

Pesches Chochete

vom 18. Juni 2003

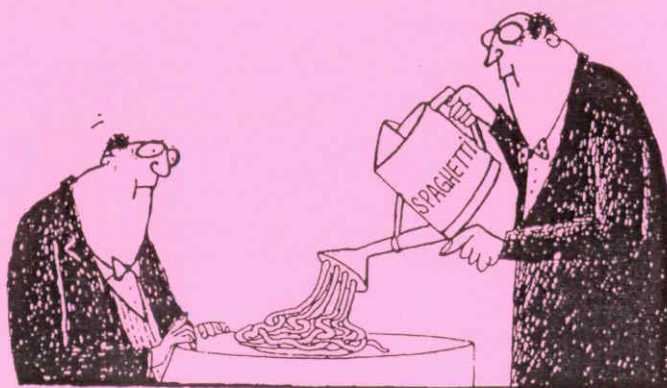
Weichkäse-Souflé

Ossobucco all'italiana

mit **Safran-Gnocchi**

gemischter **Salat**

gefüllte **Grenobler-Torte**



Weichkäse-Souflé

(für 4 Personen, als Vorspeise)

Zutaten:

¼	l	Milch
70	g	Mehl
40	g	Butter
3		Eier, getrennt
125	g	Weichkäse, gerieben (Münsterkäse / Chaumes)
		Salz
		Pfeffer
		Muskatnuss

4 hitzebeständige Förmli à ca. 0,20 Liter Inhalt.

Butter zerlassen.

Mehl darin kurz andämpfen, ohne zu bräunen, mit der **Milch** ablöschen und so lange gut rühren, bis sich der Teig vom Topf löst.

Würzen, etwas abkühlen lassen.

Eiweiss steif schlagen.

Eigelb, Käse und Eiweiss hineinrühren und in die gebutterte, hitzebeständige Form geben.

Max. ¾ füllen.

Im vorgeheizten Ofen, bei 180° C, ca. 25 Min. backen, ev. die letzten 5 Min. , nur Oberhitze.

Servieren im Förmli.

Dazu passender Wein: **Gwurztraminer**

Safran-Gnocchi

Zutaten:

800 g	Kartoffelstock (ca. 1 kg Gschwellti)
200 g	Mehl
2	Teelöffel Salz
1	Briefchen Safran
1	Ei, verklopft
	Salzwasser, siedend
50 g	Butter
20 g	geriebener Sprinz, oder Parmesan
1	Briefchen Safran

Zubereiten:

Gschwellti heiss schälen, durchs Passe-vite in eine Schüssel treiben.

Wenig Mehl mit dem **Salz** und **Safran** mischen, mit dem **Ei** zum Kartoffelpüree geben, mischen.

Restliches Mehl nach und nach darunter mischen, bis eine feuchte, weiche, glatte Masse entsteht.

Formen:

Gnocchi-Masse auf wenig Mehl zu 4 Rollen von ca. 1 ½ cm Durchmesser formen. Rollen in ca. 2 cm lange Stücke schneiden (nicht grösser).

Diese Stücke über eine Gabel rollen, so dass ein Rillenmuster entsteht.

Garen:

Gnocchi portionenweise in viel siedendes Salzwasser geben.

Ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen.

Herausnehmen und in eine vorgewärmte ofenfeste Form geben.

Butter, Safran und den geriebenen Sprinz darüber verteilen.

Im Ofen bei guter Oberhitze leicht anbräunen.

Servieren:

Portionenweise zu den Kalbshaxen (Ossobucco).

Ossobucco all'italiana

Zutaten:

4		Port. Kalbshaxen
½	TL	Rosenpaprika
½	TL	Pfeffer
1	TL	Salz
1	EL	Mehl

alles miteinander vermischen.

Haxen allseitig mit Olivenöl einstreichen und Gewürzmischung einreiben.

2	EL	Olivenöl
50	g	Butter
1		Zwiebel, klein geschnitten
2		Knoblauchzehe, klein geschnitten
2		Rüebli, klein geschnitten
1		Lauchstengel, klein geschnitten
4	EL	Sellerie, klein geschnitten
1		Handvoll, getrocknete Steinpilze, kurz eingeweicht
2	EL	Tomatenpüree
je 1		Messerspitze Rosmarin- und Salbeipulver
1	TL	Zitronenschale, gerieben
2	dl	Rotwein
2	dl	Fleischbrühe (Ochsenbouillon)
1	dl	Sahne
½		Bund Petersilie, fein gehackt.

Zubereiten:

Olivenöl und **Butter** im Bratentopf heiss werden lassen und die gewürzten **Haxen** beidseitig anbraten.

Zwiebel, Knoblauch, Gemüse und **Pilze** kurz mitdünsten.

Mit **Wein** ablöschen, **Tomatenpüree, Kräuter** und **Zitronenschale** hinzufügen.

Mit der **Fleischbrühe** aufgiessen.

Zugedeckt, 1 ½ Std. bei geringer Hitze schmoren.

Während dieser Zeit Haxen einmal wenden.

Wenn sich das Fleisch vom Knochen löst, Haxen herausnehmen und warm stellen.

Saft mit Gemüse im Bratentopf, mit dem Mixer **pürieren** und **Sahne** beimischen.

Servieren:

Haxen auf den vorgewärmten Teller anrichten, **Sauce** darüber geben und mit **Petersilie** überstreuen.

Gefüllte Grenobler-Torte

Zutaten:

200	g	Zucker
1		Päckli Vanillezucker
4		Eigelb
4		Eiweiss
1		Prise Salz
½	TL	Backpulver
2	EL	Zucker
280	g	Baumnüsse, gemahlen
1	TL	Backpulver

Zubereiten:

Zucker, Vanillezucker und Eigelb rühren, bis die Masse hell ist.

Eiweiss, Salz und ½ TL Backpulver zusammen steif schlagen.
2 EL Zucker dem Eischnee beifügen und kurz weiter schlagen.

Die gemahlene **Baumnüsse** und den **TL Backpulver** mischen.

Lagenweise Eischnee und Baumnüsse auf die gerührte Masse geben.
Mit dem Gummischaber vorsichtig darunter ziehen und in die vorbereitete Form füllen.

Backform:

Die Masse ist für eine Backform von 22 - 24 cm Durchmesser berechnet.
Den Boden der Form mit Backpapier belegen. Den Rand einfetten und bemehlen.

Backen:

Auf der untersten Rille, des auf 180° C vorgeheizten Ofens, ca. 45 Min. backen.

Diese Arbeiten bis da, können auch am Vortag ausgeführt werden.

Füllung / Überzug:

2 ½	dl	Rahm
250	g	Crémant Schokolade, zerbröckelt
4	TL	Nescafépulver

Zubereitung:

Unter gutem Rühren aufkochen und etwas auskühlen lassen.
Torte horizontal durchschneiden. Mit einem Drittel der Crème füllen und mit dem Rest Tortenoberfläche und Rand bestreichen.

Garnitur: Die Oberfläche mit **Kakaopulver** bestäuben
und mit glasierten BaumnuSSHälften garnieren.

Haltbarkeit: Mit Folie bedeckt, im Kühlschrank aufbewahrt 1 Woche.