Winter-Chochete vom Hügu

8. Januar 2014

Winter-Kartoffel-Lauch-Suppe

***

Gefüllte Pouletbrüstli im Speck

Penne in Pilz-Sahne-Sauce

***

Mohrenkopftorte

Hugo

Winter-Kartoffel-Lauch-Suppe

Zutaten

700 g mehligkochende Kartoffeln
400 g Lauch
1 Zwiebel
2 EL Butter
1,2 l Gemüsebouillon
1 dl Rahm
Salz, Pfeffer
50 g Parmesan gerieben
1 EL Kümmel

Variante

270 g Blätterteig
2 Eier

Zubereitung

1. Kartoffeln in Stücke schneiden. Lauch längs halbieren und in 5 mm breite Stücke schneiden. Zwiebel hacken.

2. In einem weiten Topf Butter erhitzen. Gemüse dazugeben und ca. 5 Minuten dünsten. Bouillon dazugiessen. Das Gemüse bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten zugedeckt weichköcheln.

3. Rahm dazugeben und die Suppe grob pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Parmesan und Kümmel über die Suppe streuen. Sofort servieren.

Variante

Zum Servieren der Kartoffel-Lauch-Suppe mit Blätterteighaube den Backofen auf 200 ° C vorheizen. Einen rund ausgewallten Blätterteig à 270 g ausrollen. Tassengrosse Rondellen ausstechen. Suppe in Tassen füllen. Parmesan darüberstreuen. Tassenrand mit Eigelb bestreichen. Blätterteig darauflegen und andrücken. Ein Ei verquirlen, Teig damit bestreichen. Blätterteighaube mit Kümmel bestreuen und im Ofen 10 Minuten überbacken.

Gefüllte Pouletbrüstli im Speck

Füllung

150 g gekochtes Sauerkraut, abgetropft, gut ausgedrückt 1 Gschwellti, geschält, in Würfeli 1 Schalotte, fein gehackt ¼ TL Salz, wenig Pfeffer	alles in einer Schüssel mischen.
4 Pouletbrüstli (je ca. 130 g)	von einer Längsseite her quer fast ganz durchschneiden, so dass sie sich zu Plätzli aufklappen lassen, evtl. flach klopfen. Füllung auf einer Hälfte verteilen, zuklappen.
16 Tranchen Bratspeck	Pouletbrüstli mit je 4 Tranchen umwickeln. Eine grosse beschichtete Bratpfanne heiss werden lassen. Röllchen beidseitig je ca. 2 Minuten anbraten, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Bratfett auftupfen.

Braten: ca. 20 Minuten in der Mitte des auf 200 ° C vorgeheizten Ofens.

Variante
Petersilien-Rahmsauce

1 dl Weisswein (z. B. Neuenburger)	in dieselbe Pfanne giessen, Bratsatz lösen, aufkochen.
2 dl Vollrahm 1 Bund Petersilie, grob gehackt 1 Knoblauchzehe, grob gehackt	zusammen pürieren, in die Pfanne giessen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 10 Minuten köcheln, bis die Sauce sämig ist.
¼ TL Salz, wenig Pfeffer	würzen, Sauce zum Poulet servieren.

Penne in Pilz-Sahne-Sauce

Zutaten

50 g Butter
1 EL Olivenöl
6 Schalotten, in Ringe geschnitten
450 g braune Champignons, in Scheiben geschnitten
Salz und Pfeffer
1 TL Mehl
150 g Crème double
2 EL Portwein
125 g sonnengetrocknete Tomaten in Öl, abgetropft und gehackt
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
300 g Penne
1,25 dl Halbrahm
2 EL frisch gehackte glatte Petersilie, zum Garnieren

Zubereitung

1. Die Butter mit dem Olivenöl in einer grossen Pfanne zerlassen. Die Schalotten darin bei geringer Hitze unter gelegentlichem Rühren etwa 4-5 Minuten weich dünsten. Anschliessend die Pilze zugeben und bei geringer Hitze weitere 2 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann das Mehl einstreuen und unter Rühren 1 Minute anschwitzen.

2. Die Pfanne vom Herd nehmen und portionsweise Crème double und Portwein unterrühren. Dann die Pfanne wieder auf den Herd stellen, Tomaten und Muskat zugeben und alles bei geringer Hitze unter gelegentlichem Rühren 8 Minuten garen.

3. Unterdessen in einem grossen Topf leicht gesalzenes Wasser aufkochen. Die Penne darin al dente kochen. Abgiessen, abtropfen lassen und in die Pilzsauce geben. Halbrahm dazugiessen. Weitere 3 Minuten garen, anschliessend in eine vorgewärmte Servierschüssel geben. Das fertige Gericht mit Petersilie bestreuen und sofort servieren.

Mohrenkopftorte

Zutaten

20 Mohrenköpfe (4er Pack Migros)
250 g Rahmquark
4-5 dl Schlagrahm
2 P. Rahmhalter
2 Biskuittortenböden (Migros)
Ca. 10 EL Kirsch

Variante

1 EL Zitronensaft
1 P. Vanillezucker

Zubereitung

1. Die Mohrenkopfböden abtrennen und beiseite stellen. Quark und Mohrenköpfe in eine Schüssel geben und gut verrühren (wenn vorhanden, mit Kartoffelstampfer zerdrücken), den gut steif geschlagenen Rahm dazugeben.

2. Nach Belieben das Biskuit mit Kirsch beträufeln und/oder der Masse 1 EL Zitronensaft und/oder 1 Päckli Vanillezucker beifügen.

3. Die halbe Masse auf einen der Biskuitböden verteilen, den zweiten Boden drauflegen und mit der restlichen Masse bestreichen. Die Mohrenkopfböden rund um die Torte leicht andrücken.

4. Torte einige Zeit in den Kühlschrank stellen und kühl servieren.

Die Torte kann gut eingefroren werden und schmeckt halbgefroren auch sehr gut.