

Chelleland-Chuchi Bauma

Chochete vom 15. Juni 2017

Chuchi-Chef: Markus Schmidhauser
Helfer: Stefan Küng
Hans-Rudolf Koch

**Feldsalat
mit gebratenen Birnen und Wallnüssen**

-

**Schweinsfilet-Medaillons
auf Aprikosensauce
mit Brokkoli und Nudeln**

-

**Gratinierte Rhabarber
mit Erdbeer-Schaum**

Wein

Weinprobe für Metzgete

Feldsalat mit gebratenen Birnen und Walnüssen

Für 8 Personen

300 g	Feldsalat
4	Birnen
200 g	Walnüsse, geschält
8 EL	Balsamico
	Honig
	Butter zum Braten



- 1) Den Feldsalat waschen, zupfen und trockenschleudern. Auf 8 Teller dekorativ verteilen.
- 2) Die Birnen schälen, entkernen und in mundgerechte Stücke teilen. In einer Pfanne die Butter zum Schmelzen bringen und die Birnen mit den Walnüssen darin anbraten. Auf die Teller mit dem Feldsalat geben.
- 3) In der Pfanne den Balsamico-Essig zum schäumen bringen und so viel Honig dazugeben, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Die Sauce auf die Teller verteilen und den Salat warm servieren.

Schweinsfilet-Medaillons auf Aprikosensauce

Rezept für 4 Personen

500 g	Aprikosen
1	Zitrone
2 Zweige	Zitronenmelisse
1	Schweinsfilet (ca. 350 g)
Paprika, Salz, Pfeffer	
1 EL	Öl
2 dl	Gemüsebouillon
½ Becher	Saucenhalbrahm (90 g)



- 1) Aprikosen halbieren, entsteinen und in Schnitze schneiden. Zitrone auspressen. 8 schöne Zitronenmelisseblätter beiseite legen, die restlichen in Streifen schneiden.
- 2) Schweinsfilet in 8 Medaillons schneiden. Beidseitig mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne das Öl erhitzen. Medaillons hineingeben und 5-6 Minuten braten, zwischendurch wenden. Herausnehmen und warmstellen.
- 3) Die Bratpfanne mit Haushaltspapier ausreiben. Aprikosen und 4 Esslöffel Wasser hineingeben. Unter vorsichtigem Wenden warm werden lassen. 4 Esslöffel Aprikosenschnitze herausnehmen und für die Garnitur warm stellen. Die Bouillon zu den restlichen Früchten giessen. So lange kochen, bis die Aprikosen weich sind und zerfallen. Durch ein Sieb streichen und zurück in die Pfanne geben. Unter gutem Rühren mit dem Saucenrahm verfeinern. Wenn die Sauce zu dick ist, noch etwas Wasser beifügen. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken.
- 4) Die Sauce auf vier vorgewärmte Teller verteilen. Filetmedaillons darauf setzen und mit Aprikosen und Zitronenmelisse garnieren.

Dazu passen Wild-Rice-Mix, Trockenreis oder feine Nüdeli.

Gratinierte Rhabarber mit Erdbeer-Schaum

Rezept für 4 Personen

4 ofenfeste, tiefe Teller oder Förmchen von je ca. 3 dl Inhalt

Butter für die Förmchen

400 g	Rhabarber, gerüstet, gewürfelt
125 g	Zucker
4 EL	Mandelblättchen
einige Tropfen	Zitronensaft
einige	Butterflocken

Erdbeer-Schaum:

2 dl	Vollrahm, kalt
75 g	Erdbeeren, püriert
3 EL	Zucker
1 EL	Süsswein, z.B. Muscat, nach Belieben
1	Eiweiss
1 EL	Zucker



Puderzucker zum Bestäuben

- 1) Rhabarber in die ausgebutterten Teller oder Förmchen verteilen. Zucker und Mandelblättchen darüberstreuen, mit Zitronensaft beträufeln. Butter darauf geben. 15 - 20 Minuten in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens gratinieren.
- 2) Erdbeer-Schaum: Rahm, Erdbeeren, Zucker und Süsswein flaumig schlagen. Eiweiss steif schlagen, Zucker einrieseln lassen, weiterschlagen bis die Masse glänzt. Eischnee sorgfältig unter die Erdbeermasse ziehen, dazu servieren. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.