

**Chochete vom 18 Februar 2016**

Küchenchef: Mario Schilling

Helfer: -Silvano Stappung  
-Marcel Meier

**Menu**

***Apéro-Tomatentörtchen***

**\*\*\***

***Nüsslisalat mit Baumnüssen und Pilzen  
dazu ein Eiersoufflé***

**\*\*\***

***Szegediner Gulasch mit Crème-Haube  
dazu Teigwaren***

**\*\*\***

***Toblerone Mousse Duo  
garniert mit Früchten***

***Weisswein: Gewürztraminer Cuvée Réserve, 2014  
Rotwein: Andante Primitivo Salento, 2014***

## Tomatentörtchen:



### Tomatentörtchen

Ergibt ca. 14 Stück

Grosses, mit Backpapier belegtes Blech

500 g **Blätterteig**

in 2 Portionen ca. 3 mm dick  
rechteckig auswallen

**Formen:** 14 Quadrate von je 12 × 12 cm schneiden, auf das vorbereitete Blech legen. Teigböden mit Gabel dicht einstechen, kühl stellen.

#### **Belag**

7 Tranchen **Rohschinken**, halbiert

auf die Teigplätzchen verteilen,  
so dass ringsum ein ca. 2 cm  
breiter Rand frei bleibt

150 g **Mascarpone** oder Doppelrahm

1 **Knoblauchzehe**, gepresst

2 Esslöffel **Oreganoblättchen**,  
fein gehackt

½ Bund **glattblättrige Petersilie**,  
fein gehackt

**Pfeffer aus der Mühle**

alles gut verrühren, auf dem  
Rohschinken verteilen, etwas  
glattstreichen

3–4 **grosse Fleischtomaten**

quer in ca. ½ cm dicke Scheiben  
schneiden, Törtchen damit  
belegen

**Backen:** ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad  
vorgeheizten Ofens.

wenig **Salz und Pfeffer**

würzen

1–2 Esslöffel **Olivenöl**

darüberträufeln

einige **Oreganoblättchen**

zum Garnieren

#### **Tips**

- Schneller: 550 g bereits rechteckig ausgewallten Blätterteig à 42 × 25 cm kaufen.
- An Stelle von Quadraten, Rondellen von ca. 12 cm Ø ausstechen.
- Törtchen warm oder kalt zum Apéro oder als kleine Mahlzeit mit Salat servieren.

## Eiersoufflé:



Ergibt ca 8 Küchlein

4 Eier  
2dl Milch  
250g Käse (z.B. Gruyère)  
150g geräucherter Speck  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehen  
Salz, Pfeffer ....

Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden, Speck in ca 4mm breite Streifen schneiden und in einer Bratpfanne andünsten.

Eier und Milch in eine Schüssel geben und verrühren.

Käse reiben und dazu geben.

Alles in der Schüssel verrühren und nach belieben würzen.

Cup-Cake/ Muffin-Form bis  $\frac{3}{4}$  füllen.

Bei 190grad unter/ober Hitze für ca 20 min in den Backofen.

## Szegediner Gulasch:

### DER KÜCHENKLASSIKER



Dieser **Eintopf mit Sauerkraut und Fleisch** stammt aus der ungarischen Küche und kann sowohl mit Schweins-, als auch mit Rindsragout zubereitet werden; in manchen Rezepten findet man auch beide Fleischsorten gemischt. Original wird das Szegediner Gulasch in Suppentellern angerichtet und ist begleitet von einem Schüsselchen mit leicht erwärmtem Sauerrahm. Es ist empfehlenswert, diesen erst ganz am Schluss ans Gericht zu geben, da er nicht nur beim Kochen, sondern auch durch die Säure des Sauerkrautes rasch ausflockt. In unserem Rezept wird er deshalb separat erhitzt und erst nach dem Anrichten über das Gulasch gegossen.

## Szegediner Gulasch

Für 4 Personen

**800 g Sauerkraut**  
**2 grosse Zwiebeln**  
**4 Knoblauchzehen**  
**40 g mageres Schweinsragout** 800  
**Salz, schwarzer Pfeffer** Salz  
**3 Esslöffel Bratbutter**  
**2 Esslöffel edelsüßes Paprikapulver**  
**1 dl Weisswein**  
**2 dl Hühnerbouillon**  
**1 Teelöffel Kümmel**  
**1 dl Rahm**  
**250 g Crème fraîche**  
**1 gestrichener Esslöffel Mehl**  
**etwas edelsüßes Paprikapulver zum Bestreuen**

① Das Sauerkraut in ein Sieb geben und unter fließendem kaltem Wasser gründlich spülen, dann gut ausdrücken. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen und klein würfeln.

② Das Schweinsragout mit Salz und Pfeffer würzen. In einer grossen Pfanne die Hälfte der Bratbutter erhitzen. Das Fleisch in 2 Portionen rundum kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen.

③ Restliche Bratbutter zum Bratensatz geben. Die Zwiebeln und den Knoblauch darin unter häufigem Wenden etwa 5 Minuten dünsten. Dann den Paprika darüberstäuben und kurz mitdünsten. Mit dem Weisswein ablöschen und kräftig aufkochen. Das Fleisch wieder beifügen, das Sauerkraut und die Bouillon dazugeben und alles mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Das Gulasch zugedeckt auf kleinem Feuer etwa 1½ Stunden weich schmoren. Von Zeit zu Zeit die Flüssigkeit kontrollieren und wenn nötig wenig Bouillon nachgiessen.

④ Vor dem Servieren den Rahm, die Crème fraîche und das Mehl in ein kleines Pännchen geben und mit dem

Stabmixer gut durchmischen; damit wird ein Ausflocken des Sauerrahms beim Erwärmen vermieden. In ein Pännchen geben und erhitzen, aber nicht kochen lassen.

⑤ Das Szegediner Gulasch wenn nötig mit Salz und Pfeffer nachwürzen. In einer tiefen Schüssel anrichten und die heisse Rahmmischung über das Gulasch giessen. Mit Paprika bestäuben und sofort servieren. Beim Schöpfen mischt sich der Sauerrahm mit dem Gericht.

#### Für den Kleinhaushalt

**2 Personen:** Zutaten halbieren.  
**1 Person:** Das Gericht eignet sich nicht für die Zubereitung in Kleinstmenge.

Pro Portion 46 g Eiweiss,  
56 g Fett, 11 g Kohlenhydrate;  
752 kKalorien oder 3149 KJoule

# Toblerone Mousse



## Weißes TOBLERONE® Schokoladenmousse

**Personen:** 6-8

**Zubereitungszeit:** ca. 40 min und 3-4h auskühlen

### Zutaten:

- 300g weiße TOBLERONE
- 2 Eier
- Δ • 2 Esslöffel Puderzucker
- 4dl Rahm

### Zubereitung:

TOBLERONE in St cke brechen und in eine Schüssel geben. Im nicht zu heißen Wasserbad<sup>\*</sup> (40 °C) herausnehmen und Schokolade<sup>\*</sup> schmelzen. Schüssel glattrühren.

Eier und Puderzucker in einer separaten Schüssel schaumig schlagen bis die Masse hell ist, sofort zur Schokolade geben und alles gut vermischen.

Rahm steif schlagen und sorgfältig unter die cremige Schokoladenmasse ziehen. Die Mousse mit Sichtfolie zudecken und drei bis vier Stunden kühl stellen. Am besten über Nacht kalt stellen bei (1-5°C).

### Servieren:

Das Mousse mit zwei Löffeln abstechen, auf Dessertteller anrichten und mit Rahm und Früchte beliebig dekorieren.

### Tip:

Dunkles und weißes TOBLERONE Schokoladenmousse zusammen servieren.

\* Gleich herstellen wie dunkles Mousse.  
Δ KEIN Puderzucker verwenden.