

# „Zurück in die Innerschweiz – mit Ergänzungen“

Antritts-Chochete von Werner Nuber,  
unterstützt von Danni Härry.  
Freitag, 28. März 2014



## **Apéro: Chicorée mit Datteln und Ziegenkäse**

🕒 ca. 30 Minuten

### Zutaten

150g Datteln ohne Stein

75g Baumnusskerne

2-3 Ziegen-Formaggini, ca. 300g

3-4 Chicoréezapfen, gerüstet, in Schiffchen zerteilt.

Rosa Pfeffer, grob zerstoßen, zum Bestreuen.

### Zubereitung

Datteln, Nüsse und Formaggini zerkleinern und in die gewaschenen Chicorée-Schiffchen füllen.

Mit rosa Pfeffer bestreuen.

In kleine Stücke schneiden und auf Tellern oder Platte anrichten.

## Vorspeise: Randensuppe mit Meerrettichschaum

🕒 ca. 60 Minuten

### Zutaten

1 Zwiebel gehackt  
450g Randen, geschält und gewürfelt  
3 EL Olivenöl  
½ Orange, nur Saft  
1 Lt. Gemüsebouillon  
1 TL Rohrzucker  
1 Lorbeerblatt  
Je 1 gestrichener TL Muskatnuss und Nelken  
1 Zimtstange  
3 – 5 cm frischer Ingwer  
Weisser Pfeffer, Salz  
1 dl Rahm  
1 TL Zitronensaft  
Frischer geriebener Meerrettich, nach Belieben

### Zubereitung

Gehackte Zwiebel und Randenwürfel im Öl andünsten. Orangensaft beifügen, etwas einkochen. Die Bouillon sowie sämtliche Zutaten dazugeben. Die Randenwürfel in der Brühe weich kochen, Dauer ca. 30 bis 60 Minuten. Zimtstange und Lorbeerblatt entfernen. Rahm flaumig schlagen, mit Zitronensaft und Salz abschmecken. Nach Belieben frischen Meerrettich in den Schaum raffeln.

## Hauptgang: Blätterteig-Pastetli

🕒 ca. 20 Minuten plus Backzeit

### Zutaten

600 bis 800g Blätterteig

1 Eigelb

1 TL Rahm

### Zubereitung

Für die Pastetli Blätterteig 3-4 mm dick, vorsichtig gleichmässig auswallen, leicht zusammenstossen. 8 Rondellen von ca. 7 – 9 cm Durchmesser mit dem grossen Ausstecher ausstechen. Davon 4 Böden auf das mit Backpapier belegte Blech legen, ev. mit einer Gabel einstechen. Mit dem kleinen Ausstecher die Mitten der 8 restlichen Rondellen ausstechen, sodass ca. 1,5 cm breite Ringe entstehen. Ausgestochene Mitten (Deckel) aufs Backpapier legen. Eigelb und Rahm verrühren. Teigböden mit Eigelb bestreichen, je einen Teigring darauflegen. Pastetli in der Mitte des auf 210 °C (Umluft) vorgeheizten Ofens 20-30 Minuten backen. Ofen nicht zu früh aufmachen (Pastetli fallen dann ev. in sich zusammen). Deckel nach 15 Minuten herausnehmen. Pastetli im ausgeschalteten Ofen warm halten.

## Hauptgang: Zuger Pastetli-Füllung

🕒 ca. 60 Minuten

### Zutaten Füllung:

200g geschnetzeltes Kalbfleisch  
½ Zwiebel, fein gehackt  
½ Zwiebel, besteckt mit 12 Nelken  
und 1 Lorbeerblatt  
1 dl Weisswein  
200g Champignons  
200g Milken  
300g Kalbsbrät  
1 Zitronenscheibe  
Salz und Pfeffer

### Zutaten Sauce:

40g Butter  
40g Mehl  
3 dl Milzensud  
2 dl Weisswein  
1 Eigelb  
2-3 EL Rahm  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Kalbfleisch, blättrig geschnittene Pilze und die gehackte Zwiebel in Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, Weisswein aufgiessen und ca. eine Viertelstunde dünsten.

½ Liter Wasser mit wenig Salz, der halben, besteckten Zwiebel und einer Zitronenscheibe zum Sieden bringen. Die Milken darin ca. 20 Minuten kochen, herausnehmen und in Würfel schneiden. Im gleichen Sud aus dem Brät geformte Kügelchen ca 10 Minuten ziehen lassen.

Aus Butter, Mehl, 3 dl Sud und 2 dl Weisswein eine weisse Sauce zubereiten und ca 20 Minuten kochen. Eigelb und Rahm verklopfen, die Sauce damit verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Milken, Brätkügeli, Kalbfleisch und Champignons begeben.

Einen Teil der Füllung in die Blätterteig-Pastetli füllen, den Rest separat dazu servieren.

## Hauptgang: Beilage Karotten und Broccoli im Dampf

🕒 ca. 20 Minuten

### Zutaten

300g Karotten, in Streifen geschnitten

200g Broccoli

Salz, Pfeffer, Butter

### Zubereitung

Karotten ca. 5 Minuten im Wasserdampf garen, Broccoli begeben, gemeinsam ca. 5 Minuten weiter garen. Broccoli kalt abduchen. Evtl. in heisser Butter kurz schwenken.

Zu den Pastetli anrichten.

## Dessert: Safranbirnen

 ca. 20 Minuten

### Zutaten

3,5 dl Weisswein, z.B. Chardonnay

70g Zucker

Safranfäden

4 kleine Birnen (z.B. Gute Luise)

1 Zitrone

1 dl Rahm

### Zubereitung

Weisswein und Zucker zusammen aufkochen, einige Safranfäden begeben. Birnen schälen, Stiel beibehalten. Zitronensaft auspressen, Birnen damit bestreichen und in den Weinsud legen. Bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten knapp weich köcheln. Pfanne von der Platte nehmen, Birnen in der Kochflüssigkeit ca. 1 Stunde auskühlen lassen. Anschliessend herausnehmen, in Gläsern anrichten und je nach Wunsch wenig geschlagenen Rahm begeben.