



## Menü vom 25. Februar 2025

Chicoréesuppe mit Bündnerfleisch und Bergkäse

---

Pastetli mit Kalbsgeschnetzeltem

---

Kastanientiramisu

Angaben für 4 Personen  
Dessert für 6-8 Personen

Kochgruppe:

Augsburger Beat  
Hilfiker Urs  
Walti Christian

# Chicoréesuppe mit Bündnerfleisch und Bergkäse

---

1 Zwiebel, fein geschnitten

---

1 Knoblauchzehe, in Scheiben

---

2 EL Butter

---

150 g Knollensellerie, in kleinen Stücken

---

500 g Chicorée, in Streifen

---

2 TL Zitronensaft

---

1 TL Zucker

---

5 dl Gemüsebouillon

---

1,5 dl Halbrahm

---

60 g Bündner Bergkäse, gerieben

---

Salz und Pfeffer

---

50 g Haselnüsse, geröstet, grob gehackt

---

50 g Bündnerfleisch, in feinen Streifen

---

Zwiebeln und Knoblauch in der warmen Butter andämpfen  
Sellerie, Chicorée und Zitronensaft dazugeben, ca. 5 Minuten weiterdämpfen, Zucker dazugeben.

Mit Bouillon ablöschen und bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln, pürieren.  
Rahm und Käse dazugeben, 2-3 Minuten weiterköcheln, würzen.

Suppe anrichten, mit Haselnüssen und Bündnerfleisch garnieren.



# Pastetli mit Kalbsgeschnetzeltem

## Rüebli

15 g getrocknete Morcheln

600 g Rüebli

1 EL Olivenöl

½ TL Salz

Wenig Pfeffer

## Pastetli

2 rechteckig ausgewallte Blätterteige (je ca. 320 g)

1 Ei

## Fleisch

1 EL Olivenöl

280 g geschnetzeltes Kalbfleisch

½ TL Salz

Wenig Pfeffer

## Sauce

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

½ EL Olivenöl

1 dl Weisswein

2 dl Saucen-Halbrahm

1 dl Wasser

## Rüebli

Rüebli schälen, längs vierteln, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Öl darüberträufeln, würzen, mischen.

Ca. 15 Minuten im auf 200°C (Heissluft) vorgeheizten Ofen.

## Pastetli

Teige entrollen, 8 Rondellen (je ca. 13 cm Durchmesser) ausstechen, von der Hälfte je einen Deckel (ca. 10 cm Durchmesser) ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Ei verklopfen, Rondellen damit bestreichen.

Die entstandenen Teigringe auf die grossen Rondellen legen, mit wenig Ei bestreichen.

Pastetli ca. 15 Minuten mitbacken. Rüebli und Pastetli herausnehmen.

## Fleisch

Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Fleisch ca. 2 Minuten braten, würzen. Herausnehmen, Hitze reduzieren, Bratfett auftupfen.

## Sauce

Morcheln in ein Schälchen geben, mit Wasser bedecken, beiseitestellen.

Schalotte und Knoblauch schälen, fein hacken.

Beiseitegestellte Morcheln abtropfen, gut waschen, halbieren.

Öl in derselben Pfanne erwärmen, Morcheln, Schalotte und Knoblauch beigeben, ca. 3 Minuten andämpfen. Wein dazugiessen, auf die Hälfte einköcheln.

Saucen-Halbrahm und Wasser dazugiessen, aufkochen, ca. 5 Minuten etwas einkochen.

Fleisch wieder beigeben, nur noch heiss werden lassen.

Pastetli mit den Rüeblen anrichten, Fleisch in die Pastetli verteilen, Deckel darauflegen.



# Kastanientiramisu

## Bisquitboden

4 Eier

120 g Zucker

1 Prise Salz

120 g Mehl

## Füllung

200 g Mascarpone

300 g Speisequark

400 g Kastanienpüree

2 EL Kirsch

1 EL Kastanienhonig oder Honig

2,5 dl Rahm

3,5 dl starker Kaffee

Kakao- oder Schokoladenpulver

Eier, Zucker und Salz schaumig rühren, Mehl begeben und zu einem glatten Teig rühren.

Auf einem grossen Backblech ausstreichen und in der Mitte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens 8 Minuten backen.

Mascarpone, Quark, Kastanienpüree, Kirsch und Honig gut miteinander vermischen und den steif geschlagenen Rahm unterziehen.

Den erkalteten Bisquitboden in zwei gleich grosse, in eine Form passende, Stücke schneiden.

Einen Teil in die Form legen, mit der Hälfte des Kaffees tränken, die Hälfte der Füllung darauf verteilen, den zweiten Bisquitboden darauf setzen, mit Kaffee tränken und die restliche Füllung darauf geben, glatt streichen und kühl stellen.

Vor dem Servieren mit Kakao- oder Schokoladenpulver bestreuen, eventuell mit Kastanien verzieren.

