

Chämi-Chuchi Suhr

Herbstchochete vom 11. Oktober 2022 / Rezept für 4 Personen

Joel Kunz und Guido Lüscher



Vorspeise:

Kürbis- Carpaccio mit Burrata

Hauptspeise:

Rehschnitzel Schaffhauser Art mit Spätzli und Rosenkohl

Dessert:

Zwetschgen - Trifle

Kürbis- Carpaccio mit Burrata



Zutaten

1 dl Wasser
1 dl Weissweinessig
2 EL Olivenöl
1 roter Chili, entkernt, in Ringen
1 TL Ingwer, fein gerieben
½ TL gemahlene Koriandersamen
1 EL Zucker
¼ TL Salz
300 g Kürbis (z.B. Butternut), in ca. 3 mm dicken Scheiben

Zubereitung Kürbis

Wasser und alle Zutaten bis und mit Salz in einer weiten Pfanne aufkochen. Kürbis begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 5 Min. köcheln. Pfanne von der Platte nehmen und Kürbis im Sud auskühlen.

Zum Anrichten

Kürbis anrichten, Burrata halbieren, darauf anrichten, wenig Sud darüber träufeln, würzen. Granatapfelkerne und Haselnüsse darüberstreuen.

Mit

2 Stück Burratas (halbiert)

¼ TL Fleur de Sel

Wenig Pfeffer

140 g Granatapfelkerne

40 g Haselnüsse, grob gehackt

Rehschnitzel Schaffhauser Art mit Spätzli und Rosenkohl

Zutaten

1 TL Kakaopulver
1 TL schwarze Pfefferkörner
0.5 TL Fenchelsamen
0.5 TL Ingwerpulver
0.5 TL Kardamompulver
0.5 TL Zimt
2 Lorbeerblätter
2 Nelken
0.5 TL Salz



8 Stk Rehschnitzel (je ca.100 g)
Bratbutter zum Braten
0.5 TL Salz

2.5 dl Vollrahm
1 dl Fleischbouillon
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Und so wirds gemacht

- Kakaopulver, Pfefferkörner, Fenchelsamen, Ingwerpulver, Kardamompulver, Zimt, Lorbeerblätter, Nelken und Salz zusammen im Cutter fein mahlen.
- Fleisch mit 1 TL des Gewürzsalzes würzen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise beidseitig je ca. 1½ Min. braten, herausnehmen, würzen, warm stellen. Bratfett auftupfen.
- Rahm, Bouillon und 1 TL des Gewürzsalzs in die Pfanne geben, Bratsatz lösen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist, würzen, zu den Schnitzeln servieren.

Knöpfli/Spätzli

Zutaten

300g Mehl
1 KL Salz
3 Frische Eier
1.5 dl Wasser

Und so wirds gemacht

- Mehl in Schüssel geben, Salz beigeben
- 3 Eier im Massbecher mit 1.5 dl Wasser gut mischen
- Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren, Teig klopfen bis er glatt ist, Blasen wirft und in Fetzen von der Kelle reisst.
- ca. 30 Min. ruhen lassen

Rosenkohl

Zutaten

1 Zwiebel
600 g Rosenkohl
½ KL Salz oder Streuwürze
Speck
wenig Wasser

Und so wirds gemacht

- Speck in Pfanne geben, Zwiebel schneiden, beifügen
- Rosenkohl rüsten, waschen, zugeben
- Salz und Streuwürze beigeben auf grosser Stufe erwärmen bis es zischt, sofort auf kleine Stufe zurückschalten

- Mit wenig Wasser ablöschen,
- Dämpfzeit 20-30 Minuten

Zwetschgen - Trifle



Zutaten

1 Zitrone
300 g Zwetschgen
2 EL flüssiger Honig
0.5 TL Zimt

400 g 3/4-fett-Quark
1.5 EL flüssiger Honig

100 g Caramel-Guetzli

Und so wirds gemacht

- Von der Zitrone wenig Schale abreiben, beiseite stellen, Saft auspressen. Zwetschgen vierteln, mit 1 EL Zitronensaft, dem Honig und dem Zimt zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. knapp weich köcheln, auskühlen.
- Quark und Honig mit 1 EL Zitronensaft und der beiseite gestellten Zitronenschale verrühren.

- Guetzli zerbröckeln, mit den Zwetschgen und dem Quark in die Gläser schichten, wenig Zwetschgensaft darüberträufeln.