

Chochete

von

Roger

3. April 2023

Weine

Weisswein:

Aigle Les Murailles Badoux 100% Chasselas

Rotwein:

Simonsig Shiraz Mr. Borio's w.o. Stellenbosch

Menü

Amuse-Bouche

Frühlings-Baguette

1. Vorspeise

Caesar Salad mit Melone

2. Vorspeise

Süppchen mit Rucolaschaum

Hauptgang

Schweinsmedaillons an Morchelrahmsauce mit feinen Taglierini

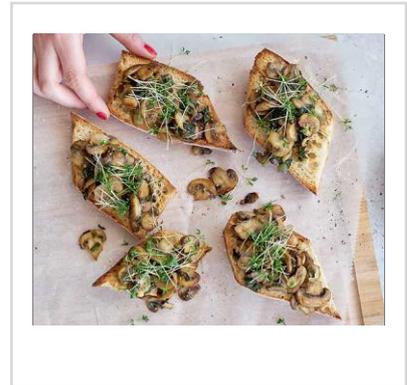
Dessert

Erdbeeren mit Hafer-Crunch

Servierzeit:

Amuse-Bouche:

Frühlings-Baguette



Zutaten: für 4 Personen

- 1 Baguette (ca. 200 g)
 - 1 Knoblauchzehe, halbiert
-
- 2 EL Olivenöl
 - 2 Bundzwiebeln mit dem Grün, fein geschnitten
 - 200 g kleine Champignons, in Scheiben
 - 1 TL Fleur de Sel
 - 0.5 TL grober Pfeffer aus der Mühle
 - 25 g Kresse
 - einige essbare Blüten (z. B. Gänseblümchen, Veilchen oder Margritli)

Vor- und Zubereitungszeit: 15 min

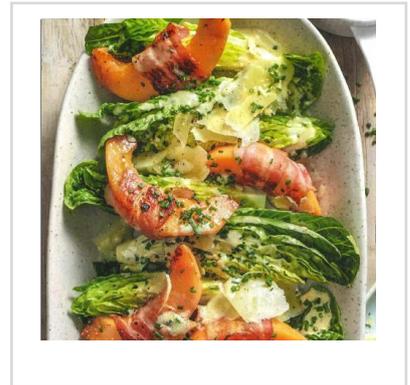
So wirds gemacht:

Baguette längs halbieren, auf ein Backblech legen.

Öl warm werden lassen, Bundzwiebeln und Champignons ca. 3 Min. dämpfen, würzen, Kresse darunter mischen, auf die Baguettes verteilen, in Stücke schneiden. Blüten darüber verteilen.

Zusatzinformationen

Rösten: ca. 3 Min. in der oberen Hälfte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Schnittflächen mit Knoblauch abreiben.



1. Vorspeise:

Caesar Salad mit Melone

Zutaten: für 4 Personen

2 TL	Scharfer Senf
3 EL	Essig
4 EL	Olivenöl
100 g	Joghurt nature
0.5 TL	Worcestershire-Sauce
1	Koblauchzehe
0.5 TL	Salz
wenig	Pfeffer
4	Mini-Lattiche
1 Bund	Schnittlauch
60 g	Sbrinz
1	Melone (z.B. Cavaillon)
6	Tranchen Bratspeck
	Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Vor- und Zubereitungszeit: 25 min

So wirds gemacht:

Senf, Essig, Öl, Joghurt und Worcestershire-Sauce in einer Schlüssel verrühren. Knoblauch dazupressen, Sauce würzen.

Lattiche vierteln, auf einer Platte anrichten, Sauce darüberträufeln. Schnittlauch fein schneiden, vom Käse mit dem Sparschäler Späne abschälen, beides darüberstreuen.

Melone schälen, halbieren, entkernen, in 12 Schnitze schneiden. Specktranchen halbieren, Melonen mit je einer Specktranchen umwickeln. Eine Bratpfanne heiss werden lassen.

Melonenschnitze portionenweise beidseitig je ca. 2 Min. braten, würzen, auf dem Salat anrichten.

2. Vorspeise:

Süppchen mit Rucolaschaum



Zutaten: für 4 Personen

1 EL	Butter
3	Schalotten, in Stücken
100 g	Mehlig kochende Kartoffeln, in Stücken
1 dl	Weisswein
4 dl	Gemüsebouillon
1 dl	Rahm
	Salz, Pfeffer, nach Bedarf
3 EL	Rucola, fein geschnitten
1 dl	Michl
2 Prisen	Saltz

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

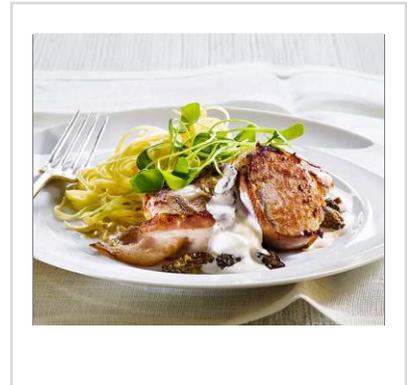
So wirds gemacht:

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten und Kartoffeln ca. 5 Min. andämpfen. Wein und Bouillon dazugiesen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 15 Min. weich köcheln. Suppe pürieren, Rahm dazugiessen, würzen.

Rucola mit der Milch pürieren, salzen, mit dem Milchschaumer oder dem Mixstab aufschäumen, auf der angerichteten Suppe verteilen.

Hauptgang:

Schweinsmedaillons an Morchelrahmsauce



Zutaten: für 4 Personen

20 g	getrocknete Morcheln
12	Schweinsmedaillons (je ca. 50 g)
12 Tranchen	Bratspeck
1 TL	Salz
wenig	Pfeffer
	Bratbutter zum Braten
2	Schalotten
0.5 dl	trockener weisser Vermouth (Noilly Prat)
2 dl	Fleischbouillon
2 dl	Rahm
	Salz
	Pfeffer
wenig	Portulak

Vor- und Zubereitungszeit: 30 Min.

So wirts gemacht:

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Morcheln in Wasser einweichen. Medaillons mit dem Speck umwickeln, würzen, portionenweise in wenig heisser Bratbutter beidseitig je ca. 2.5 Min. braten, herausnehmen, warm stellen. Bratfett auftupfen, evtl. wenig Bratbutter begeben.

Morcheln gut waschen, abtropfen, halbieren. Schalotten fein hacken, beides andämpfen. Vermouth dazugiessen, fast vollständig einkochen. Bouillon und 1 dl Rahm dazugiessen, ca. 10 Min. köcheln, würzen.

Restlichen Rahm knapp steif schlagen, begeben, mit dem Fleisch anrichten, Portulak darauf verteilen.

Beilagen:

Taglierini



Zutaten: für 4 Personen

ca. $\frac{2}{3}$ Pack Taglierini
Butter
Salz
Schnittlauch

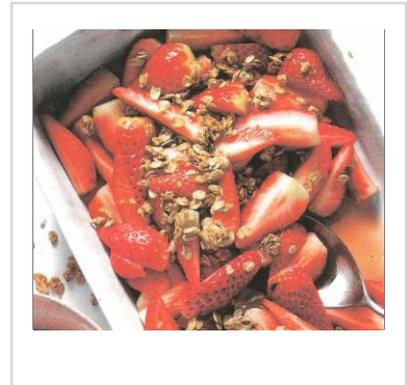
Vor- und Zubereitungszeit: gemäss Packung Tagliereini

So wirts gemacht:

Taglierini im Salzwasser kochen (auf Biss achten). Mit Sieb abgiessen. Butter in der noch heissen Pfanne schmelzen, etwas Salzen
Taglierini im Butter wenden. Auf Teller anrichten, mit Schnittlauch garnieren

Dessert:

Erdbeeren mit Hafer-Crunch



Zutaten:

750 g	Erdbeeren
1 dl	Ahornsirup
1	Bio-Zitrone
60g	Haferflocken
2 EL	grobkörniger Rohrzucker

Vor- und Zubereitungszeit: 15 min.

So wirds gemacht:

Erdbeeren vierteln. Ahornsirup in eine weite Pfanne geben. Von der Zitrone die Schale abreiben, beiseite stellen, ganzen Saft dazupressen, aufkochen. Erdbeeren mit der beiseite gestellten Zitronenschale begeben, mischen, Pfanne von der Platte nehmen, ca. 10 Min. ziehen lassen.

Haferflocken in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. ohne Fett rösten. Zucker daruntermischen, kurz weiterrösten, bis sich der Zucker auflöst und leicht caramelisiert. Haferflocken auf einem Backpapier verteilen, auskühlen. Die Erdbeeren in Schälchen verteilen, Hafer-Crunch darauf verteilen.