

Hobby-Köche Obstalden

Kochabend vom 29. Oktober 2012

Begleitung: Matthias Güdel

Suppe:

Aschi's Chürbis-Chäs-Crème-Suppe

Hauptgericht:

Hagu-Chlapf-Matthöchi-Zimis

mit ere Schnurete Nüsslisalat

Dessert:

Käthi's Schoggela-Schuum

Heit e guete, gäuit!

Aschi's Chürbis-Chäs-Crème-Suppe

(e bchemberi, wermendi u xungi Aemmitauer-Herbschtsuppe)

Für 4 Personen

Zutaten:

1 kg Kürbis
50 g Weizenkörner
1 Zwiebel
40 g Butter
4 EL Gemüsebrühe
1 Prise Pfeffer
1 Prise Muskat gerieben
125 g Emmentalerkäse
40 g Butterschmalz
1 TL Zucker

Die Weizenkörner über Nacht in 500ml Wasser einweichen. Kürbis schälen, Kerne und Fasern entfernen, Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Zwiebeln fein würfeln und in Butter andünsten. Kürbis hinzugeben und ca. 5 Minuten dünsten. Einweichwasser von Körner abgiessen. Angedünsteten Kürbis mit 1 Liter Wasser ablöschen, dann mit der Gemüsebrühe zum Kürbis geben mit Pfeffer und Muskat würzen und etwa 20 Minuten weich kochen. Kürbis pürieren, den Käse sehr fein reiben und $\frac{3}{4}$ in der heissen Suppe schmelzen lassen. Weizenkörner im heissen Butterschmalz 5 Minuten rösten und in den letzten 2 Minuten Zucker hinzufügen. Suppe auf Teller verteilen und mit Körner und restlichem Käse bestreut verteilen.

Arbeitszeit: 35 Minuten

Hagu-Chlapf-Matthöchi-Zimis

Für 4 Personen

Geschnetzeltes Kalbfleisch an „chummliger“ Nidlesosse mit Schwümm“, dazu eine „schönbröseleti“ Speckrösti

Geschnetzeltes:

600 g Geschnetzeltes Kalbfleisch
2 EL Oel
2 EL Zwiebeln, gehackt
1 TL Knoblauch, gehackt
2 EL Weisswein
Salz, Pfeffer
Petersilie

Röschi:

1,4 kg Gschwellti
geraffelt
150 g Speckwürfel
3 EL gesott. Butter
2 EL gehackte Zwiebeln
Salz

Rahmsauce:

200 g Champignons
feinblättrig geschnitten
4 dl Rahm
1 dl Bratensauce gebunden
2 EL gehackte Zwiebeln
1 TL gehackter Knoblauch
2 EL Weisswein
1 EL Cognac
Salz, Pfeffer
1 EL Butter

Geschnetzeltes:

Das Kalbfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, im heissen Oel anbraten (nicht zuviel auf einmal in die Pfanne geben, da sonst das Fleisch Wasser zieht und nicht braun wird). Gehackte Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten. Das Geschnetzelte durch Sieb abschütten und warm stellen. Mit dem Weisswein den Bratsatz lösen, gut durchkochen und dem Geschnetzelten begeben.

Rösti:

Die Speckwürfeli in der Butter unterziehen lassen. Die am Vortag in der Schale gekochten und nun frisch geraffelten Kartoffeln dazugeben und alles gut vermischen. Salzen und braten lassen. Wenn die untere Seite der Kartoffelnmasse braun gebraten ist, die Kartoffel wieder untereinander mischen. Diesen Vorgang drei- bis viermal wiederholen. Vor dem letzten Umrühren die gehackten Zwiebeln dazugeben. Die goldgelb gebratene Rösti auf eine Platte stürzen. Beim Anrichten das Geschnetzelte mit Rahmsauce übergiessen, mit Petersilie bestreuen und mit Rahmrosetten garnieren. Die Rösti separat auftragen.

Rahmsauce:

Champignons, Zwiebeln und Knoblauch in Butter anziehen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zudecken, bis die Champignons etwas Wasser gezogen haben. Mit Weisswein und Cognac ablöschen und den Rahm und die Bratensauce dazugeben. Zur gewünschten Dicke binden und nach Belieben abschmecken.

Käthis Schoggela-Schuum

Für 4 Personen

Schön „zwäggmächti Schoggola-Schuum“ nach einem alten „Burehus-Bruch“ mit „loufiger Nidle“.

Zutaten:

1 Tafel Schokolade (100 g Crémant)
4 Eigelb
1 TL Nescafé Gold
1 EL Kirsch
1 EL Zucker
2 dl geschlagener Rahm
4 Eiweiss

Schokolade brechen und in einer Pfanne langsam schmelzen lassen. Eigelb, Nescafé und Kirsch an der Wärme darin verrühren.

Das kühle Eiweiss in einer fettfreien und kühlen Chromstahlschüssel mit dem Zucker steif schlagen. Das Eiweiss mit der Schokoladenmasse (Zimmertemperatur) vermischen (mit Holzspachtel, nicht mit Schneebesen!) Zuletzt den geschlagenen Rahm darunter ziehen und in die Gläser/Glasschalen oder in eine Schüssel geben.

Eiweiss zu Schnee:

Das kühle Eiweiss in der kühlen Schüssel anfangs nur leicht mit Schneebesen schwingen, (im Kreis schwingen, die Schüssel etwas schief halten – die darf vom Schneebesen nicht berührt werden). Sobald sich Schaum und Blasen bilden, schnell schlagen (der Schneebesen darf nun die Schüssel berühren). Das Eiweiss sollte in einem kühlen Raum geschlagen werden. Wenn die Schüssel umgewendet werden kann und das Eiweiss darin haftet, ist es gut geschlagen.

Tip:

Dazu wird Doppelrahm oder halb geschlagener Rahm serviert.

Mollis, 29.10.2012