

Chochete

VON

Peter

11. April 2022

Wenn du erkennst, dass es so etwas, wie perfektes Essen nicht gibt, sondern nur die Idee davon, dann wird der wahre Zweck nach dem Streben nach Perfektion klar: Menschen glücklich machen, das ist alles, worum es beim Kochen geht



WEIN

***Sauvignon Blanc Paul Cluver Estate Elgin
WO***

***Maienfelder Pinot Noir AOC Martin
Tanner***

Menü

Amuse-Bouche:
Spargeln auf getoastetem Brot mit Rohschinken

Weisse Spargeln an einer Kräutervinaigrette
mit Haselnüssen

Rüebli Ingwer Suppe mit Kurkuma

Aargauer Hackbraten mit Dörripflaumen
Rosmarin Kartoffelstock
Cherry-Tomaten und grüne Spargeln

Crema Catalana mit Himbeere Deko

Rezeptideen: Fooby, Betty Bossi, gutekueche.ch, migusto.

Servierzeit: ca. 1900 Uhr

Spargeln auf getoastetem Brot mit Rohschinken

Zutaten (für 4 Personen):

36. Spargelspitzen weiss
1 EL Kräuterbutter
1 EL Zerlassene Butter
4 Scheiben Rohschinken fein geschnitten
1 Prise Meersalz
1 Prise schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 Scheiben Weissbrot getoastet

Zubereitung

Spargelspitzen im Salzwasser kochen, bis sie weich sind. Spargel auf Teller legen und mit zerlassener Butter übergossen

CHOCHCLUB GWÜRZARTISTE GLANZENBURG – Peter Egloff,
Chochete vom 11.04.2022

Brot in Kräuterbutter tosten. Auf die Brotschnitten die Spargeln legen und mit dem Rohschinken umwickeln. Mit Pfeffer und Meersalz würzen.

Servierzeit ca. 1930 Uhr

Weisse Spargeln an einer Kräutervinaigrette mit Haselnüssen

Zutaten (für 4 Personen)

12 Spargeln
6 EL Haselnüsse
½ Schalotte
½ Bund Schnittlauch
6 EL Haselnussöl
4 EL Kräuternessig
Fleur de sel.
Pfeffer

Zubereitung

Spargeln weichkochen, Haselnüsse grob hacken, und in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett rösten. Schalotte und Kräuter fein hacken, mit Öl, Essig und Nüssen mischen. Mit Fleur de sel. und Pfeffer abschmecken. Vinaigrette Servierzeit ca. 2030 Uhr

Servierzeit ca. 2000 Uhr

Rüebli Ingwer Suppe mit Kurkuma

Zutaten (für 4 Personen)

1 EL Olivenöl
1 Zwiebel grob gehackt
3 Knoblauchzehen, fein gehackt
2 ½ cm Ingwer, fein gerieben
1 TL Kurkuma
300 g Rüebli, in Stücken
9.5 dl Gemüsebouillon
1 EL Zitronensaft

Topping

4 EL Kokosmilch
2 TL schwarzer Sesam

Zubereitung

Öl in einer grossen Pfanne erwärmen und die gehackten Zwiebel andämpfen.

Knoblauch, Ingwer und Kurkuma begeben, ca. 1 Min. mitdämpfen.

Rüebli begeben, ca. 2 Min. fertigdämpfen. Bouillon dazu giessen, Suppe ca. 20 Min. köcheln bis die Rüebli weich sind Fein pürieren und den Zitronensaft daruntermischen.

Topping

Suppe in 4 Schalen anrichten, mit Kokosmilch und Sesam garnieren, sofort servieren.

Servierzeit ca.

2030 Uhr

Aargauer Hackbraten mit Dörrpflaumen

Zutaten (für 4 Personen)

2 Scheiben Toastbrot
1 frisches Ei
3 EL Milch
1 Zwiebel
4 Zweiglein Rosmarin
2 EL Senf
16 Tranchen Bratspeck
200 g entsteinte Dörrpflaumen
800g Hackfleisch (Rind und Schwein)

Zubereitung

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Brot in Würfel schneiden, mit dem Ei in eine Schüssel geben, Milch begeben, mischen. Zwiebel schälen und fein hacken, Rosmarin grob schneiden, Beides mit dem Fleisch, Senf, Salz und Pfeffer daruntermischen

Von Hand sehr gut kneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden.

Masse zu einem ca. 25 cm langen Braten formen. Zwei Pflaumen für die Sauce beiseitelegen, Restliche hineindrücken, Braten nochmals formen.

Speck leicht überlappend auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

CHOCHCLUB GWÜRZARTISTE GLANZENBURG – Peter Egloff, Chochete vom 11.04.2022

Braten darauflegen und mit Hilfe des Backpapiers mit Specktranchen umwickeln. 40 Min. in der unteren Hälfte des Ofens braten

Sauce

1 Zweiglein Rosmarin

1 EL Honig

2.5 dl Rotwein

0.5 EL Butter

2 dl Fleischbouillon

0.5 EL Maizena Express (brauner Saucenbinder)

Salz, Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Beiseite gelegte Dörrpflaumen und Rosmarin ca. 2 Min. andämpfen, Wein, Bouillon und Honig dazu giessen, und auf ca. 2 dl einkochen. Maizena begeben, ca. 2 Min. fertig köcheln, würzen. Sauce durch ein Sieb in ein Schälchen giessen.

Beilage

Rosmarin Kartoffelstock

Zutaten (für 4 Personen)

1 kg mehlig kochende Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden

Salzwasser, siedend

1.5 dl Milch

1 dl Rahm

1 El Rosmarin, sehr fein gehackt

wenig Muskat

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Zubereitung

Kartoffelwürfel offen im Salzwasser bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. weichkochen.

Wasser abgiessen, Restfeuchtigkeit der Kartoffeln unter Hin-und-Her Bewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen, bis die Kartoffeln weisslich und trocken sind. Kartoffeln mit dem Schwingbesen des Handrührgerätes zu Püree verarbeiten.

Milch und Rahm heiss werden lassen, unter Rühren nach und nach begeben, bis der Stock die gewünschte Konsistenz hat, luftig und fein ist, dann den Rosmarin darunter rühren, würzen

Weichkochen Cherrytomaten und grüne Spargeln andämpfen und als Beilage auf dem Teller servieren.

Servierzeit: ca. 2115 Uhr

Crema Catalana

Zutaten für 4 Portionen

5 Eigelb	2 EL Maisstärke
300 ml Milch	1 Stk. Vanilleschote
200 ml Vollrahm	
1 Stk. Biozitrone, abgeriebene Schale,	
5 EL Zucker	
6 EL Zucker zum karamellisieren	
2-3 Himbeeren wenige Tropfen Waldhimbeergeist darüber träufeln	

Zubereitung

Für die Crema Catalana die Milch, Rahm, Zitronenschale und das ausgekratzte Mark der Vanilleschote samt Stängeli in einer Pfanne aufkochen. Die Pfanne von der Platte nehmen, zudecken sie zu und lassen die Mischung 15 Minuten ziehen lassen. Vanilleschote und die Zitronenschale entfernen.

Eigelb und Zucker in einer Schüssel cremig-rühren und dann Maizena darunter mischen Milchrahm unter Rühren in die Schüssel giessen dann zurück in die Pfanne. die Creme bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erwärmen, kurz bevor die Creme kocht und dicklich wird (die Creme darf auf keinen Fall kochen)., giessen Sie sie in 4 kleine Förmchen giessen auskühlen. Anschliessend min. 2 Std. kühl stellen.

CHOCHCLUB GWÜRZARTISTE GLANZENBURG – Peter Egloff,
Chochete vom 11.04.2022

Zum Karamellisieren 6 Esslöffel Rohzucker auf der Creme verteilen und mit einem Bunsenbrenner gleichmässig karamellisieren.

Mit einer Himbeere in der Mitte und einigen Tropfen altem Waldhimbeergeist dekorieren Sofort servieren.