

# Menuplan vom 13.03.2020 / Kochgruppe Löffschwinger

## Tagesthema: „Kaffee + Ostern“

Menu-Zusammenstellung + Leitung: Verena Mörker + Margrit Roth

---



- Apéro:** Prosecco/od. Schweppes mit Orangensirup + Grand Marnier  
Zopf-„Oster-Tiere“ (mit Chrömli-Ausstecher gemacht)
- Vorspeise:** Kastanien-Kaffee-Süppchen
- Salat:** Nüsslersalat mit Ei (Ei als Huhn dekoriert)
- Hauptgang:** Zürcher Geschnnetzertes, Backofen-Rösti
- Dessert:** Mocca-Schnitten (Variante von: leichter Mocca-Torte)  
Kaffee + frischer Minze-Tee
- 
- Teilnehmer:** Barbara Gissler, Christine Gasser, Eveline + Peter Müller,  
Heinz Graf, Margrit Roth, Roland Gilgen, Verena Mörker

## Kastanien-Kaffée-Süppchen

- 1 EL Olivenöl extra nativ
- 50 g geräucherte Speckwürfelchen
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 100 g tiefgekühlte Kastanien
- 3 dl/300 ml Gemüsebrühe
- 3 dl/300 ml Espresso-Kaffee
- 1 EL Selleriewürfelchen (Brunoise)
- 1 EL Karottenwürfelchen (Brunoise)
- 1 EL feine Lauchstreifen
- 1 dl/100 ml steif geschlagener Rahm/Sahne
- Meersalz
- wenig frisch gemahlener Pfeffer
- Mokka-Balsamico, Seite 67
- 1 rund ausgerollter Blätterteig
- 2 Eigelbe zum Bestreichen

- 1 Das Olivenöl nicht zu stark erhitzen, Speckwürfelchen darin knusprig braten. Schalotten und Kastanien zufügen und mitdünsten. Mit Gemüsebrühe und Espresso ablöschen, Suppe bei schwacher Hitze 20 bis 30 Minuten kochen. Der Suppe für die Einlage ein paar Kastanien entnehmen, sobald sie weich, aber noch nicht zerfallen sind. Suppe pürieren. Fein geschnittenes Gemüse und Schlagrahm unterrühren. Würzen, verfeinern mit Mokka-Balsamico. Kastanien auf die Suppentassen verteilen, Suppe dazugeben, auskühlen lassen.
- 2 Backofen auf 180 °C vorheizen.

- 3 Aus dem Blätterteig Rondellen ausstechen, 15 mm größer als die Tassen. Rondellen pinselbreit mit Eigelb bepinseln, mit der Eigelbseite unten auf die Suppentassen legen, andrücken. Aus restlichem Teig vier Teigbänder von 5 mm Breite schneiden, um die Suppentassen legen und eine Schlaufe binden, mit Eigelb bepinseln.
- 4 Suppentassen in ein Kuchenblech stellen, im Ofen bei 180 °C rund 15 Minuten backen.

### Kaffeereduktion «Die Fruchtige»

- ½ l Süßmost/Apfelsaft
- 10 zerdrückte Kaffeebohnen
- 5 zerdrückte Koriandersamen
- ½ Zimtstange
- 1 Prise Cayennepfeffer

Alle Zutaten in eine Pfanne geben, aufkochen, sirupartig einkochen. Durch ein feines Sieb passieren.

#### Verwendung

Als geheimnisvoller Aromaträger in Vinaigrettes oder fein dosiert zu gebratenen Krevetten/Garnelen.

### Mokka-Balsamico

- 40 g Zucker
- 20 g Piloncillo oder Vollrohrzucker
- 2 TL Kaffeereduktion «Die Fruchtige», Seite 60
- 1 dl/100 ml Balsamico-Essig
- ½ l Apfelessig
- 1 EL Kaffeebohnen
- 3 feine Ingwerscheiben
- 1 Zimtstange

- 1 Den Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren. Piloncillo und Kaffeereduktion zufügen, mit Balsamico-Essig ablöschen, bei schwacher Hitze auf ½ dl/50 ml einreduzieren. Den restlichen Essig zufügen, in eine Flasche füllen. Kaffeebohnen, Ingwer und Zimtstange in die Flasche geben.
- 2 Die Flasche eine Woche an einem sonnigen Fenster stehen lassen.

#### Verwendung

Zum Würzen von Saucen, Salatsdressings und schwach dosiert für Kaffeebowles.

## Himbeer-Balsamico Essig

- 500 g Himbeeren  
500 ml weisser Balsamico (od. milder Weinessig)  
100 g Zucker, braun (od. weiss)

### event. zusätzlich:

- ½ TeeL Salz  
2 TeeL Vanillezucker  
2 EL Zitronensaft

Himbeeren zerdrücken oder pürieren, Balsamico + Zucker dazugeben, über Nacht stehen lassen.

In eine Pfanne geben und auf 100°C erhitzen, dann 15-20 Minuten bei 90°C die Sauce leicht einköcheln/reduzieren lassen.

Anschliessend durch ein Sieb streichen und in Flaschen abfüllen.

## Ofenrösti

- 1 kg festkochende Kartoffeln  
Salz, Muskatnuss  
50 g Speckwürfel  
100 g Käse, gerieben  
1½-2 dl Rahm

Gschwellti kochen, schälen und grob raffeln. Mit Salz und Muskat würzen. Die Masse auf einem gefetteten Backblech verteilen. Mit Speckwürfeln belegen und den Käse darüberstreuen. Mit Rahm übergiessen.

In der Mitte des Ofens bei 200 Grad 30 Minuten backen.

### **Variation:**

Statt Speck Schinkenwürfel oder klein geschnittene Wurst verwenden.

## Zürcher Geschnetzeltes – Emincé de veau zurichoise

500 g	<b>Kalbfleisch von der Huft</b>	von Hand schneiden lassen, zimmertemperieren
1	<b>Kalbsniere</b>	säubern, dünn aufschneiden
30 g	<b>Bratbutter</b>	erhitzen, Kalbfleisch sautieren, herausnehmen, Nieren sautieren, herausnehmen, warm stellen
	<b>Salz, Pfeffer</b>	würzen
3 El	<b>Mehl</b>	anrösten
100 g	<b>Champignons</b>	in Scheiben schneiden, andünsten
3 El	<b>Cognac</b>	zugeben
1 dl	<b>Weisswein</b>	zugeben und einkochen lassen
3 dl	<b>Kalbsfond</b>	
1 dl	<b>Crème fraîche</b>	zugeben, 10 Min. kochen lassen, Kalbfleisch und Nieren hineinlegen und kurz erwärmen (nicht mehr kochen)
1 Port	<b>Rösti</b>	dazu servieren (siehe Rezept 503)

## Mocca-Torte (nach Tal-Grosi's Art)

(für eine Springform von 24cm Durchmesser)

### Zutaten:

#### Biscuitteig:

4 Stk. Eier  
2 EL Wasser  
150 g Zucker  
200 g Mehl  
2 KL Backpulver

#### Füllung:

100 g Zucker  
1 dl Wasser  
4 EL löslicher Kaffee  
4 Blatt Gelatine  
5 dl Rahm

- Eigelb mit lauwarmem Wasser schaumig rühren, 100g Zucker begeben und gut verrühren
- Eiweiss steif schlagen, restlichen Zucker begeben und weiterschlagen, bis eine glänzende Masse entsteht
- Eiweissmasse auf die Eigelbmasse geben, Mehl und Backpulver darüber sieben und sorgfältig unterheben, nicht rühren
- Teig in die mit Backtrennpapier ausgelegte Springform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180° bis 200° etwa 30 Minuten backen
- Aus dem Ofen nehmen, etwa 10 Minuten abkühlen lassen, Springformrand entfernen, stürzen und das Papier entfernen
- Mit einem Faden oder scharfen Messer den ganz ausgekühlten Boden quer durchschneiden
  
- Zucker mit dem Wasser aufkochen, Kaffee begeben und gut verrühren
- Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine unter ständigem Rühren begeben und etwas abkühlen lassen
- Rahm dazugeben und alles steif schlagen
- Den Biscuitboden mit etwa der Hälfte der Füllung bestreichen, Deckel aufsetzen und den Rest der Füllung auf den Deckel und Rand verteilen
- Den Rand mit Schokoladestreusel, den Deckel mit Zucker-Kaffeebohnen oder Schokoladenbohnen dekorieren