

Chochete

von

Hansruedi

6. Februar 2023

Weine

Simonsig
Chenin blanc
W.O. Stellenbosch

&

Maienfelder Pinot Noir
AOC
Martin Tanner

MANGO MIT SAUERRAHMGLACE & MERINGUES

(für 4 Personen)

- 1 Mango
- 2 Meringues in kleine Stücke gebrochen
- 1 Kugel Sauerrahmglace

ZUBEREITUNG

- Mango schälen (Schnittrichtung beachten)
- Mango Schmalseite aufstellen und beidseitig vom Kern je ein ganzes Stück schneiden.
- Linkes und rechtes Stück längs in je 8 Stück Scheiben schneiden.
- Restliche Mango in kleine Stücke schneiden.
- Pro Teller 4 Mangostücke aus der Mitte viertel-sternförmig auslegen.
- Am Berührungspunkt die kleinen Mangostücke kreisförmig auslegen.
- 1 Kugel Glace darin plazieren und mit Meringues bestreuen.

Apéro

FEIGEN-ZIEGENKÄSE-CRACKERS

Menü

NÜSSLI-NUSS SALAT MIT SPECK

&

BLUMENKOHLSUPPE MIT CURRY

&

ZÜRCHER GESCHNETZELTES

RÖSTI

BROCCOLI

&

MANGO MIT SAUERRAHMGLACE & MERINGUES

FEIGEN-ZIEGENKÄSE-CRACKERS

(ca. 4 Personen)

- 4 Knäckebröte
- 150 gr Ziegen-Frischkäse (Chavroux- Pyramide)
- 6 Feigen
- 2 Zwg Thymian
- 2 TL flüssiger Honig
- wenig Pfeffer

ZUBEREITUNG (kurz vor Verzehr zubereiten)

- Jedes Knäckebrötchen in ca. 4 Stücke brechen.
- Mit dem Frischkäse bestreichen.
- Feigen in Scheiben schneiden, darauf verteilen, Schnittfläche nach oben.
- Thymianblättchen abzupfen, darüberstreuen.
- Honig kurz vor dem Servieren darüberträufeln.
- Mit wenig Pfeffer würzen.

BROCCOLI

(für 4 Personen)

- 500 gr Broccoli
- 1 EL Gemüse Extrakt Granulat

ZUBEREITUNG

- Broccoli in mundgerechte Stücke rüsten
- Gut mit Wasser spülen.
- Mit Gemüse Extrakt Granulat bestreuen.
- Ca. 15 Min. im Steamer bissfest garen.

BLUMENKOHLSUPPE MIT CURRY

(für 4 Personen)

- 1 Blumenkohl
- 1 Zwiebel
- 2 EL Öl
- 1 EL Currypulver
- 5 dl Wasser
- 2 EL Zitronensaft
- 2.5 dl Milch
- 1.2 dl Rahm
- 1 Eigelb
- 1 EL Gemüsebouillon
- wenig Petersilie fein hacken

ZUBEREITUNG

- Blumenkohl putzen, in Röschen teilen und waschen.
- Zwiebel schälen und fein hacken.
- Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln beifügen anziehen, Curry beifügen und bei schwacher Hitze unterrühren anziehen. Wasser zugiessen, rühren und aufkochen.
- Blumenkohl und Zitronensaft hinzufügen, aufkochen und zugedeckt bei Schwacher Hitze 20 Minuten garen, bis der Blumenkohl sehr weich ist. Ein paar kleine Röschen für die Garnitur beiseite stellen, Suppe pürieren.
- Milch Rahm, Eigelb und etwas heisse Suppe verquirlen. Alles mit dem Schwingbesen in die heisse Suppe mischen und erhitzen, aber nicht mehr aufkochen.
- Auf heissen Tellern anrichten, mit Blumenkohl-Rösschen und Petersilie garnieren.

ZÜRCHER GESCHNETZELTES, RÖSTI & BROCCOLI

(für 4 Personen)

VORBEREITUNG: Ofen auf 60°C vorheizen,.

- 600 gr geschnetzeltes Kalbfleisch (à la Minute)
- 1 EL Mehl
- 1 Zwiebel fein gehackt
- 200 gr Champignons braun, in feinen Scheiben
- 1 dl Weisswein
- 2.5 dl Vollrahm
- 1 dl Fleischbouillon
- 1 EL Maizena
- 1 EL Estragon
- Rapsöl zum Anbraten
- Streu mi (bzw. Salz, Pfeffer aus der Mühle) erst würzen nach dem anbraten

VORBEREITUNG SAUCE

- wenig Butter zum Anbraten.
- fein gehackte Zwiebeln und Champignons ca. 5...10 Minuten andämpfen.
- Wein dazu giessen fast vollständig einkochen.
- Rahm, Bouillon und Maizena gut verrühren und dazu giessen.
- Aufkochen und Estragon dazugeben, leicht köcheln bzw. warmhalten.

ZUBEREITUNG

- Fleisch in Mehl wenden.
- In Bratpfanne Rapsöl sehr heiss werden lassen.
- Fleisch portionenweise in die Bratpfanne geben, nach ca. 1 Minute wenden.
- Fleisch wenden und nochmals ca. 1 Minute anbraten, Fleisch darf Bratfarbe haben.
- Fleisch würzen und in die warme (darf nicht mehr kochen) Sauce geben.
- Event. noch abschmecken.

ANRICHTEN

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti und Broccoli sauber auf heisse Teller anrichten.

RÖSTI

(für 4 Personen)

800 gr Kartoffeln mehligkochend (Baked Potatoes)
Butter
Salz

ZUBEREITUNG

- Kartoffeln ca. 15 Min in Salzwasser halbhart kochen und abkühlen.
- Ca. 1 Tag ruhen lassen.
- Kartoffeln schälen und mit Röstiraffel reiben.
- Bratpfanne in mittlere Temperatur bringen und Butter zergehen lassen
- Rösti in Pfanne geben salzen und 10 Min bräteln.
- Rösti mit flachem Teller wenden, salzen und weitere 10 Min bräteln.

NÜSSLI-NUSS SALAT MIT SPECK

(für 4 Personen)

SALAT
250 gr Nüsslisalat

SAUCE

Pfeffer aus der Mühle
1 TL Senf
1 wenig Streuwürze
2 EL Baumnusskerne, fein gehackt
3 EL Kräuternessig
3-4 EL Rapsöl
50 gr Baumnusskerne, grob gehackt
100 gr Speckstreifen, in schmale Streifen schneiden

ZUBEREITUNG SAUCE

Alle Zutaten bis und mit Rapsöl in eine Schüssel geben und mit dem Schwingbesen gut verrühren.

ZUBEREITUNG SALAT OHNE SAUCE

- Salat rüsten, waschen, gut abtropfen lassen und auf tiefe Teller schön anrichten.
- die Speckstreifen in der Bratpfanne knusprig braten, auf einen Teller geben und mit einem Haushaltspapier abtupfen.

SERVIEREN

- den Salat mit der Sauce nappieren.
- die grob gehackten Baumnusskerne und die knusprig gebratenen Speckstreifen auf dem Salat verteilen.
- sofort servieren.