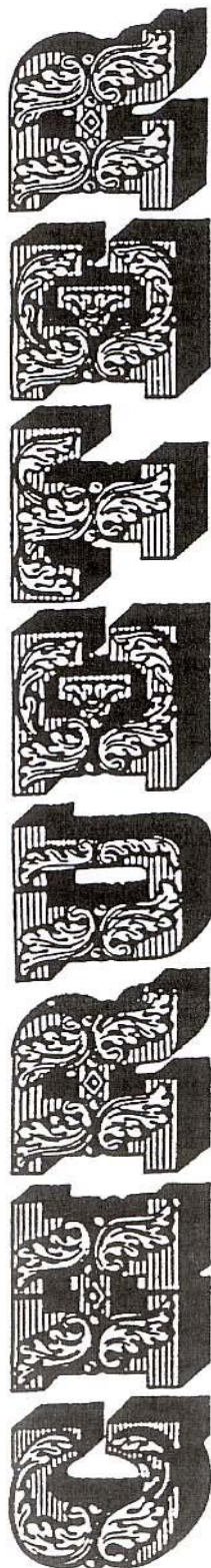


CHRÜCHO



Menü vom 19. Februar 2019

Quer durch Europa

Apéro

**Tartelettes mit pikantem Eier-Tatar und Rauch-
lachs**

Vorspeise

«Doppelte» Kartoffelsuppe mit Käserahm

Hauptgang

Rindsfilet Stroganoff

Dessert

Normannische Apfelcrème

Weisswein: Epesses „La République“ 2017 von Patrick Fonjallaz
Rotwein: Rioja DOCa Reserva Mayor Ondarre 2013

*Die Gruppe C wünscht einen gemütlichen Abend
André, Boris, Franz, Jürg*

Tartelettes mit pikantem Eier-Tatar und Rauchlachs



Zutaten (ergibt etwa 22 Stück)

1 St	Frühlingszwiebel
1 Bund	Schnittlauch
2 Zweige	Zweige Dill
2 Zweige	Kerbel
3 St	Eier hart gekocht
1-2 EL	Meerrettichpaste
100 g	nordische Sauermilch
150 g	Rauchlachs
1 Prise	Salz, Pfeffer
22 St	Party-Tartelettes

Zubereitung

Die Frühlingszwiebel mit samt schönen grün fein hacken

Schnittlauch in feinen Röllchen schneiden. Dill und Kerbel fein hacken.

Eier mittelfein hacken.

Die Eier mit den Kräutern und den Frühlingszwiebeln in eine Schüssel geben.

Meerrettichpaste und nordische Sauermilch zu den Eiern geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles mischen.

Den Rauchlachs in etwa 1cm grosse Würfel schneiden.

Das Eier-Tatar in die Apèro- Tartelettes füllen und je ein Lachswürfel dazu geben.

Nach belieben mit Kräutern oder Zwiebelsprossen dekorieren.

Das Tatar kann man 3-4 Stunden im Voraus zubereiten und den Lachs in Würfel schneiden. Die Tartelettes können, je nach Qualität, auch vorher befüllt werden.

«doppelte» Kartoffelsuppe mit Käserahm



Zutaten (für 6-8 Personen als Vorspeise)

1 EL	Butter
1 St	Zwiebel mittel
400 g	Süßkartoffeln
200 g	Kartoffeln mehligkochend
1 Zweig	Stangensellerie oder 1 kleines Stock Knollensellerie
1 Bund	Petersilie glattblättrig
1 dl	Rahm
1 St	Peperoncino
1 Prise	Muskatnuss frisch gerieben
80 g	Mascarpone- Gorgonzola
1 Liter	Gemüsebouillon
1 Prise	Salz, schwarzer Pfeffer
8 Stück	Baguettes

Zubereitung

Die beiden Kartoffelsorten schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Stangensellerie waschen und mitsamt schönem Grün in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und hacken. Den Peperoncino der Länge nach halbieren, entkernen und in Streifen schneiden.

In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebel und Peperoncino darin andünsten. Dann die Kartoffeln und den Stangensellerie beifügen und die Bouillon dazu gießen. Die Suppe zugedeckt etwa 30 Minuten kochen lassen.

Inzwischen die Petersilie fein hacken.

Kurz vor Ende der Kochzeit den Mascarpone- Gorgonzola mit dem Rahm in ein Pfännchen geben und unter Rühren erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffelsuppe im Mixer oder mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Wenn nötig mit Wasser oder Bouillon verdünnen und nochmals aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die Suppe in vorgewärmten tiefen Tellern oder Tassen anrichten. Je etwas Käse- crème in die Mitte gießen und leicht verrühren. Mit Petersilie bestreuen und die Suppe sofort servieren.

Rindsfilet Stroganoff



Zutaten	(für 4 Personen)
600 g	Rindsfilet
2 EL	Öl oder Bartbutter
1 TL	Salz und Paprika
1 St	Zwiebel
1 St	rote oder gelbe Peperoni
2 dl	Weisswein
250 g	Champion in Scheiben (ca. 3mm)
2 dl	Fleischbouillon
1 St	Essiggurke blättrig geschnitten
200 g	Sauer Halbrahm
1 Prise	Salz, Pfeffer, Paprika
1 Portion	Reis als Beilage

Zubereitung

Das Rindsfilet in ca. 3 cm grosse Würfel schneiden. Das Fleisch in der Bratbutter / Öl kurz anbraten. Mit einem TL Salz und Paprika würzen und dann kaltstellen.

Eine Zwiebel hacken und anziehen.

Eine Peperoni in dünne Streifen schneiden und begeben.

Das ganze mit 2 dl Weisswein ablöschen. Die geschnittenen 250g Champion beigegeben und zur Hälfte einkochen. Dann 2dl Fleischbouillon zugeben und leicht köcheln lassen.

Eine blättrig geschnittene Essiggurke dazugeben. Dann 200g saurer Halbrahm zugeben und ca. 3 Minuten leicht köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

Das Fleisch beifügen und sorgfältig mischen, zusammen mit dem zubereiteten Reis sofort servieren.

Normannische Apfelcrème



Zutaten

2 St	Äpfel
1 dl	Apfelsaft
1 St	Zitrone, nur Saft
2 EL	Zucker
2-3 EL	Calvados
1 dl	Vollrahm
2 Prisen	Zimt

Zubereitung

1 $\frac{3}{4}$ Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Äpfel in Stücke schneiden, mit Apfelsaft, $\frac{1}{2}$ Zitronensaft und Zucker aufkochen. Ca. 10Min. köcheln lassen.

Äpfel fein pürieren, abkühlen, Calvados darunter rühren, Creme zugedeckt ca. 30 Min. kühlstellen.

Restlichen Apfelviertel in kleine Würfel schneiden, sofort mit restlichem Zitronensaft mischen, zugedeckt beiseitestellen.

Rahm steif schlagen, $\frac{3}{4}$ davon sorgfältig unter die Crème ziehen.

Crème anrichten, mit restlichem beiseite gestellten Apfelwürfel und etwas Zimt verzieren.