

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.