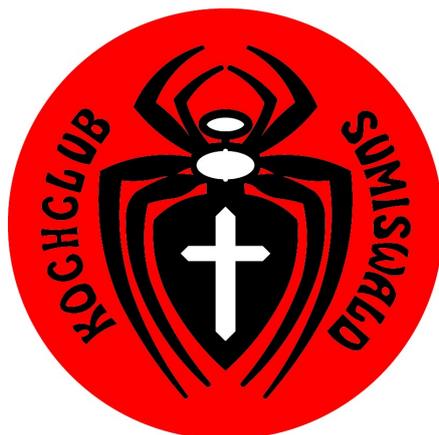


Kochclub schwarze Spinne



Chochete im Hornusserhüsli Sumiswald am 08.Mai.2022

Tageschef: Martin Meer

8 Personen

APÉRO

Knoblauchbrot mit Nougat

VORSPEISE

Kopf- und Schnittsalat garniert mit knusprigem Trockenfleisch
an einer Chrütz-Salatsauce

HAUPTGANG

Hornussersteak mit Morchelbutter
Härdöpfugratin

DESSERT

Waffeln mit Glace
und es guets Kaffi

Weisswein: Le Petit Cottens (Luins, 2020)

Rotwein: Gamaret Garanoir (2020)



APÉRO

Knoblauchbrot mit Nougat

- 3 Baguette (ca. 300 g)
 - 250 g Anke, weich
 - 10 Knoblauchzehen
 - 2.5 Bund glattblättrige Petersilie
 - 2.5 TL Paprika
 - 2.5 TL Curry
 - 0.5 TL Cayennepfeffer
 - 2.5 TL Salz
- Im Backofen auf 240°C oder auf dem Grill



Brot halbieren, beide Stücke quer halbieren.

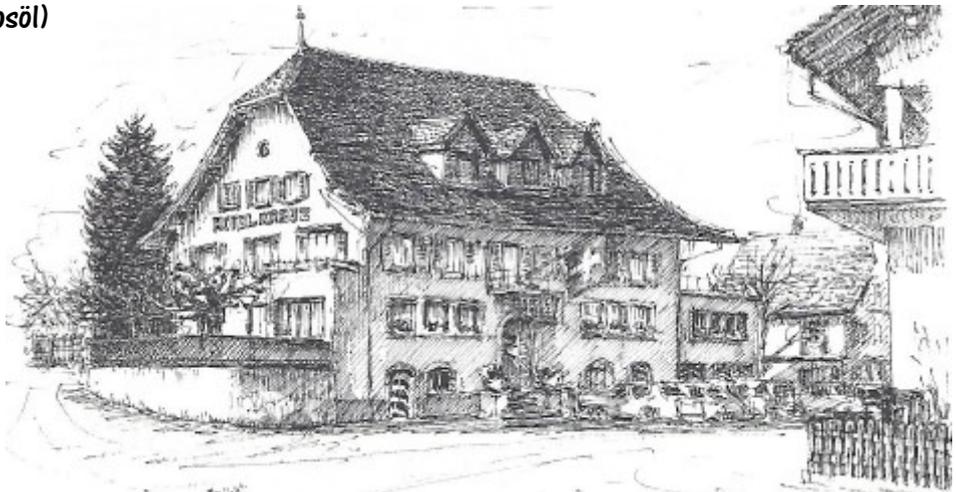
Anke in eine Schüssel geben. Knoblauch schälen, durch Knoblauchpresse. Petersilie fein schneiden, mit Paprika, Curry und Cayennepfeffer daruntermischen, salzen. Kräuterbutter auf die Brotscheiben streichen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen (oder auf dem Grill möglichst mit indirekter Hitze) und knusprig backen. Herausnehmen und zu Häppchen teilen.

VORSPEISE

Kopf- und Schnittsalat garniert mit knusprigem Landrauchschinken an einer Chrütz-Salatsauce

Chrütz-Salatsauce (Fritz Gfeller)

- 2.5 dl Sonnenblumenöl (oder Rapsöl)
 - 1.8 dl Wasser
 - 0.9 dl Kräuternessig
 - 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
 - 15 g Zwiebeln, fein gehackt
 - 15 g Senf, mild
 - 5 g Streuwürze
 - 3 g Salz
 - 1.2 g Salatkräuter
 - 1 kleines Ei
 - 2.5 g Rahmbindemittel
 - 1 Prise Zucker
- Alles zusammen im Mixer gut miteinander vermischen



- 2 Kopfsalat
- 1 Eichblattsalat
- 100 g Jungblattsalat
- 100 g Landrauchschinken
- wenig Petersilie

Landrauchschinken im Backofen auf einem Backpapier knusprig backen.

Salat (gewaschen) je nach Grösse in mundgerechte Stücke zupfen und auf dem Teller mit wenig Salatsauce anrichten. Mit knusprigem Landrauchschinken (zerbrechen) und Petersilie garnieren.



HAUPTGANG

Hornussersteak mit Morchelbutter und Händöpfugratin

Hornussersteak (Hacksteaks mit Käse und Speck)

- 1,5 kg Hackfleisch
- 4 Eier
- 3 Frühlingszwiebeln
- 2 TL Currypulver
- 120 g Gruyere gerieben
- 4 EL Senf
- 20 Stk dünne Specktranchen



Frühlingszwiebel mitsamt Grün fein hacken. In einer Schüssel Ei, Senf, Curry, Paprika, Salz und Pfeffer mischen, dann das Fleisch, Zwiebeln und Käse dazu.

Mit nassen Händen 8 Steaks formen und jedes mit Specktranche umwickeln. Die Steaks dann ca. 10 Minuten beidseitig anbraten.

Morchelbutter

- 250 g Anke, weich
 - 25 g getrocknete Morcheln, eingeweicht, abgetropft und fein gehackt
 - 1/2 Teelöffel Salz, wenig Pfeffer
- Anke, Morcheln und Mehl in einer Pfanne wärmen gut verrühren und würzen.
Die Morchelbutter in ein Schälchen abfüllen und in den Kühlschrank stellen.
Zum Hornussersteak servieren.

Händöpfugratin

- Ca. 2.5 Kg Kartoffeln (mehligkochende Kartoffelsorte)
- 4-5 Stück Knoblauchzehen
- 1.5 Liter Halbrahm
- 2 Stück Gemüsebouillon
- 1 TL Salz
- 10 Prisen weißer Pfeffer
- 8 Prisen Muskatnuss
- 6 Prisen Cayennepfeffer
- etwas Thymian



Knoblauch fein hacken und mit der Rahmsauce in eine Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Cayennepfeffer und Bouillon würzen (überwürzen). Aufkochen und 15 Min ziehen lassen. Kartoffeln schälen und in 2-3mm dicke Scheiben hobeln.

Eine Auflaufform mit Knoblauch ausreiben, die Kartoffelscheiben mit Thymian würzen und in die Form einlegen. Sauce zugiessen bis die Kartoffeln knapp bedeckt sind. Kartoffelgratin bei 175°C Heissluft mindestens 45 Min. backen.



DESSERT

Waffeln mit Beerenglace und derzu es guets Kafi

Waffelteig

125 g weiche Anke

250 g Zucker

1 Zitrone, Saft und Schale

3 Eier

0.25 Liter Milch

0.5 Kg Mehl

1/4 Pack Backpulver



Teig mit dem Mixer vermischen.

Waffeln backen, ohne Anke und nur mit einer Holzgabel wenden. Auf einem Gitter auskühlen.

Auf einem Teller mit der Glace anrichten, mit Schoko, Beeren und wenig Schlagrahm garnieren.

Kafi

1 Tl Nescafe

2 Tl Zucker

Zwätschgeschnaps nach Belieben

Heisses Wasser

Schlagrahm

Schokostreusel

