

Kochabend Jürg Hufschmid

5. Januar 2016



MENU:

✚ Schinke-Säuli
Salat



✚ Rindsgeschnetzeltes an Balsamicosauce
Polenta
Zucchini



✚ Toblerone-Mousse
Hell&Dunkel
mit Orangensauce

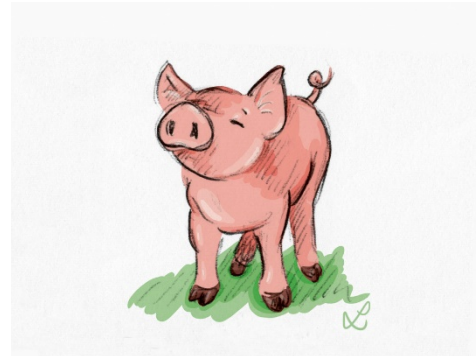
EN GUETE

Schinke-Säuli

Für ca. 16 Säuli

Zutaten:

- ✚ 2 Blätterteig, fertig ausgewählt
- ✚ 200g Hinterschinken, geschnitten
- ✚ 150g Rahmquark
- ✚ Schnittlauch
- ✚ 1 kleine Zwiebel
- ✚ Pfeffer, Pfefferkörner
- ✚ 1 Ei



Zubereitung:

Schinken in kleine Stücke schneiden. Schnittlauch und eine kleine Zwiebel fein schneiden. Zusammen mit dem Rahmquark gut mischen und mit Pfeffer würzen. Auf dem ausgerollten Blätterteig mit einem Glas 32 grosse Rondellen sowie mit einem PET-Flaschendeckel 16 kleine Rondellen für die Schnauze ausstechen. 16 grosse Rondellen auf ein Backpapier legen und die Schinkenmischung darauf geben. Die weiteren Rondellen mit Eiweiss bestreichen und die Füllung damit zudecken und leicht andrücken. Aus dem restlichen Teig Ohren formen, diese am Kopf unter den Teig schieben und leicht andrücken. Die kleinen Rondellen mit Eiweiss bestreichen und als Schnauze auflegen. Pfefferkörner als Augen in den Teig drücken. Glückssäuli mit dem Eigelb bestreichen. Mit einer Nadel Nasenlöcher einstechen. Im 200 Grad heissen Backofen (Umluft) etwa 15 Minuten backen.



Rindsgeschnetzeltes an Balsamico Sauce

Für 4 Personen

Zutaten:

- ✚ 1 Stück Rüebli gross
- ✚ 1 Stück Zwiebel mittel
- ✚ 1 Stück Knoblauchzehe
- ✚ 1 Stück Peperoncino
- ✚ 600 g Rindfleisch geschnetzelt
- ✚ Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- ✚ 1 Esslöffel Bratbutter
- ✚ 1 Teelöffel Tomatenpüree gehäuft
- ✚ 2 Esslöffel Balsamicoessig
- ✚ 1 dl Portwein rot
- ✚ 2 dl Gemüsebouillon
- ✚ 6 Zweige Thymian
- ✚ 1 dl Rahm
- ✚ 1 Teelöffel Senf
- ✚ 0.5 Bund Petersilie



Zubereitung:

Das Rüebli schälen und in kleine Würfelchen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und hacken. Den Peperoncino der Länge nach halbieren, entkernen und in Streifen schneiden.

Das Geschnetzelte mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Bratbutter erhitzen. Die Hälfte des Fleisches darin kurz, aber kräftig anbraten. Herausnehmen und in der restlichen Bratbutter die zweite Portion Geschnetzeltes anbraten. Ebenfalls aus der Pfanne nehmen.

Im Bratensatz Rüebli, Zwiebel, Knoblauch und Peperoncino andünsten. Das Tomatenpüree beifügen, alles gut mischen, dann mit dem Balsamicoessig und dem Portwein ablöschen. Kurz etwas einkochen lassen. Dann die Bouillon dazu giessen, das Fleisch wieder beifügen und die Thymianzweige dazulegen. Das Geschnetzelte zugedeckt etwa 30 Minuten kochen lassen.

Rahm und Senf sehr gut verrühren. Die Petersilie fein hacken. Beides nach 30 Minuten Kochzeit zum Fleisch geben und dieses während weiteren 20–30 Minuten fertig garen, bis es gut weich ist. Am Schluss mit Salz, Pfeffer sowie nach Belieben 1 Spritzer Balsamicoessig abschmecken.

Zucchini

Für 4 Personen

Zutaten:

- ✚ 2 Zucchini
- ✚ 30 g Butter
- ✚ 2 EL Zucker
- ✚ 1/2 dl Wein, weiß, oder Brühe
- ✚ 2 dl Sahne
- ✚ Salz und Pfeffer
- ✚ 1 EL Butter
- ✚ 2 EL Paniermehl
- ✚ 100 g Käse, geriebener
- ✚ 1 Bund Petersilie
- ✚ Muskat



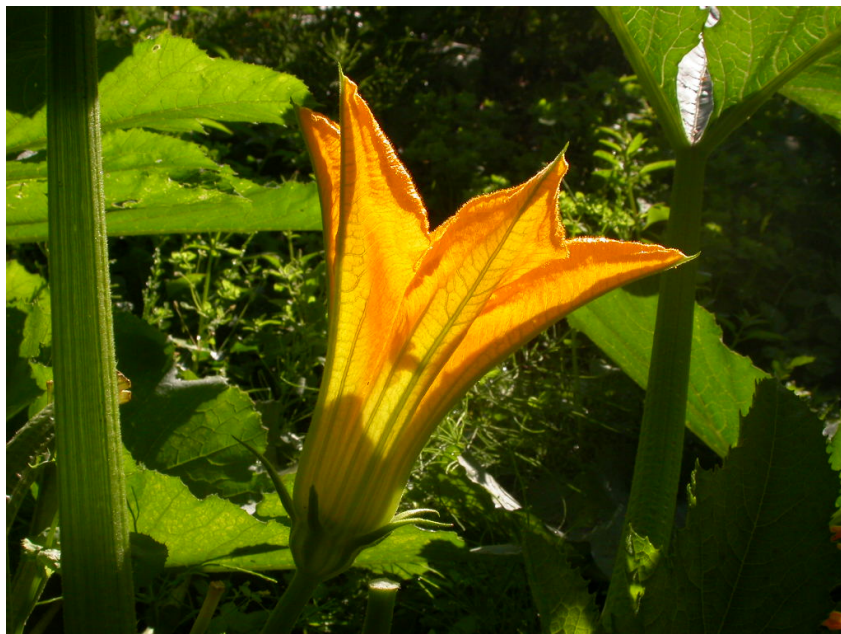
Zubereitung:

Zucchini in 1cm dicke Scheiben schneiden. Butter und Zucker karamellisieren und die Zucchini gut einmischen. Weißwein oder Brühe (je nach Geschmack) zugeben und 3 Min. köcheln.

Zucchini aus der Flüssigkeit nehmen und in eine gebutterte Auflaufform geben.

Sahne, Pfeffer und Muskat zu der Soße geben, umrühren und über die Zucchini geben. Das Paniermehl leicht anrösten, erkalten lassen und mit dem Käse und der Petersilie vermischen. Über den Gratin streuen.

Im Backofen auf der mittleren Schiene bei 200°C 20-25 Minuten gratinieren.



Dunkle Tobleronemousse

Für 6-8 Personen

Zutaten:

- ✚ 300 g dunkle Toblerone- Schokolade
- ✚ Wasser, siedend
- ✚ 2 frische Eier
- ✚ 2 EL Puderzucker
- ✚ 4 dl Vollrahm, steif geschlagen



Zubereitung:

Toblerone in grosse Stücke brechen und in eine Schüssel geben. Die Schokolade mit siedenden Wasser übergiessen bis sie vollständig davon bedeckt ist. Kurz stehen lassen bis sie weich ist, ca 3min, dann das Wasser vorsichtig abgiessen.

Die Eier mit dem Puderzucker verrühren bis die Masse hell ist, sofort zur Schokolade geben und erst jetzt alles gut verrühren.

Den Rahm nun sorgfältig unter die Masse heben und bis zum Servieren Kühlstellen

Helle Tobleronemousse

Für 6-8 Personen

Zutaten:

- ✚ 300g weisse Toblerone-Schokolade
- ✚ 2 frische Eier
- ✚ 4dl Vollrahm, steif geschlagen

Zubereitung:

Toblerone in grosse Stücke brechen und in eine Schüssel geben. Im nicht zu heissen Wasserbad schmelzen, Schüssel herausnehmen, Schokoladen glattrühren.

Die 2 Eier beigeben und gut vermischen.

Rahm sorgfältig unter die Masse heben und bis zum Servieren kühl stellen



Orangensauce

Zutaten:

- ✚ 2dl Orangensaft
- ✚ 2 EL Grenadinen Sirup
- ✚ 1 Orange, dünn abgeschälte Schale
- ✚ 5 EL bittere Orangenkonfitüre

Zubereitung:

Orangensaft und Grenadinen Sirup in einer Pfanne aufkochen.

Orangenschale in feine Streifen schneiden, zugeben und 5 min. köcheln lassen, absieben und Flüssigkeit zurück in die Pfanne geben, Schalenstreifen beiseite stellen.

Konfitüre begeben, unterrühren und aufkochen lassen, Hitze reduzieren und Sauce etwas einkochen lassen, dann die Schalenstreifen wieder begeben. Die Sauce kann warm oder kalt serviert werden..

