



Chochete vom 10. Oktober 1011

Erich Hofmann



*Bruno Keller:
„Ich gehe nicht mit der Zeit,
sondern mit dem Gast“*

Käse-Crostini mit Rohschinken

Schaffhauser Bülletünne mit Salat

Hackbraten mit Kartoffelstock

Trauben-Rum-Creme

Kaffee und Spezial

Wein

Apéro : Chardonnay Lageder, Alto Adige 2009

Hallauer Blanc de Noir 2009

Insoglio del Cinghiale, Toscana 2009

Käse-Crostini mit Rohschinken



Zutaten (für 8 Personen zum Aperitif)

- 4 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Rosmarin
- 8 Esslöffel Olivenöl
- 16 Scheiben Pariserbrot
- 4 kleine, frische Geisskäslein
- 8 Scheiben Parma-/Rohschinken
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- Den Knoblauch fein, die Rosmarinnadeln grob hacken. Mit dem Olivenöl mischen. In eine Bratpfanne geben und erhitzen. Die Brotscheiben darin auf der einen Seite hellbraun rösten (Achtung, wird schnell dunkel!) Mit gebackener Seite nach oben auf ein Backblech legen.
- Die Geisskäslein vierteln und auf jede Brotscheib ein Viertel legen. Die Rohschinkenscheiben der Länge nach halbieren, zu einer Rosette formen und auf den Käse setzen.
- Die Crostini in der Mitte des Ofens unter dem auf 230° vorgeheiztem Grill kurz überbacken, bis der Käse leicht geschmolzen ist. Mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen und servieren.

Schaffhauser Bölletünne



Zutaten Teig:

- 200 g Mehl
- ½ KL Salz
- 70 g Butter
- 1 dl Wasser

Zutaten Belag:

- 4 Zwiebeln
- Butter
- 100 g Speckwürfel
- 1 EL Stärkemehl
- 3 dl Rahm
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer

Salat:

- Blattsalat
- Olivenöl
- weisser Balsamicoessig
- Pfeffer
- Salz, Gewürze

Zubereitung

Teig:

Mehl und Salz vermischen, kalte Butter stückweise beifügen und verreiben, nach und nach kaltes Wasser dazugeben und alles zu einem Teig verarbeiten, aber nicht kneten, mindestens 30 Min zugedeckt ruhen lassen.

(Aus zeitlichen Gründen verwenden wir einen fertigen Kuchenteig)

Belag:

- Zwiebeln in feine Ringe schneiden und in wenig Butter andünsten, Speckwürfel beifügen und kurz mitbraten.

- Teig (rund auswallen und) auf ein (mit Backtrennpapier belegtes) Wähenblech (32cm) geben, Rand etwas hochziehen, Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und die Zwiebel-Speckmischung gleichmässig darauf verteilen.

- Stärkemehl mit wenig Rahm anrühren, Eier und restlichen Rahm dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen, über die Zwiebel-Speckmischung giessen.

- Im vorgeheizten Ofen bei 180° etwa 40 Min backen.

- Heiss mit einem Salat servieren.

Bruno's Kalbshackbraten



Zutaten (für 8 Personen)

- 400 g gehacktes Kalbfleisch (Laffe)
- 600 g Kalbsbrät (vom Metzger)
- 4 Semmeln, 1-2 Tage alt
- Milch und Wasser
- 2-3 Eier, je nach Grösse
- 150 g Lauch-brunoise
- 100 g Karotten-brunoise
- 100 g Zwiebel brunoise
- Salz, Pfeffer
- Öl

- 8 dl Kalbsfond
- 1 dl Rotwein
- 50 g Butter

(brunoise = feinste Würfelchen)

Zubereitung

1. Die Semmeln in der Milch-Wassermischung einweichen (1/2 Std.)
2. Kalbfleisch, Brät, alle Brunoise, die gut ausgedrückten Semmeln sowie nach und nach die Eier in einer Schüssel von Hand sorgfältig durchkneten und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Aus der Masse einen länglichen Braten (für diese Menge 2) formen und in einem Bräter in Öl auf allen Seiten gut anbraten. Gleichzeitig Fond und Rotwein in einer Pfanne erhitzen, den Hackbraten hineinlegen und auf kleinem Feuer während 30 Min garen, dabei immer wieder mit Flüssigkeit übergießen.
4. Den Braten herausnehmen und zugedeckt warm halten. Die Sauce absieben, aufkochen und die kalte Butter in kleinen Mengen einschwenken..
5. Den Braten in Scheiben schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Sauce umgiessen.

Anmerkung: Achten Sie darauf, dass der Fleischteig über eine gewisse Konsistenz verfügt. Es ist ratsam, die verrührten Eier in kleinen Mengen unter das Fleisch zu mischen, genauso wie es hilfreich ist, das eingeweichte Brot gut auszudrücken. Nur wenn der Fleischteig relativ „trocken“ ist, hält er sich in Form.

Kartoffelstock



Zutaten (für 8 Personen)

- 1600 g mehlig kochende Kartoffeln
- 4 EL Butter, weich
- 3 dl Milch
- Salz Pfeffer
- Muskatnuss gerieben
- 4 Zweige Petersilie

Zubereitung

- Kartoffeln in Stücke schneiden. 25 Min in gesalzenem Wasser weichkochen (1 TL Salz/Liter).
Durch das Passe-Vite treiben. Milch und Butter erwärmen. Zu den Kartoffeln geben und alles zu einem weichen Püree rühren (nicht schlagen). Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
- Zum Servieren Petersilie darüber zupfen.

Trauben –Rum - Creme



Zutaten (für 8 Personen)

- 375 g weisse Trauben
- 3,75 dl brauner Rum
- 9 Eigelb
- 75 g Zucker
- 3,75 dl Rahm
- 8 Blätter Pfefferminze

Zubereitung

- In einer Pfanne Wasser aufkochen. Die Traubenbeeren von den Zweigen zupfen. Die Beeren in 3 Portionen im leicht siedenden Wasser 30 Sekunden ziehen lassen, dann sofort mit einer Schaumkelle herausheben. Anschliessend die Haut der Beeren abziehen. Die Trauben halbieren und entkernen. In eine Schüssel geben und mit 1 dl des Rums beträufeln.
- In einer Chromstahlschüssel den restlichen Rum, die Eigelb und den Zucker verrühren. Über einem leicht kochenden Wasserbad unter ständigen Schlagen so lange erhitzen, bis die Masse sehr luftig ist und cremig bindet. Vom Feuer nehmen und die Schüssel in ein etwas grösseres Gefäss mit kaltem Wasser stellen. Die Creme kalt schlagen.
- Den Rahm steif schlagen. Unter die Rumcreme ziehen und diese bis zum Servieren kühl stellen.
- Kurz vor dem Servieren die marinierten Trauben in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Einige Trauben für die Garnitur beiseitestellen, die restlichen Beeren sorgfältig unter die Creme heben. In Gläser anrichten und garnieren mit Trauben und Pfefferminzblätter.