



Chochete vom 12. November 2012

<<Küsu>>



Käsepizzas à la Calzone

Millefeuille mit Fisch

*Entenbrust mit Granatapfelsauce mit
<<glarner Zogge>> und Rotkraut*

Hirami sù

Wein des Schützenhauses

Käsepizzas à la Calzone

Ev Bild

Zutaten

- Blätterteig (rechteckig)
- Gruyerzer
- Tomatenpürée
- Rohschinken
- Halbrahm

Zubereitung

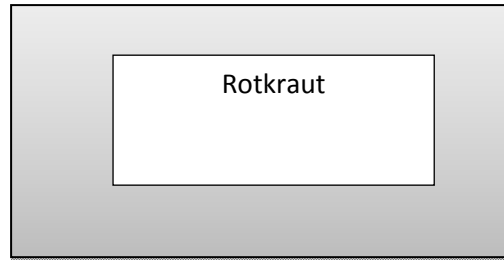
1. Blätterteig ausbreiten
2. mit Tomatenpürée bestreichen
3. Rohschinken um Gruyerzer umwickeln und in den Blätterteig drücken
4. In geeignete Stücke schneiden um im Teig einzupacken (wie Ravioli od. Calzone)

Millefeuille mit Fisch
8 Personen

Zutaten <ul style="list-style-type: none">• 300 g geräucherter Lachs• 2 TL Schnittlauch• 8 EL Cremefine zum Schlagen 19 %• 300 g Thunfisch im eigenen Saft• 1 TL Curry• 2 gekochte Randen• 10 TL sarer Halbrahm 15 % Fett• 4 EL Wasser• 8 Äpfel (sauer) Granny od. Boskop• 2 Zitronen (Saft)• 2 prisen Salz• 2 prisen frischgemahlener Pfeffer	Zubereitung (ca. 30 min) <p>1. Den Lachs in kleine Würfel schneiden. Schnittlauch klein schneiden und mit der Cremefine mischen. Thunfisch zugeben und mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. Die Rande und sauren Halbrahm in einen Mixer geben und fein mixen. 4 EL Wasser begeben und würzen. Die Äpfel waschen und in feine Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Die Apfelscheiben entkernen.</p> <p>2. Einen Suppenlöffel Thunfischmischung auf eine Apfelscheibe geben, mit einigen Räucherlachswürfeln bestreuen und mit einer zweiten Apfelscheibe bedecken. Das Ganze noch zweimal wiederholen.</p> <p>3. Das <<Millefeuille>> auf einem Teller anrichten und mit Curry und Schnittlauch bestreuen und mit einen EL Randensauce dekorieren.</p>
--	--

Entenbrust mit
Granatapfelsauce

Zutaten <ul style="list-style-type: none">• 8 Entenbrustfilets• 8 Schalotten• 6 EL Öl• Salz und Pfeffer• 100 g gehackte Mandeln• 400 ml Geflügelfond• 400 ml Granatapfelsirup• 2 Granatapfel	Zubereitung (ca. 90 min) <p>1. Die Entenbrüste waschen, trocken tupfen und die Haut rautenförmig einschneiden. Die Schalotten schälen und in Ringe schneiden</p> <p>2. 4 (2) EL Öl erhitzen und die Entenbrüste auf der Hautseite zuerst 6 min. scharf anbraten. Salzen und pfeffern, wenden und auf der anderen Seite ebenfalls 6 min. bei geringerer Temperatur braten. Die Entenbrüste aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und 10 min. im warmen Backofen ruhen lassen.</p> <p>3. Das restliche Öl im Entenbratenfond erhitzen und die Schalotten darin glasig schmoren. Die Mandeln zugeben und mit Geflügelfond ablöschen. Den Granatapfelsirup einrühren und die Sauce etwas einkochen.</p> <p>4. Den Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Granatapfelkerne unterheben.</p> <p>5. Die Entenbrüste aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden und mit Granatapfelsauce servieren.</p>
--	---



<p>Zutaten</p> <ul style="list-style-type: none">• 2 EL Öl oder Butter• 1 Zwiebel• 1200 g Rotkraut• 1 KL Salz oder Streuwürze• Wenig Wasser• 4 EL Sultaninen• 4 EL Essig• Wenig Wasser	<p>Zubereitung</p> <p>Das Rotkraut rüsten, waschen. Das Öl oder Butter in die Pfanne geben eine Zwiebel schneiden. Das Rotkraut beifügen mit Salz oder Streuwürze würzen zudecken auf grosser Stufe erwärmen bis es zischt- Mit 4 EL Essig und wenig Wasser ablöschen auf kleiner Stufe dämpfen (Sultanien mitkochen oder am Schluss begeben) – von Zeit zu Zeit schütteln.</p>
--	--

<<glarner Zogge>>

Zutaten

- 800 g Knöpflimehl
- 4 TL Salz
- 8 Eier
- 2 dl Milch / 2 dl Wasser
- 160 g Schabziger gerieben
- 60 g Butter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Zum Servieren Schabziger zum Reiben

Zubereitung

1 Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Eier mit Milchwasser verrühren und dazugiessen. Mit einer Holzkeule zu einem glatten Teig klopfen.

2 Teig portionenweise durchs Knöpflesieb oder von einem Brett in sprudelndes Salzwasser streichen. Sobald die Zogge an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen. In einer vorgewärmten Schüssel zugedeckt warm stellen.

3 Butter in einer Bratpfanne aufschäumen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Glarner Zogge dain schwenken. Schabziger dazu servieren.

Hirami sù

Zutaten

- 500 g
- 2 EL Zucker
- 15 dünne Löffelbiscuits
- 300 g Magerquark
- 250 g Mascarpone
- 120 g Zucker
- 1 Briefli Vanillzucker
- 2,5 dl Halbrahm
- Schoggipulver (Kakaopulver)

Zubereitung

1 Die Himbeeren mit 2 EL Zucker aufkochen
Die 15 Löffelbiscuits in flache Schüssel geben,
die heißen Himbeeren darüber verteilen.

2 Das Magerquark und die Mascarpone mit
Zucker und Vanillzucker gut zusammen
verrühren. Dein Halbrahm steif schlagen, unter
die obige Masse ziehen, über die Himbeeren
verteilen.

3. Zum Schluss mit Schoggipulver (Kakaopulver)
das Hiramì sù überstreuen.