Früchten anrichten und garnieren. Sofort servieren.