



# Kochabend vom 13. Dezember 2013

Kü-Chef Alfred Gerber

## Menü

Gefüllte Speckhäppchen mit Kastanien und Salbei

Champignons-Rahm-Suppe

Gefülltes Schweinsnierstück  
Nudeln  
Rüebli

Orangen-Parfait / hausgemachte Brätzeli

Weisswein: Roero Arneis

Rotwein: Salice Salentino

---

### ***Gefüllte Speckhäppchen mit Kastanien + Salbei (ca. 25 Stk.)***

#### **Zutaten**

1 Beutel vakuumierte Kastanien  
1 Packung Bratspeck  
Pfeffer aus der Mühle  
ca. 25 grosse Salbeiblätter  
Zahnstocher  
Olivenöl extra vergine zum Braten



#### **Zubereitung**

Die Kastanien voneinander trennen und einzeln in ein Stück Speck einrollen. Das Salbeiblatt darumlegen und mit Hilfe eines Zahnstochers befestigen. Pfeffern und in Olivenöl kurz goldgelb braten, servieren.

---

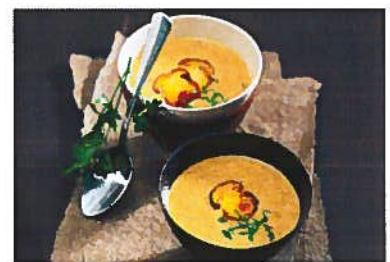
### ***Champignons-Rahm-Suppe (4 Pers.)***

#### **Zutaten**

300 g Champignons, geputzt, in Scheiben geschnitten  
Bratbutter zum Dämpfen  
150 g Kürbis, gerüstet = ca. 100 g Kürbisfleisch, in Stücke geschnitten  
1 Zwiebel, fein gehackt  
8 dl Gemüsebouillon  
1,5 dl Rahm  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

#### **Garnitur:**

100 g kleine Steinpilze, geputzt, in Scheiben geschnitten  
Bratbutter oder Bratcrème  
Salz  
2 EL gehackte Petersilie



#### **Zubereitung**

Steinpilze in der Bratbutter anbraten. Kürbis und Zwiebel mitdämpfen. Mit der Bouillon ablöschen, 15-20 Minuten zugedeckt weich kochen. Alles fein pürieren. Rahm beifügen, aufkochen und würzen.  
Für die Garnitur Steinpilze in der Bratbutter anbraten, würzen. Suppe in vorgewärmte Schalen giessen, mit Pilzen und Petersilie garnieren.

## Gefülltes Schweinsnierstück (4 Pers.)

### Zutaten

800 g Schweinsnierstück  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
1 Zitrone, wenig abgeriebene Schale  
1 TL milder Paprika  
75 g Kalbsbrät  
2 TL grobkörniger Senf  
20 g ungesalzene Pistazien, grob gehackt  
1 Bund Zwiebeln mit Grün, Zwiebeln fein gehackt, Grün in feinen Ringen  
75 g Senfrüchte, trocken getupft, in Würfeli  
2 Prisen Salz (1) / 1 TL Salz (2)  
1 ½ dl Fleischbouillon / 1 dl Weisswein  
Salz, Pfeffer, nach Bedarf



### Zubereitung

Mit einem langen, schmalen Messer längs durch die Mitte des Bratens stossen. Einige Male hin- und herfahren, bis der Schnitt ca. 7 cm breit ist. Öl und alle Zutaten bis und mit Paprika verrühren, Fleisch damit bestreichen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 3 Std. marinieren. Brät und alle Zutaten bis und mit Senfrüchten mischen, salzen (1). Füllung zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen. Fleisch mit der Füllung von beiden Seiten her satt füllen. Fleisch salzen (2). Bratgeschirr in der unteren Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens heiss werden lassen. Fleisch mit der Fettseite nach unten in das Bratgeschirr legen, ca. 10 Min. anbraten. Fleisch wenden, ca. 10 Min. weiterbraten. Hitze auf 180 Grad reduzieren. Bouillon und Wein dazugießen, Fleisch ca. 25 Min. weiterbraten. Hin und wieder mit der Flüssigkeit übergießen. Gesamtbratzeit: ca. 45 Min. Braten herausnehmen, vor dem Tranchieren zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen.

## Pfeffersauce (4 dl)

### Zutaten

2 dl Rotwein  
2 dl Bratensauce  
1 Lorbeerblatt  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
1 Becher Crème fraîche (ca. 200 g)  
2 EL grüne Pfefferkörner  
1 TL Senf / schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Salz



### Zubereitung

Rotwein, Bratensauce, Lorbeerblatt und Knoblauch zusammen aufkochen und auf die Hälfte einkochen. Das Lorbeerblatt entfernen. Crème fraîche beifügen und unter Rühren auf kleinem Feuer 4-5 Minuten köcheln lassen. Pfefferkörner und Senf in die Sauce geben, gut heiss werden lassen und falls nötig nachwürzen.

## Orangen-Parfait (4 Pers.)

### Zutaten

2 frische Eigelbe / 2 frische Eiweisse  
3 EL Zucker (ca. 45 g)  
1 unbehandelte Orange (ca. 300 g), nur abgeriebene Schale  
1 EL Cointreau  
1 Prise Salz\*  
1 EL Zucker (ca. 15 g)  
2 1/2 dl Rahm, steif geschlagen  
4 Orangen (ca. 1,2 kg)  
3 EL Blutorangen-Sirup\*  
1 EL Cointreau  
25 g gehackte Pistazien



### Zubereitung

Eigelbe und Zucker rühren, bis die Masse hell ist, Orangenschale und Cointreau darunter rühren. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, Zucker begeben, kurz weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Eischnee und Schlagrahm sorgfältig unter die Eimasse ziehen. Masse in die vorbereitete Form giessen, glatt streichen, zugedeckt ca. 4 Std. gefrieren. *Garnitur:* Boden und Deckel der Orangen abschneiden. Orangen bis auf das Fruchtfleisch mit einem scharfen Messer schälen, Filets mit einem scharfen Messer zwischen den Häutchen herauslösen, Saft auffangen. Saft mit Blutorangen-Sirup aufkochen, auf ca. 1 dl einkochen, Cointreau und Fruchtfilets begeben, mischen. Parfait ca. 15 Min. vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen. Parfait stürzen, Folie entfernen, in ca. 4 cm grosse Würfel schneiden und mit den Fruchtfilets auf Tellern anrichten. Pistazien darüber streuen.