

Chochete

von

Roger

10. Oktober 2022

Weine

Weisswein:

Yvorne AOC Clos du Rocher Grand Cru

Rotwein:

Brunello di Montalcino DOCG

Amuse Bouche

Bacon-Tomaten-Frischkäsehäppchen

Apéro

Rucolasalat mit Feigen Mozzarella und Parmesan

Vorspeise

Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch

Hauptgang

Nudeln mit Rahmsauce und Pilzen

Dessert

Topfencreme mit Eierlikör und Pfirsichen

Bacon-Tomaten-Frischkäsehäppchen

(für 4 Personen)

Zutaten:

4	Scheiben Toastbrot
8	Scheiben Bacon, dünn geschnitten
80 g	Frischkäse
½ EL	Crème fraîche, leicht gehäuft
50 g	Tomaten, getrocknete in Öl eingelegt und abgetropft
½ Zehen	Knoblauch
½ EL	Schnittlauch
½ EL	Petersilie

Zubereitung:

Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und fein hacken. Frischkäse, Crème fraîche, gepressten Knoblauch, Kräuter und Tomaten zu einer glatten Masse verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Toastbrot entrinden und jede Scheibe kreuzweise in 4 gleich grosse Quadrate schneiden. Frischkäsecreme auf ein Toast-Quadrat geben und leicht verstreichen. Keine Angst - die Masse rennt beim Backen nicht davon.

Die dünnen Scheiben Bacon quer halbieren und je eine halbe Scheibe auf den Frischkäse-Toast setzen.

Die Häppchen auf ein gefettetes Backblech setzen. Im Backofen bei 220°C Ober/Unterhitze, je nach Ofen, 15 - 20 Minuten backen, bis der Bacon knusprig ist.

Die Häppchen eignen sich prima für jedes Fingerfood-Buffer, oder auch einfach als Snack zum Wein.

Die Häppchen lassen sich sehr gut vorbereiten: einfach am Vorabend zusammenbauen, kaltstellen und vor dem Servieren in den Backofen schieben.

Rucolasalat mit Feigen Mozzarella und Parmesan

(für 4 Personen)

Zutaten:

200 g	Rucola
4	Feigen
2	Kugeln Mozzarella
4 Scheiben	Parmaschinken, dünn geschnitten
Etwas	frische Minze
100 g	Parmesan am Stück
6 EL	Olivenöl
1 EL	Honig
3 EL	Zitronensaft
1 EL	Honig, im Wasserbad erwärmt
	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Rucola putzen, waschen, trockenschleudern und auf den Tellern verteilen.

Die Feigen am Stielansatz kreuzweise tief einschneiden. Dann die Feigen mit Daumen und Zeigefinger unten zusammendrücken, sodass sie sich öffnen und das Innere der Frucht zu sehen ist, dann in die Mitte vom Salat setzen. Schinken und Mozzarella von Hand zerpfücken und daneben verteilen. Ein paar Minzblätter darüber streuen. Mit einem Messer hauchdünne Streifen vom Parmesan abschaben und auf den Salat streuen.

Olivenöl, Honig und Zitronensaft miteinander mischen, mit etwas Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und als Dressing über den Salat träufeln.

Das i-Tüpfelchen ist der im Wasserbad erwärmte Honig, der mit einem Löffel vorsichtig tröpfchenweise über dem Salat verteilt wird.

Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch

(für 4 Personen)

Zutaten:

500 g	Hokkaidokürbisse, geputzt gewogen
400 g	Möhren, geschält gewogen
½	Ingwer (ca. 2 cm lang)
½	Zwiebeln
1 EL	Butter
½ Liter	Gemüsebrühe
300 ml	Kokosmilch
	Salz und Pfeffer
	Sojasauce
½	Zitrone, Saft davon
	Koriandergrün zum Garnieren

Zubereitung:

Kürbis, Möhren, Ingwer und Zwiebel schälen und würfeln, in der Butter andünsten. Mit der Brühe aufgiessen und in etwa 15 – 20 Minuten weichkochen. Dann sehr fein pürieren, eventuell durch ein Sieb streichen. Die Kokosmilch unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und Zitronensaft abschmecken und noch mal erwärmen. Mit Korianderblättchen garniert servieren.

Eine schnelle, leicht exotische Suppe, schön im Menü. Ich benutze für diese Suppe immer einen Hokkaido, den muss man nicht schälen.

Nudeln mit Rahmsauce und Pilzen

(für 4 Personen)

ZUTATEN:

2 Stangen Lauch (ca. 600 g)
400 g Teigwaren (z.B. Tagliatelle)
 Salzwasser, siedend

250 g Champignons
250 g Eierschwämme
1 EL Öl
½ TL Salz

2dl Saucen-Halbrahm
1 Bio-Zitrone
2 Zweiglein Salbei

Zubereitung:

Lauche halbieren, waschen, in ca. 5mm breite Streifen schneiden. Teigwaren im siedenden Salzwasser al dente kochen. Kurz vor Ende der Kochzeit Lauch kurz mitkochen. Ca. 3 dl Kochwasser beiseitestellen, Teigwaren und Lauch abtropfen

Pilze rüsten, halbieren oder vierteln. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Pilze ca. 5 Min. braten, herausnehmen, salzen.

Beiseite gestelltes Kochwasser und Rahm zum Bratensatz in dieselbe Bratpfanne giessen, Bratensatz lösen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 2 Min. köcheln. Von der Zitrone Schale dazu reiben, Salbeiblätter grob zerzupfen, mit Teigwaren unter die Sauce mischen, Pilze darauf verteilen.

Topfencreme – Dessert mit Eierlikör und Pfirsichen

(für 4 Personen)

Zutaten:

250 g	Quark (Topfen)
200 ml	Schlagsahne
80 g	Puderzucker
60 ml	Eierlikör
1 Dose	Pfirsiche, in Spalten (mittlere Grösse)
	Eierlikör

Zubereitung:

Schlagsahne steif schlagen, mit Quark (Topfen), Zucker und Eierlikör verrühren. Creme abwechselnd mit den Pfirsichen in Gläser füllen, mit Schlagsahne abschliessen, kleine Vertiefungen drücken und mit etwas Eierlikör begiessen.