

# *Kochgruppe Scharf*

---

## *Partner-Essen*



vom  
22. Oktober 2016



*Apéro*  
*„Bewachte“ Gemüse Baguettes*



-

*Gerstensalat im Gugelhöpfl*

-

*Kastanien-Steinpilz-Suppe*

*Kühle Überraschung*

-

*Rindfleisch-Schmortopf*

*Polenta-Chüechli*

*Rosenkohl*

-

*Zwetschgen-Streusel-Gratin*

## Gemüse Baguettes (Vegi)

(6 Personen)

1 Crème fraiche (nature)  
1 EL Quark  
1 EL Rahm  
1 grosses Rüebli und 1 Zucchetti raffeln  
2 ausgepresste Knoblauchzehen  
1 Tomate geschält und gewürfelt  
120 g Gruyère  
40 g Parmesan  
Cayenne Pfeffer, Meersalz, Pfeffer, Aromat

Alles gut miteinander mischen und auf Pariserbrot streichen, dann ca. 15-20 min. bei 180 Grad im Ofen backen.

Es können nach Belieben auch Speck- oder Schinkenwürfeli zur Masse gegeben werden.

## Gerstensalat im Gugelhöppli

1,2 l Wasser in einer Pfanne aufkochen  
80 g Rollgerste  
1 EL Bouillon beigegeben und aufkochen, bei mittlerer Hitze ca. 30 min. weich köcheln, gut abtropfen

### Salatsauce

2 EL milder Senf  
2 EL Weissweinessig  
2 EL Rapsöl in einer Schüssel gut verrühren mit  
Salz, Pfeffer nach Bedarf würzen und mit der gekochten Gerste gut mischen

80 g Rüebli  
80 g Stangensellerie in ca. 3 mm kleine Würfeli schneiden  
1 EL Schnittlauch fein geschnitten  
4 Scheiben Bündnerfleisch ebenfalls fein geschnitten mit der Gerstenmasse gut mischen und ca. 15 min. ziehen lassen

Das Ganze in die Gugelhopf-Förmli auffüllen und etwas andrücken, damit die Masse kompakt wird.

Den Teller mit Bündnerfleischscheiben auslegen, das Gugelhöppli darauf anrichten und mit Ei und Peterli garnieren.

## Kastanien-Steinpilz-Suppe

400 g tiefgekühlte Kastanien	auftauen und in einer Bratpfanne in
1 EL Bratbutter	goldbraun anbraten
1 EL Tomatenpurre	dazu geben
8 dl Bouillon	dazu giessen und aufkochen, Hitze reduzieren
1 TL Steinpilzpulver	beigeben und zugedeckt ca. 30 min. köcheln bis die Kastanien weich genug sind zum pürieren.
100 g frische Steinpilze	in Scheiben schneiden, in der Bratpfanne mit
1 EL Bratbutter	goldbraun braten. <b>(4 schöne Scheiben für die Garnitur beiseite legen)</b>
	Restliche fein würfeln und zur Suppe geben
1 dl Halbrahm	flaumig schlagen und darunter rühren. Mit
Salz und Pfeffer	nach Bedarf würzen.

Die beiseite gelegten Pilzscheiben beigeben und mit etwas Schnittlauch garnieren.

## Rindfleisch-Schmortopf

Mit Backpflaumen und Mandeln

	Backofen auf 200 Grad vorheizen
800 g Rindergulasch	trocken tupfen. Evtl. die Fleischstücke kleiner schneiden
1 Zwiebel	feinhacken
3 EL Rapsöl	in einem Bräter heiss werden lassen. Das Rindfleisch darin portionenweise rundherum kräftig anbraten. Bei der letzten Fleischportion die Zwiebeln dazu geben und mit anbraten.
3 dl Rotwein	
2 dl Bratensauce	dazu giessen. Mit
1 Prise Zimt	
Chili-Salz	
Bouillon	würzen und im Backofen zugedeckt ca. 90 min. schmoren
50 g Backpflaumen	in sehr kleine Würfel schneiden
½ Zitronenschale	in feine Streifen schneiden und beides ca. 10 min. vor Ende der Schmorzeit unterrühren und zusammen mit dem Fleisch fertig garen. Vor dem Anrichten nochmals abschmecken.
30 g gehobelte Mandel	in einer kleinen Pfanne goldbraun rösten und zum servieren das Fleisch damit bestreuen.

## Polenta Chüechli

½ Zwiebel	fein hacken und in
Olivenöl	dämpfen.
1 lt. Bouillon	dazu giessen und aufkochen,
250 g Maisgriess	einrühren und unter ständigem Rühren bei kleiner Hitze ca. 4 min. zu einem dicken Brei köcheln.
12 Tranchen Bratspeck	Je 2 Tranchen kreuzweise in die 6 Vertiefungen eines gefetteten Muffinsblech legen. Polenta darauf verteilen und zu Päckli verschliessen.

Das Ganze ca. 25 min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens braten lassen. Dann heraus nehmen, auf einem Gitter abkühlen und aus der Form nehmen.

½ Bund Rosmarin	zum garnieren verwenden.
-----------------	--------------------------

## Zwetschgen-Streusel-Gratin mit Vanilleglacé

Die Schale für den Ofen mit etwas Butter ausstreichen.

800 g Zwetschgen	halbieren und entsteinen und in die vorbereitete Form geben.
2 EL Zwetschgenschnaps	
Ein paar Tropfen Zitrone	darüber träufeln.

### Streusel

80 g Butter	
80 g Mehl	
80 g Zucker	
80 g gem. Haselnüsse	zu einer krümeligen Masse zerreiben und über die vorbereiteten Zwetschgen verteilen. In der Mitte des Ofens bei 200 Grad 20-25 min. gratinieren. Noch heiss mit
Puderzucker	bestäuben.

Als Beilage eine Kugel Vanilleglacé anrichten und alles zusammen sofort servieren.