

Bernhardzeller
Hobby-Chöch



Chochete vom 7. August 26, 19.00 Uhr

Im Wiborada Bernhardzell

KI - Menü

Handgeschnittener Tartar von der Rinderhuft auf knusperndem Kartoffelbett mit feinen Kräutern

Samtiges Maroni Süppchen verfeinert mit Single Malt Torf-Whiskey und krossem Specksegl

Rosa gebratenes Schweinefilet im Pancetta Mantel an tiefreduzierter Portwein-Thymian-Glace auf Sellerie Schaum und glacierten Urkarotten

Kuratierte Auswahl reifer Charakterkäse, begleitet von ofenwarmen karamellisierten Portweintrauben und gerösteten Baumnüssen

MÄNNERABEND-KOCHPLAN: 4-GANG-MENÜ (GLUTENFREI)

Dauer: 2,5 Stunden von null auf den Teller | Personen: 8 | Konzept: Zusammen kochen ohne Vorarbeit

DIE POSTENVERTEILUNG (WER MACHT WAS?)

- **Posten 1 (Fleisch-Chefs - 2 Personen):** Verantwortlich für das Schneiden des Tartars und das Parieren/Wickeln des Schweinsfilets.
 - **Posten 2 (Gemüse-Spezialisten - 2 Personen):** Verantwortlich für die Röstipralinen, das Seleriepüree und die glasierten Urkarotten.
 - **Posten 3 (Suppen- & Saucen-Meister - 2 Personen):** Verantwortlich für die Maronisuppe, den Deko-Speck und die Portwein-Reduktion.
 - **Posten 4 & Du (Patissier & Küchenchef - 2 Personen):** Verantwortlich für das Dessert (Käse & Ofen-Trauben), Wein-Service, Teller vorwärmen und das Timing.
-

DER COUNTDOWN-FAHRPLAN (2,5 STUNDEN)

Phase 1: Die ersten 45 Minuten (Vorbereitung & Vorspeise)

- **Posten 1:** Schneidet die Rindshuft (800g) von Hand in feine Würfel. Hackt Schalotten, Kapern und Cornichons extrem fein. Mischt alles mit Senf, Cognac, Tabasco, Salz und Pfeffer. Stellt das Tartar kühl.
- **Posten 2:** Schält und reibt die Kartoffeln (400g). Presst das Wasser in einem Küchentuch extrem fest aus. Würzt die Masse und brät kleine Rösti Pralinen in reichlich Butterschmalz kross an. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- **Posten 3:** Setzt die Suppe an (Zwiebeln und Maroni anschwitzen, mit Brühe und Rahm aufgiessen, köcheln lassen). Brät die 8 Tranchen Speck in einer separaten Pfanne knusprig aus. Setzt parallel den Portwein und Rindsfond für die Hauptgangsaucen zum Reduzieren auf.
- **Posten 4:** Holt den Käse aus dem Kühlschrank, damit er Raumtemperatur annimmt. Wärmt die Teller für den 1. Gang vor.

Minute 45: ANRICHTEN 1. GANG

Röstipralinen kurz im Ofen aufknuspern. Auf jeden Teller eine Praline setzen, eine schöne Nocke Tartar darauf platzieren und mit Kräutersalat/Microgreens garnieren.

Phase 2: Minute 45 bis 60 (Suppen-Finish)

- **Posten 3:** Mixt die kochende Maronisuppe mit dem Stabmixer spiegelglatt. Gibt einen guten Schuss Single Malt Whisky dazu und schmeckt sie final ab.
- **Posten 1 & 2:** Geniessen die Vorspeise und räumen kurz die ersten benutzten Schüsseln ab.
- **Posten 4:** Wärmt die Suppenschalen/tiefen Teller vor.

Minute 60: ANRICHTEN 2. GANG

Die heisse Suppe in die Schalen füllen und das knusprige Specksegel hineinstecken.

Phase 3: Minute 60 bis 105 (Hauptgang-Action)

- **Posten 1 (Start bei Min. 65):** Pariert das Schweinsfilet (1,2kg) und schneidet 16 Medaillons. Wickelt jedes Medaillon fest in Pancetta. Brät sie bei Minute 75 in Butterschmalz von beiden Seiten je 2 Minuten extrem scharf an. Schiebt sie danach bei 120 °C Ober-/Unterhitze für ca. 12 Minuten in den Ofen (Ziel: 58 °C Kerntemperatur).
- **Posten 2 (Start bei Min. 65):** Schält und würfelt die Pastinaken (1kg), kocht sie weich und mixt sie mit 150g Butter zu einem feinen Püree. Schält die Urkarotten (800g), schneidet sie in Stifte und glasiert sie in einer Pfanne mit Wasser, Butter, Salz und Honig bissfest.
- **Posten 3:** Überwacht die Portwein-Reduktion. Wenn sie sirupartig ist, vom Herd nehmen und 50g eiskalte Butterwürfel einrühren (montieren).
- **Posten 4:** Wärmt die grossen Hauptgang-Teller vor.

Minute 105: ANRICHTEN 3. GANG

Einen Löffel Sellerie Püree auf den Teller streichen, glasierte Karotten danebenlegen. Je zwei Medaillons daraufsetzen (Küchengarn entfernen!) und mit der glänzenden Portweinsauce umgiessen.

Phase 4: Minute 105 bis 120 (Das Dessert-Finale)

- *Ihr sitzt gemütlich beim Hauptgang. 15 Minuten vor dem Dessert springt Posten 4 kurz auf:*
- **Posten 4 & Du:** Legt die blauen Weintrauben (500g, am Ast) in eine Auflaufform. Beträufelt sie mit Olivenöl, 2 EL Honig, Thymianzweigen und einem Schuss Portwein. Schiebt sie bei 200 °C Umluft für 12 Minuten in den Ofen. parallel die Baumnüsse (100g) in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten.

Minute 120: ANRICHTEN DESSERT

Den raumtemperierten Käse auf einem grossen Holzbrett oder Schieferplatten anordnen. Die kochend heissen Ofen-Trauben direkt aus dem Ofen dazulegen und den süssen Pfannensaft über den Käse träufeln. Mit den gerösteten Nüssen bestreuen und das glutenfreie Brot dazu reichen.

WICHTIGE CHEF-INFOS FÜR DEN ABEND

1. **Glutenfrei-Garantie:** Es darf kein normales Weizenmehl in der Küche herumstehen. Die Sauce wird nur durch Einkochen dick, der Fischgang wurde gestrichen, und das Brot zum Käse muss strikt als "glutenfrei" gekauft sein.
 2. **Mise en Place:** Stelle vor dem Eintreffen der Jungs alle Gewürze, Pfannen, den Stabmixer und Messbecher bereit. Das spart im Chaos wertvolle Minuten.
-

EINKAUFSLISTE (Für 8 Personen)

Fleisch

- 800 g Rindsfilet (oder sehr gut gelagertes Huftfleisch) – *frisch vom Metzger für das Tartar*
- 1.2 kg Schweinsfilet (ca. 2–3 schöne Filets)
- 16 Tranchen Pancetta (oder dünner Frühstücksspeck) – *zum Einwickeln der Medaillons*
- 8 Tranchen Bratspeck – *für die Suppen-Deko*

Gemüse, Früchte & Kräuter

- 400 g festkochende Kartoffeln – *für die Röstipralinen*
- 1 kg Pastinaken – *für das Püree*
- 800 g Urkarotten (oder normale Karotten, gerne farbig)
- 500 g blaue Weintrauben (kernlos, am Ast)
- 2 Gemüsezwiebeln
- 3 Schalotten
- Kräuter: 1 Topf frischer Thymian
- 1 Packung Microgreens oder feiner Kräutersalat – *für die Tartar-Deko*

Molkerei & Fette

- 500 g Butter – *wichtig für Püree, Saucen (Montieren) und das Gemüse*
- 200 ml Vollrahm – *für die Suppe*
- Butterschmalz (oder hitzebeständiges Rapsöl) – *zum scharfen Anbraten*

Kolonialwaren, Konserven & Nüsse

- 400 g Maroni / Kastanien (bereits geschält und vakuumiert)
- 1 kleines Glas Kapern
- 1 kleines Glas Cornichons
- 100 g Baumnusskerne (Walnüsse)
- Flüssiger Honig
- Glutenfreies Brot oder glutenfreie Cracker – *als Beilage zum Käse*

Flüssigkeiten & Saucen-Basis

- 800 ml kräftiger Rindsfond (Glace / Jus) – *hochwertig gekauft (auf Glutenfreiheit prüfen)*
- 500 ml Gemüsebrühe
- 1 Flasche Portwein (rot) – *für die Fleischsauce und die Ofen-Trauben*
- Dijon-Senf (glutenfrei)
- Tabasco & Worcestersauce (glutenfrei, z.B. von Lea & Perrins)

Die Käseauswahl (ca. 850 g Gesamtmenge)

- 250 g Schweizer Alpkäse oder reifer Sbrinz
- 250 g Époisses oder Vacherin Mont-d'Or
- 200 g Gorgonzola Piccante oder Roquefort
- 150 g gereifter Ziegenkäse (z.B. Pecorino)

Basics aus der Vorratskammer (Bitte prüfen, ob daheim)

- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss (ganz oder gemahlen)
- Zucker
- Ein guter Schluck Single Malt Whisky (für die Suppe) und Cognac (für das Tartar)