



Chochete vom 28. April 2017 zum Thema „Vögel“

Vorspeise

**Steirischer Vogerlsalat mit Kartoffeln,
Kürbiskernöl und Spargelspitzen**

(für 20 Personen)

500 g Vogerlsalat (=Nüsslisalat)

20 Erdäpfel (=Kartoffeln)

1 kg Spargelspitzen

Senf

Apfelessig

Salz

6 Knoblauchzehen

Kürbiskernöl

Zubereitung des Vogerlsalates

Die Erdäpfel so lange kochen, dass sie noch Biss haben. Die noch warmen Erdäpfel schälen, in Scheiben schneiden und mit Senf, Essig und Salz marinieren.

Den Vogerlsalat waschen und putzen. Wenn die Erdäpfel abgekühlt sind, den Feldsalat dazugeben und mit Knoblauch, Salz und Kürbiskernöl vermischen.

Spargelspitzen knackig kochen, mit Apfelessig und Kürbiskernöl beträufeln und die Salatportionen damit garnieren.

Chochete vom 28. April 2017 (Thema: Vögel)

Plat principal

Perlhuhnbrüstchen mit Senf-Whiskysauce, Kartoffel-Selleriepüree

Perlhuhnbrüstchen: Zutaten für 20 Personen

20 Perlhuhnbrüstchen
2 EL Thymianblätter
50 g Butter zum Braten
5 gehackte Schalotten
5 dl Kalbsfond
2.5 dl Weisswein
2.5 dl Noilly Prat
5 EL Dijonsenf
10 EL Moutarde de meaux
3 dl Crème fraîche
2 dl Schlagrahm
5 EL gehackte Petersilie
2 dl Whisky
Salz und Pfeffer

Zubereitung Hühnerbrüstchen:

Die Haut der Perlhuhnbrüstchen anheben, die Thymianblätter auf das Fleisch legen, dann die Haut wieder darüber ziehen.

Bratpfanne erhitzen, Butter dazu geben, Brüstchen beidseitig gut anbraten.

Backofen auf 80 Grad vorwärmen und die Brüstchen 45 bis 50 Minuten garen.

Sauce:

In einer Pfanne die Schalotten in wenig Butter anziehen, mit Weisswein und Noilly Prat ablöschen und leicht reduzieren.

Mit dem Kalbsfond auffüllen, das ganze stark einkochen, den Senf und die Crème fraîche begeben und zur gewünschten Konsistenz eindicken lassen.

Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und den Whisky begeben.

Vor dem Servieren Petersilie und den geschlagenen Rahm untermischen.

Die Perlhuhnbrüstchen aufschneiden und mit der Sauce und dem Kartoffel-Selleriepüree servieren.

Kartoffel-Selleriepüree: Zutaten für 20 Personen

1.5 kg mehligke Kartoffeln

1.5 kg Knollensellerie

8 dl Rahm

200 g Butter

Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung Kartoffel-Selleriepüree:

Kartoffeln und Sellerie schälen.

Kartoffeln in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden, Sellerie in ca 5 mm grosse.

Kartoffeln und Sellerie in Salzwasser weichkochen. Wasser abschütten,
Kartoffeln und Sellerie ausdampfen lassen.

Die Kartoffeln durch das Passiersieb drücken, Selleriestückchen, Rahm und
Butter begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, alles gut umrühren.

Chochete vom 28. April 2017 (Thema: Vögel)

Dessert

Vogelheu mit Apfel-Glace

(für 20 Personen)

800 g Ruch- oder Halbweissbrot, 1-2 Tage alt,
längs geviertelt und in Scheiben geschnitten

100 g Butter

5 Äpfel, z.B. Idared, gerüstet, in feine Schnitze geschnitten

2 X 3 EL Zucker

15 Eier

5 dl Milch

Zimtzucker zum Bestreuen

Zubereitung des Vogelheus

Brot in der Butter hellbraun rösten. Äpfel dazugeben, mitrösten. 3 EL Zucker daruntermischen.

Eier, Milch und 3 EL Zucker verrühren, zum Brot giessen. Hitze reduzieren und unter Rühren stocken lassen.

Das lauwarmer Vogelheu auf Tellern anrichten, mit Zimtzucker bestreuen, eine Kugel Apfelglace draufsetzen. Fertig!