

Chelleland-Chuchi Bauma

Chochete vom 15. November 2012

Chuchi-Chef: Markus Schmidhauser
Helfer: Fredy Gubler
Mano Reichling

Menu

***Karamellisierte Zwiebeln
mit Rohschinken und Parmesan***

-

***Kalbshuft
mit Pilzkruste
Nudeln und Karotten***

-

Flammierte Orangen-Crêpes

Wein

***St. Saphorin La Roche aux Vignes 2010
Wagner, Bauma***

***Kanonkop Kadette 2010
Savinis AG, Muttentz***

Karamellierte Zwiebeln mit Rohschinken und Parmesan

Rezept für 6 Personen

500 g	Saucenzwiebelchen
4 - 5 Zweige	Thymian
50 ml	Olivenöl
1 TL	brauner Zucker
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
4 EL	Balsamicoessig
80 g	Parmesan oder Sbrinz
12 Scheiben	Parma- oder San-Daniele-Rohschinken

- 1) Reichlich Wasser aufkochen. Die Saucenzwiebelchen in die siedende Flüssigkeit geben und 1 Minute blanchieren. In ein Sieb abschütten und mit kaltem Wasser abkühlen. Den Wurzelansatz der Zwiebelchen abschneiden und diese aus der Schale drücken.
- 2) Die Thymianblätter von den Zweigen streifen.
- 3) In einem Topf das Olivenöl erhitzen. Die Zwiebelchen darin 5 Minuten andünsten. Zucker, Thymianblätter, etwas Salz sowie frisch gemahlenen Pfeffer beifügen, kurz weiterrösten, dann 2 - 3 Esslöffel Wasser beifügen. Die Zwiebelchen zugedeckt auf kleinem Feuer 30 - 35 Minuten schmoren lassen, bis die Flüssigkeit leicht karamellisiert ist und die Zwiebelchen weich und leicht braun sind. Nun den Balsamicoessig beifügen, alles gut mischen und vom Feuer ziehen. Die Zwiebelchen abkühlen lassen, jedoch nie in den Kühlschrank stellen.
- 4) Mit dem Sparschäler den Käse in Späne schneiden.
- 5) Zum Anrichten je 2 Scheiben Rohschinken zu einer Rosette formen und in die Mitte eines Tellers setzen. Die Käsespäne und die Zwiebelchen darum herum verteilen und mit etwas Balsamicoessig beträufeln.



Kalbshuft mit Pilzkruste

Rezept für 6 Personen

1 kg	Kalbshuft
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL	Bratbutter
1 ½ EL	Senf
100 ml	trockener Sherry
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
200 g	braune Champignons
50 g	Butter
1 grosser Bund	Schnittlauch
50 g	Paniermehl
100 g	geriebener Parmesan
¼ l	Kalbsfond oder leichte Hühnerbouillon
100 g	Mascarpone
2 EL	Cognac

- 1) Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Gratinform mitwärmen.
- 2) Die Kalbshuft rundum mit Salz und Pfeffer würzen. In der heissen Bratbutter bei mittlerer Hitze je nach Dicke des Fleischstücks insgesamt 8 - 10 Minuten anbraten. Dann dünn mit Senf bestreichen, sofort in die vorgewärmte Form geben und im 80 Grad heissen Ofen etwa 2 Stunden nachgaren lassen. Den Bratensatz mit Sherry ablöschen und beiseite stellen.
- 3) Die Schalotte und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Champignons rüsten und ebenfalls hacken.
- 4) In einer beschichteten Bratpfanne 1 Esslöffel Butter erhitzen, die Schalotte und den Knoblauch darin glasig dünsten. Dann die Hitze höher stellen, die Champignons beifügen und alles weitere 3 - 4 Minuten dünsten; ziehen die Pilze Saft, diesen vollständig verdampfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auskühlen lassen.
- 5) Die restliche Butter schmelzen. Den Schnittlauch in Röllchen dazuschneiden. Das Paniermehl und die Champignons beifügen und alles gut mischen. Zuletzt den Parmesan darunterühren.
- 6) In einem Pfännchen den beiseite gestellten Bratensatz mit dem Kalbsfond oder der Bouillon gut zur Hälfte einkochen lassen. Mascarpone und Cognac beifügen, nochmals aufkochen und die Sauce mit Salz sowie Pfeffer würzen.
- 7) Nach 2 Stunden Nachgaren die Kalbshuft aus dem Ofen nehmen. Die Ofentemperatur auf 230 Grad/Grillstufe einstellen. Die Pilzmasse auf dem Fleisch verteilen und gut andrücken. Sofort wieder in der Mitte des Ofens einschieben und unter dem Grill goldbraun überbacken; unbedingt überwachen, da die Kruste je nach Ofentyp sehr schnell bräunt!
- 8) Den Braten in Scheiben aufschneiden und mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.



Flambierte Orangen-Crêpes

Rezept für 6 Personen

Crêpes:

125 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 EL	Zucker
1 Päckchen	Bourbon-Vanillezucker
¼ l	Milch
2	Eier
1	Eigelb
50 g	flüssige Butter
50 g	Orangeat-Würfelchen
	abgeriebene Schale von 1 Orange
	Butter zum Backen

Zum Flambieren:

3 gehäufte EL	Zucker
1 TL	Zitronensaft
50 g	Butter
300 ml	frisch gepresster Orangensaft (aus 2 - 3 Orangen)
50 ml	Orangenlikör
50 ml	Cognac

Zum Servieren:

500 ml	Vanilleglace
--------	--------------

- 1) Mehl, Salz, Zucker, Vanillezucker und Milch zu einem glatten Teig rühren. Die Eier und das Eigelb verquirlen und beifügen. Die flüssige Butter darunterrühren.
- 2) Das Orangeat so fein wie möglich hacken und mit der Orangenschale zum Teig geben. Mindestens 30 Minuten ausquellen lassen.
- 3) Eine beschichtete Bratpfanne mit etwas Butter auspinseln und erhitzen. Aus dem Teig kleine, dünne Crêpes backen. Die Crêpes nach dem Backen zu Dreiecken falten.
- 4) Zum Flambieren alle Zutaten bereitstellen.
- 5) In einer Flambier- oder Bratpfanne den Zucker mit dem Zitronensaft zu hellbraunem Karamell schmelzen. Die Butter beifügen und aufschäumen lassen. Sofort mit dem Orangensaft ablöschen und unter Rühren leicht einkochen lassen. Die Crêpes in die Orangensauce legen und etwa 2 Minuten erwärmen. Dann den Orangenlikör und den Cognac darübergiessen und entzünden. Unter Schütteln der Pfanne den Alkohol verbrennen lassen.
- 6) Zum Servieren die warmen Crêpes mit etwas Orangensauce und einer Kugel Vanilleglace in tiefen Tellern anrichten.

