

Hobbyköche „Freiämter Chuchi Wohlen“ Montag, 15.10. 2018



**Apéro,
Zwetschgengewickel**



Felchenfilet Rüebliiland



**Rinderfiletmedaillons mit Balsamico-Pilzen,
Bérny- Kartoffeln und grünen Bohnen**



**Äpfel
nach Basler Art mit
Vanilleglace**

Felchenfilet Rüebliland

(Gemäss Rezept der „Freiämter - Chuchi, Hobby - Köche“ von 1985)



Zutaten (4 Personen):

4 Stk. schöne Felchenfilets

Füllung:

100 g Champignon fein gehakt
1 EL gehackter Peterli
1 EL geschnittener Schnittlauch
1 EL gehackte Schalotten
2 Stk. gehackte Knoblauchzehen
50 g Butter
1 Ei

Sauce:

2 dl Weisswein
50 g Lauch
1 grosses Rüebl
1 dl Doppelrahm
Zitronensaft
Salz
Pfeffer

Anrichten:

1 Sträusschen frischer Dill
Blätterteigfischli

Vorbereitung:

Die Felchenfilet auslegen und würzen. Die Füllung in Butter anziehen und gut durchkochen lassen. Das Ei schnell darunter schlagen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zubereitung:

Die Füllung auf die Seite mit der Haut streichen und zusammenrollen. In eine

gebutterte Form geben, Weisswein darüber giessen und zugedeckt pochieren. Fisch herausnehmen und warm stellen. Fonds einkochen lassen, Julienne von Lauch und Rübli dazu geben, etwas ziehen lassen und mit Doppelrahm binden und mit etwas Butter aufmontieren. Mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten:

Die Felchenfilets auf dem Saucenbett anrichten. Mit einem Sträusschen Dill und einem Blätterteigfleuron garnieren.

Rinderfiletmedaillon mit Balsamico-Pilzen



Zutaten (4 Personen):

300 g frische grosse Steinpilze und Rosé Champignon
250 g grüne Bohnen
4 Stk. Rinderfiletsteak, je ca. 180 g, ca. 4 cm hoch
4 Scheiben Frühstückspeck
1 EL Zucker
1 Zwiebel
5-6 EL Balsamico-Essig
Butter
Oel
Fleischschnur
Alufolie

Zubereitung:

Zwiebel schälen, würfeln. Pilze putzen, säubern und waschen. Große Pilze kleiner schneiden.

Bohnen waschen, rüsten und halbieren. Zugedeckt in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen.

Medaillons-Fleisch trocken tupfen. Mit je 1 Scheibe Frühstückspeck umwickeln und mit Küchengarn festbinden. 1 EL Oel in einer Pfanne erhitzen. Zuerst rundherum den Speckrand anbraten, dann die Steaks von jeder Seite 3–4 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. In Alufolie gewickelt ca. 8 Minuten ruhen lassen.

1 EL Oel im Bratfett erhitzen, Pilze und Zwiebeln unter Wenden 2–3 Minuten anziehen. 2 EL Butter zugeben und weitere 2 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. 1 EL Zucker darüberstreuen, kurz karamellisieren. Mit Essig und 5 EL Wasser ablöschen, aufkochen und 1–2 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Medaillons aus der Folie wickeln und den entstandenen Bratensatz zu den Pilzen gießen.

Bohnen abtropfen lassen. 1 EL Butter in dem Topf erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Bohnen wieder zufügen und darin schwenken.

Bérny Kartoffeln

(Gemäss Rezept der „Freiämter - Chuchi, Hobby - Köche“ von 1987)



FREIÄMTER - CHUCHI

HOBBY - KÖCHE

CHOCHETE VOM: Montag, 17. 11. 86

MENU / REZEPT

M E N U

Seeteufel in Silbermantel
Kräutersauce
Wilder Reis

US-Porterhousesteak
Bérny Kartoffeln
Gemüse garnitur
Sauce Béarnaise

Bérny Kartoffeln 16 Personen

1,5 kg Kartoffeln, 5 Eigelb, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 3 Eier, 400 gr. gehobelte Mandeln, Brunoise von 100 gr. Schinken und einem Trüffel. Kartoffeln waschen, schälen, in Stücke schneiden und im Salzwasser kochen, abschütten, im Ofen trocknen, passieren, mit Ei, Gewürzen, Schinken und Trüffel vermischen, kleine Kugeln formen, in Mandeln panieren, und im Oel backen.

Zutaten (4 Personen):

0,5 kg Kartoffeln (alt, mehlig)
2 Eigelb
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
1 Eier
150 g gehobelte Mandeln
Trüffeloel

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, schälen, in Stücke schneiden und im Salzwasser kochen, abschütten, trocknen, passieren, mit Ei, Gewürzen und Trüffeloel vermischen, kleine Kugeln formen (ca. 4 cm Durchmesser), in Mandeln panieren und im Oel schwimmend backen.

Äpfel nach Basler Art mit Vanilleglace

(Gemäss Rezept der „Freiämter - Chuchi, Hobby - Köche“ von 1985)



Zutaten (4 Personen):

- 4 Stk. mittlere Äpfel
- 1 dl Weisswein
- 20 g Kirsch
- 20 g Mandelsplitter
- 100 g Butter
- 50 g Zucker
- 100 g Konfitüre
- Staubzucker
- Vanilleglace

Zubereitung:

Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen, auf gebutterte Platte stellen, Weisswein dazugeben. Äpfel mit Zucker auffüllen, mit einer Butterflocke belegen und in mittelheissem Ofen (180° C, Umluft) weichdünsten. Konfitüre mit Kirsch vermischen, in die Höhlung geben, auf Teller anrichten, mit Mandelsplitter bestreuen und Vanilleglace dazu geben.

Zeitplan Chochete:

19.30-19.45	Vorspeise
20.15-20.30	Hauptgang
21.00	Dessert

Deko:

Herbstblätter, Kürbis