



Chochete vom 13. Februar 2012
Erich Hofmann



Bacon-Tomaten Häppchen

Avocadotatar

*Kalbsragout mit Frühlingszwiebeln, Tomaten
und Pilzen*

Überbackene Griess-Gnocchi

Apfel-Mascarponecrème mit Amarettini

Kaffee

Vielle Prune von Stalder , Weggis

Wein

Pinot Gris 09, Stamm, AOC Schaffhausen

Pi No 09, Stamm, AOC Schaffhausen

Bacon-Tomaten-Frischkäse Häppchen



Zutaten für 24 Stück:

- 6 Scheiben Toastbrot
- 12 Scheiben Bacon, dünn geschnitten
- 120 g Frischkäse
- 1 EL Crème fraîche
- 75 g eingelegte getrocknete Tomaten, abgetropft
- ½ Zehe Knoblauch
- ½ EL Schnittlauch
- ½ EL Petersilie
- Salz, Pfeffer

Vorbereitung:

Backofen mit Ober/Unterhitze auf 220° vorheizen (Heissluft nur 175°!)

Zubereitung

Frischkäse, einen knappen EL Crème fraîche, gepressten Knoblauch, Kräuter und fein geschnittene Tomaten zu einer glatten Masse verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Jede Scheibe Toastbrot in 4 gleich grosse Quadrate schneiden. Je einen Teelöffel der Crème auf ein Toast-Quadrat geben und leicht verstreichen.

Die dünnen Scheiben Bacon halbieren und je eine halbe Scheibe auf den Frischkäse-Toast setzen.

Die Häppchen auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech setzen. Im Backofen bei 220° Ober/Unterhitze ca. 15 Minuten backen, bis der Bacon knusprig ist.

Avocadotatar



Zutaten für 6 Personen

- 3 Avocados
- Saft von 1½ Zitrone, ½ Zitrone zum garnieren
- 4 EL Öl
- ½ TL Korianderpulver
- 1 Stange Lauch
- 1½ Tomaten
- 1 Peperoni
- 2 hart gekochte Eier
- 1 Bund Schnittlauch (einige für Dekoration beiseitelegen)
- 1 Bund Petersilie
- 1 Knoblauchzehen
- 1 EL Senf
- etwas Tabasco oder Cayennepfeffer
- 1 TL Worcestershiresauce
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Avocados halbieren, Stein entfernen, Früchte schälen und in kleine Würfelchen schneiden.

Zitronensaft, Öl, Salz, Pfeffer, und Korianderpulver miteinander verrühren. Das Avocadofleisch sofort beifügen und sorgfältig mit der Sauce mischen.

Lauch rüsten, in feine Ringe schneiden und diese dann hacken.

Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, schälen, quer halbieren, Kerne entfernen und Fruchtfleisch in kleine Würfelchen schneiden.

Peperoni halbieren, entkernen, waschen und in kleinste Würfelchen schneiden.

Die hartgesottenen Eier schälen und fein hacken.

Schnittlauch in Röllchen schneiden. Petersilie und Knoblauch sehr fein hacken.

Alle vorbereiteten Zutaten sorgfältig mit den Avocados mischen. Der Tatar mit Senf, Tabasco oder Cayennepfeffer, Worcestershiresauce sowie wenn nötig noch Salz und Pfeffer abschmecken.

Kalbsragout mit Frühlingszwiebeln, Tomaten und Pilzen



Zutaten (für 6 Personen)

- 1,2 kg Kalbsragout
- 75 ml Olivenöl für das Fleisch
- 100 ml Weisswein
- ½ l Kalbsfond
- 4 Frühlingszwiebeln
- 300 g Tomaten
- 300 g Champignon
- 2 EL Olivenöl für die Champignon
- 130 ml Madeira
- ¼ l Doppelrahm
- 6 Zweige Thymian
- 2 Knoblauchzehen

Zubereitung

Backofen auf 180° vorheizen

Ragout mit Salz und Pfeffer würzen

Olivenöl in Schmortopf erhitzen und die Fleischwürfel in 3-4 Portionen anbraten. Mit dem Weisswein ablöschen und leicht einkochen lassen. Alles Fleisch wieder beifügen und etwa 200 ml Fond beifügen. Das Ragout zugedeckt 50 Minuten im Ofen bei 180° schmoren lassen. Dabei wenn nötig gelegentlich wenig Fond nachgiessen; es ist jedoch wichtig, dass das Ragout nicht in zu viel Flüssigkeit liegt.

Inzwischen Frühlingszwiebeln rüsten und schräg in Stücke schneiden.

Die Tomaten kurz in kochendes Wasser geben, häuten, quer halbieren, entkernen und in Würfel schneiden.

Champignon rüsten und halbieren.

Nach einer Stunde Schmorzeit die Frühlingszwiebeln begeben. Wieder etwas Fond beifügen. Weitere 20 Minuten schmoren.

Inzwischen die Champignon im heissen Olivenöl scharf anbraten. Entsteht Flüssigkeit, diese verdampfen lassen. Mit Madeira ablöschen. Leicht einkochen.

Champignon mit Jus, Doppelrahm und den Tomatenwürfeln unter das Ragout mischen. Nochmals 30 Minuten schmoren, bis das Fleisch sehr weich ist.

Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Beides kurz vor dem Servieren unter das Ragout mischen und dieses mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Überbackene Griess-Gnocchi

Zutaten (für 6 Personen)

- 1,2 l Milch
- 1,2 TL Salz
- 225 g Griess
- 75 g geriebener Parmesan
- 2 Eigelb
- 25 g Butter
- 1 Prise Muskatnuss

Zum Überbacken:

- 60 g geriebener Parmesan
- Reichlich Butterflöckchen

Zubereitung

Milch mit Salz aufkochen und den Griess unter Rühren einlaufen lassen. Hitze ganz klein stellen und den Griess unter Weiterrühren zu einem dicken Brei kochen. Vom Herd nehmen und den Käse, die Eigelbe sowie Butter darunter rühren. Mit Muskatnuss und wenn nötig etwas Salz abschmecken.

Ein grosses Blech kalt abspülen und den Griessbrei mit einem Spachtel 1,5 cm dick ausstreichen. (Damit Brei nicht am Spachtel klebt, regelmässig Spachtel in kaltes Wasser tauchen. Vollständig auskühlen lassen.

Eine feuerfeste Form ausbuttern. Mit einem Glas oder Ausstecher Rondellen ausstechen, dabei das Förmchen immer wieder in kaltes Wasser tauchen. Die Rondellen ziegelartig in die vorbereitete Form schichten.

Die Gnocchi mit dem Käse bestreuen und mit reichlich Butterflocken belegen. Im auf 220° vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille 15-20 Minuten überbacken.

Die Gnocchi können bis ans Überbacken bereits am Vortag zubereitet werden. Gut zudecken, damit sie im Kühlschrank nicht austrocknen.

Apfel-Mascarponecrème mit Amarettini



Zutaten (für 6 Personen)

- 3 säuerliche Äpfel
- 30 g Butter
- 6 EL Ahornsirup
- 400 g Mascarpone
- 150 g Naturjoghurt
- 6 EL Zucker
- 150 g Schlagrahm
- 30 g Amarettini
- 4 EL Calvados

Zubereitung

Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Viertel kleinschneiden. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Äpfel darin etwa 2 Minuten andünsten. Den Sirup hinzufügen, aufkochen lassen und die Pfanne vom Herd nehmen. Auskühlen lassen.

Den Mascarpone mit dem Joghurt, dem Zucker und 4 EL Calvados glattrühren. Den Schlagrahm steif schlagen und unter die Crème rühren.

Die Äpfel mit der Flüssigkeit in Gläser oder Schälchen verteilen und die Crème darüber geben.

Die Amaretti zerdrücken und darüber streuen.