

Chochete vom 27. Oktober 2017

Chef d'Equipe: Kurt Speck

Schaffhauser Küche: BÖLLETÜNNE

Zutaten:

Teig	Füllung
200 g Mehl	400 g Zwiebeln
70 g Butter	50 g Speckwürfeli
1 dl Wasser	2 EL Butter
1 Eigelb	2 Eier
Salz	200 g Sauerrahm
	Pfeffer, Salz, etwas Muskatnuss

Zubereitung:

Mehl und Salz vermischen, kalte Butter stückweise beifügen und zerreiben, nach und nach kaltes Wasser dazugeben und alles zu einem Teig verarbeiten, aber nicht kneten, mindestens 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Teig auswallen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Variante: Fertigmehlteig (vit-o-four).

Für die Füllung: Zwiebeln in feine Ringe schneiden, in wenig Butter andünsten, Speckwürfeli beifügen und 5 Minuten mitbraten, abkühlen lassen. Zwiebeln/Speckwürfeli mit Sauerrahm und Eier vermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Masse auf dem Teig verteilen und mit Butterflocken belegen.

Bei 220 Grad (Ober/Unterhitze) oder 200 Grad (Umluft) ca. 30 Minuten backen, bis die Oberfläche eine schöne braune Farbe angenommen hat.

Schaffhauser Küche: RIESLING-SÜPPCHEN

(4 Personen)

Zutaten:

30 g Butter

1 mittelgrosse Schalotte

30 g Mehl

5 dl Schaffhauser Riesling-Silvaner

5 dl Hühnerbouillon

5 dl Vollrahm

Pfeffer, Salz, etwas Muskatnuss

Zubereitung: Die feingehackten Schalotten in etwas Butter glasieren, Mehl dazu geben und anschwitzen. Mit dem Riesling-Silvaner ablöschen. Die Suppe aufkochen und den Wein bei sanfter Hitze etwas reduzieren lassen. Anschliessend die Hühnerbouillon dazu giessen und 20 Minuten köcheln lassen.

Erst am Schluss den Vollrahm dazu geben. Mit dem Mixstab die Suppe aufmixen, evtl. durch ein feines Sieb passieren und nochmals aufkochen lassen.

Schaffhauser Küche: KALBSBÄGGLI MIT KARTOFFELSTOCK

(4 Personen)

Zutaten:

8 Kalbsbäckchen (beim Metzger bestellen)

1 gute Flasche SH-Blauburgunder

6 dl Kalbsfonds

1 Stange Sellerie

1 Stange Lauch

2 Karotten, 1 Zwiebel

10 mittelgrosse Kartoffeln (mehlig kochend)

1 ½ dl Milch

Pfeffer, Salz, Muskat / Stärkemehl nach Bedarf

Zubereitung:

Die Kalbsbäckchen salzen und pfeffern, leicht mit Mehl bestäuben und kurz scharf anbraten. Beiseite in einen Schmortopf stellen. In einer separaten Pfanne den Wein aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Das Gemüse und den Kalbsfonds dazugeben und die Bäggli im Schmortopf mit der Flüssigkeit übergiessen. Bei 160 Grad rund 2 bis 2 ½ Stunden im Ofen schmoren lassen, bis die Bäggli zart sind. Bäggli herausnehmen und beiseite stellen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln weich kochen und mit einem Kartoffelstampfer, unter Zugabe von Milch, Butter, Muskat und Salz zu einem Püree stampfen (oder die Masse durch den Pässevite lassen)

Den Bratfonds in einen frischen Topf angiessen, und einen Teil des Gemüses evtl. pürieren und zusammen mit der Sauce durch ein grobes Sieb passieren. Nochmals aufkochen. Wenn Fonds noch zu flüssig, dann bei kleiner Hitze reduzieren und evtl. mit Stärkemehl verdicken bis Konsistenz stimmt.

Schaffhauser Küche: APFELMUS-GLACE-MELANGE

(4 Personen)

340 g Vanille-Glace (M-Classic)

300 g Apfelmues (M-Classic Apfelmus)

300 ml Vollrahm

50 g Schwarze Schokolade

Zubereitung :

Vanille-Glace in Würfel schneiden und etwas schmelzen lassen. Apfelmus begeben.

In separatem Gefäss Vollrahm schlagen. Unter Vanille-Glace und Apfelmus ziehen. Mit Mixer (von Schlagrahm) kurz rühren.

In Glasschale abfüllen und mit geriebener schwarzer Schokolade dekorieren.

Presse Chuchi Zürich, 27.10.2017 / Kurt Speck