

CHOCHETE

VOM

18. NOV. 1998



MENU

ELSÄSSER PASTETE

BURGUNDERTOPF

GEFÜLLTE GRAPEFRUITS

ELSÄSSER PASTETE

Zutaten:

Pasteteig:

300 g	Mehl
1 TL	Salz
¼ Glas	Wasser
1 EL	Weissweinessig
60 g	Butter

Den **Pasteteig** zubereiten und mind. 1 Std. ruhen lassen.

Füllung:

200 g	Schinken, in Würfeli
150 g	Speck, in Würfeli
2	Eigelb
1	Ei
1 EL	Mehl
1 EL	Senf mild
1 Tasse	Rahm
1 EL	Peterli, gehackt
	Salz, Pfeffer
	wenig Cayenne

grüner Salat

Die Speckwürfeli in wenig Wasser weichköcheln. Den Teig auswallen und eine mittlere Cakeform damit auskleiden. Teigrand so hoch machen, dass die Füllung zugedeckt werden kann (ev. verzieren). Den Boden mit Speck- und Schinkenwürfeli belegen.

Nun die Eimasse zubereiten:
Die Eier mit dem Mehl kräftig schlagen. Senf mit wenig Rahm anrühren und begeben. Den restlichen Rahm zugiessen, Peterli begeben und alles zu einem sämigen Teiglein rühren. Würzen mit Salz, Pfeffer und wenig Gayenne. (Beachte, dass Speck und Schinken im allgemeinen schon etwas salzig sind.)

Die Eimasse über die Schinken- und Speckwürfeli giessen. Im vorgewärmten Backofen bei 250°C ¾ Std. backen.

Heiss servieren.

Dazu essen wir etwas grünen Salat.

Eigentlich wird pro Person dazu noch eine Tasse Bouillon empfohlen. Aber in Anbetracht unserer Phantasie, wird uns da wahrscheinlich noch ein anderes Getränk einfallen...

IBURGUNDERTOPF

Ein Burgundertopf ist abhängig von der Qualität des Weines, den Sie dazu verwenden. Auf jeden Fall muss es ein guter Rotwein sein, am besten eben ein „Burgunder“.

150 g	Räucherspeck, klein geschnitten
100 g	Butter oder Oel
200 g	Zwiebeln feingehackt
750 g	Rindfleisch in mittel- grosse Würfel geschnitten
50 g	Mehl
1 Flasche	Burgunder
3 Zehen	Knoblauch, zerdrückt
50 g	geschälte Perlzwiebeln
200 g	frische Champignons, feingeschnitten
½ TL	Salz
1	Messerspitze weisser Pfeffer, gemahlen

Zuerst rösten wir die Speckwürfel nur hell, geben dann die Butter und die gehackten Zwiebeln dazu. Umrühren, bis die Zwiebeln etwas Farbe annehmen und geben dann die Fleischwürfel mit dem Mehl hinein.

Nach kurzer Zeit (nichts anbrennen lassen) den Wein in den Topf giessen. Salz, Pfeffer und Knoblauch dazu geben und den Topf schliessen. Nun alles bei geringer Hitze 1 Std. kochen.

Probieren, ob das Fleisch weich ist.

Jetzt geben wir die geschälten Perlzwiebeln (sie lassen sich leicht schälen, wenn man sie kurz mit kochendem Wasser überbrüht) und die Champignons dazu. Topf schliessen und alles eine knappe ½ Std. weiterziehen lassen.

Dieses Essen kann man direkt mit dem Topf servieren

Wir geben keinerlei Beilagen dazu - es sei denn Weissbrot und ein Glas Burgunder.

GEFÜLLTE GRAPEFRUITS

2	Grapefruits, in kleine Stücke geschnitten
250 g	Sahnequark
150 g	Puderzucker
1/8 l	Sahne, steif geschlagen
2 Glas	Maraschino oder Rum
30 g	Pinienkerne oder Mandelstäbchen
	Saft von 1 Zitrone
	rote Herzkirschen

Zuerst die Grapefruits halbieren und mit einem Grapefruitsmesser oder einem Suppenlöffel sorgfältig aushöhlen.

Alle weissen Häutchen und die Kerne aus dem Grapefruitsfleisch entfernen und das Fleisch in kleine Teile schneiden. Fruchtsaft etwas abschütten. Mit dem Zucker in eine Schüssel geben.

Zitronensaft und den Quark dazurühren, Maraschino, resp. Rum dazugeben und alles mit der Sahne vermischen.

Die Masse gut zugedeckt einige Stunden kühl stellen.

Kurz vor dem Servieren alles noch einmal umrühren und damit die Grapefruitshälften füllen. Mit Pinienkernen oder Mandelstäbchen und Herzkirschen verzieren.

Natürlich schmecken die Pinienkerne und Mandelstäbchen etwas besser, wenn man sie vorher in Butter röstet...