



Leue Chuchi
gegründet 1959

Chochete vom 10. Jan. 2022

Guido Hartmeier

Pikante Süsskartoffel-Apfel-Suppe

Gebratene Randenschnitten

Truthahnbrust mit zweierlei Tomaten und Frühlingszwiebeln

dazu

Nudeln und Brokkoli

Frische Ananas flambiert mit Vanille-Glacé

Pikante Süsskartoffel-Apfel-Suppe

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

2 Schalotten	600 g Süsskartoffeln
3 säuerliche Äpfel	2 EL Butter
800 ml Gemüsefond	2 EL frischer Zitronensaft
200 g Rahm	8-10 Zweige Thymian
Einige Spritzer Tabasco	

Zubereitung:

Die Schalotten schälen und würfeln. Die Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 2cm grosse Stücke schneiden. 2 Äpfel vierteln, schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel grob würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen, die Schalotten darin glasig dünsten. Die Kartoffel und Apfelstücke zugeben. Mit dem Fond aufgiessen, aufkochen und die Suppe zugedeckt bei mittlerer Hitze kochen lassen.

Inzwischen den übrigen Apfel waschen, mit Schale vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel in kleine Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und beiseitestellen.

Die Suppe fein pürieren. Den Rahm unterrühren und 2-3 Min. kochen lassen. Mit Salz und Tabasco abschmecken. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Apfelwürfel unter die Suppe rühren und erwärmen. Die Suppe anrichten und mit Thymianblättchen bestreuen.

Gebratene Randenschnitten

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

500 g gekochte Randen (3 grosse)	½ Bund Peterli
50 g Gesalzene Macadamianüsse	wenig Salz
25 g Paniermehl	2EL Olivenöl
3 EL Parmesan gerieben, ca. 30 g	2EL Zitronensaft

Zubereitung:

Gekochte Randen schälen und aus Mittelteil pro Person 2 St. ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. (Restliche Randenteile beiseitelegen für Randensalat oder so). Die Macadamianüsse hacken, mit dem Paniermehl, dem fein gehackten Peterli, dem Parmesan und dem Öl mischen, den Zitronensaft dazugeben, mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Randenscheiben leicht salzen, mit der Panade belegen und auf mit Backpapier belegtem Backblech im auf 180° C vorgeheiztem Backofen 9 Min. fertigbacken.

Truthahnbrust mit zweierlei Tomaten und Frühlingszwiebeln

Rezept für 7-8 Personen

Zutaten, Braten:

60 g in Öl leingelegte Dörrtomaten, abgetropft	1-1.2 kg Truthahnbrust-Braten
1 Bund Frühlingszwiebeln	Salz
½ Bund Basilikum	6-8 Scheiben Rohschinken
1 EL Butter	1EL Olivenöl
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle	

Zutaten Sauce:

1 Schalotte	2dl Geflügelfond od. Hühnerbouillon
1EL Butte	200g Crème fraiche
1 ½ dl Noilly Prat	

Zum Fertigstellen :

250 g Dattel-Cherrytomaten od. Normale Cherrytomaten
1EL Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
½ Bund Basilikum

Zubereitung:

Die Dörrtomaten auf Küchenpapier so gut als möglich trockentupfen, dann in Streifen und diese in kleine Würfelchen schneiden. Die Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt schönem Grün nicht zu fein hacken. Die Basilikumblätter von den Zweigen zupfen und ebenfalls hacken.

In einer kleinen Pfanne die Butter erhitzen. Die Frühlingszwiebeln darin ca. 3 Min. dünsten, dann die Dörrtomaten beifügen und kurz mitdünsten. Zuletzt das Basilikum untermischen und die Masse mit Pfeffer aus der Mühle würzen, leicht abkühlen lassen.

Die Truthahnbrust auf der Unterseite leicht salzen und Pfeffern und auf die Arbeitsfläche legen. Auf der Oberseite längs 5-6 mal etwa 3cm tief einschneiden. Die Einschnitte mit 2/3 der Frühlingszwiebel-Dörrtomaten-Mischung füllen, den Rest auf der Oberfläche verteilen. Die Rohschinkenscheiben überlappend darauf auslegen, sodass die ganze Oberfläche der Brust belegt ist. Die Truthahnbrust der Breite nach 4mal mit Küchenschnur relativ locker binden, damit der Braten bei der Zubereitung nicht auseinanderfällt. In eine Gratinform legen die Schinkenscheiben mit Olivenöl bestreichen.

Den Truthahnbraten im auf 180° C vorgeheiztem Ofen bei Ober- und Unterhitze etwa 1Std. garen. (Kerntemperatur 80° C)

Inzwischen die Sauce zubereiten: Die Schalotte schälen und sehr fein hacken und in einer kleinen Pfanne in der warmen Butter glasig dünsten. Mit dem Noilly Prat und dem Geflügelfond ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Etwas heiße Saucenflüssigkeit mit der Crème fraiche verrühren, dann diese Mischung zur restlichen Sauce geben. Noch so lange kochen lassen bis die Sauce leicht bindet, beiseitestellen.

Die Cherrytomaten je nach Grösse halbieren od. vierteln. In einer beschichteten Bratpfanne die Butter erhitzen. Die Tomaten hineingeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 2-3 Minuten dünsten, beiseitestellen.

Das Basilikum fein hacken. Zu den Tomaten geben und alles sorgfältig mischen.

Vor dem Servieren die Sauce nochmals aufkochen. Die Tomaten beifügen und nur noch heiss werden lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, ev. mit Saucenbinder etwas eindicken.

Die Küchenschnur vom Braten entfernen und die Truthahnbrust quer in Scheiben schneiden. Auf vorgewärmte Teller anrichten und mit Sauce umgiessen.

Als Beilage Nudeln und Brokkoliröschen zugeben,

Frische Ananas flambiert mit Vanille-Glacé

Zutaten:

1 frische Ananas

Butter

Brauner Zucker

Pinienkernen gehackt

Vanille-Glacé

Zubereitung:

Ananas Rüsten und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden (pro Person 1 Scheibe), Mittelsturz ausschneiden ,(restl. Fruchtteile beiseitelegen, für Fruchtsaft oder so). Scheiben in braunem Zucker wenden und in heisser Butter caramolisieren, je ca. 2-3 Min. pro Seite. Mit Grandmarnier flambieren, die noch warmen Scheiben auf Teller mit einer Kugel Vanilleglacé anrichten und mit gehackten Pinienkernen bestreuen, sofort servieren.