

---

Chöchete von Aschi

---

13. MÄRZ 2023

---

# Chöchete von Aschi

---

13. MÄRZ 2023

Tartine da «Harry's Bar»

Roger

Sfogliatine ai frutti di mare

Hansruedi

Penne al arrabiata cremoso

Heinz

Capretto nostrano al forno con rosmarino al mio gusto

Patate novelle

Eric /Antonio (Beilage)

Zabaione destruttato

Walter

Kü-Chef: **Aschi**

Service: **Robert**

Abwasch: **Danny**

Kritik: **Danny**

## Weine

weiss

Simonsig, Chenin blanc

Stellenbosch, Südafrika

rot

Poggio Valente, Fattoria Le Pupille

Morelino di Scansano Riserva

# TARTATINE DA »HARRY'S BAR«

In der berühmtesten Bar der Welt werden diese Häppchen seit Jahrzehnten zum Drink serviert. Die Zubereitung ist für einen Schinken-Käse-Toast recht aufwendig. Aber Sie werden sehen: Es lohnt sich!

6 Personen

## Zutaten

120g alter Bergkäse, gerieben  
1 Eidotter  
1 EL Rahm  
1 EL Worcestershiresauce  
6 dicke Scheiben Toastbrot  
3 Scheiben guter Schinken, nicht geräuchert (Typ Cotto)  
1 großes Stück Butter  
1 TL Senfpulver (Colman's)  
Oder 2 TL Senf  
1/2 TL Cayennepfeffer  
schwarzer Pfeffer  
Olivenöl



## Zubereitung:

Käse, Dotter, Rahm, Worcestershiresauce, Senfpulver, Cayennepfeffer und Pfeffer in einer großen Schüssel gut mischen und glattrühren. Die Toastscheiben auf einer Seite gleichmäßig mit der Käsecreme bestreichen. Drei der Scheiben mit Schinken belegen, die restlichen Brotscheiben mit der Käseseite nach unten daraufsetzen, sodass drei quadratische Sandwiches entstehen.

Eine schwere Pfanne auf mittlerer bis niedriger Temperatur erhitzen und Butter schmelzen, dann einen guten Schuss Olivenöl hinzufügen. Wenn das Fett heiß ist, die Sandwiches beidseitig goldbraun braten, dann auf Küchenpapier legen, um überschüssiges Fett zu entfernen.

Die Sandwiches mit einem sehr scharfen Messer entrinden und in rechteckige Hälften schneiden. Heiß servieren – am besten zu einem trockenen Cocktail.

Fotos: Lena Staal

Foodstyling: Gitte Jakobsen

Mehr Infos: [https://www.falstaff.ch/rd/r/croque-monsieur-alla-harrys-bar/?utm\\_source=copy&utm\\_medium=paste&utm\\_campaign=copypaste](https://www.falstaff.ch/rd/r/croque-monsieur-alla-harrys-bar/?utm_source=copy&utm_medium=paste&utm_campaign=copypaste)

# SFOGLIATINE AI FRUTTI DI MARE

Rezept

6 Personen

## Zutaten

- 2 Schalotten, fein gehackt
- 1 Rüebli, klein gewürfelt
- 150 g Champignons, in Scheiben geschnitten
- 6 EL Olivenöl
- 1 dl trockener Weisswein
- 1 EL Petersilie, gehackt
- 1 EL Basilikum, gehackt
- 200 g Lachsfilet, in Würfel geschnitten
- 100 g grosse Shrimps, in Stücke geschn.
- 8 Cherry-Tomaten, halbiert
- 1 Bio-Zitronenscheibe
- 30 g Butter
- 30 g Mehl
- 3 dl Vollmilch
- 2 dl Gemüsebouillon
- S&P
- 6 Pastetli (Vol-au-vents)



## ZUBEREITUNG

1. Schalotten, Rüebli und Pilze im Öl andünsten. Mit Weisswein ablöschen, Flüssigkeit etwas einkochen. Die Kräuter darüberstreuen und 5 Minuten sanft köcheln lassen.
2. Lachs und Shrimps beifügen, Hitze erhöhen, 2-3 Minuten andünsten. Die Hitze reduzieren, Oliven, Tomaten und Zitronenscheibe dazugeben. Von der Herdplatte ziehen und zugedeckt stehen lassen.
3. Für die Sauce aus der Butter und dem Mehl eine Mehlschwitze herstellen (das heisst: Butter und Mehl in einen kleinen Kochtopf geben, unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen erwärmen, darauf achten, dass die Mehlschwitze dabei nicht braun wird). Langsam und unter stetem Rühren die Milch beifügen, dann die Bouillon auf die gleiche Art und Weise einarbeiten. Sobald die Sauce eingedickt ist, vom Herd ziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Lachs-Shrimps in die Sauce geben.
5. Pastetchen gemäss Angaben auf der Verpackung im Ofen aufbacken. Die Füllung in die Pastetchen geben und den Deckel aufsetzen.

Rezept: Christina Hubbeling 26.09.2020

# PENNE AL ARRABIATA CREMOSO



4 Personen

## ZUTATEN

250 g	Penne Rigate
0.5	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1.5	rote Peperoncini
400 g	Tomaten
1/4 Bund	Prezzemolo
3 EL	Olivenöl
3	Sardellenfilets
0.5 EL	Oreganoblättchen
1/3 TL	Salz
	wenig Pfeffer
1.5 dl	Rahm
	Saucenbinder nach Bedarf
	S&P
	Pecorino oder Parmesan, gerieben

## ZUBEREITUNG

- Tomaten enthäuten, in kleine Würfel schneiden
- Zwiebel schälen, fein hacken, Knoblauch pressen. Peperoncini entkernen, in feine Streifen schneiden. Sardellen und Prezzemolo fein schneiden.
- Teigwaren im siedenden Salzwasser al dente kochen, abtropfen.
- Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel, Knoblauch, gehackte Sardellenfilets und Peperoncini andämpfen. Tomaten begeben, ca. 10 Min. weiterdämpfen. Petersilie und Oregano begeben.
- Einen Gutsch Kochwasser dazugeben. Vorsichtig Rahm dazugeben (Menge!) Wenn nötig mit Saucenbinder binden. Sauce soll schön sämig sein. Sauce würzen und mit der heißen Penne mischen.
- Das Gericht muss scharf sein. Da die Peperoncini nicht immer die gleiche Schärfe haben, eventuell mit Chili Flocken nachwürzen.
- Reibkäse dazu servieren.

Rezept: Grundrezept Betty Bossi veredelt durch Aschi



# CAPRETTO NOSTRANO AL FORNO CON ROSMARINO AL MIO GUSTO



4 Personen

## ZUTATEN:

- 1.2 kg Gitzi (Schulter, Rücken, Schlegel)
- 200 g Röstgemüse; Rüebli, Sellerie, Lauch, Zwiebeln, feingewürfelt
- 3-5 Knoblauchzehen ungeschält (in den Bräter)
- 4 Rosmarinzwige; ganz
- 1/2 l Weisswein

### Marinade:

- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Zweig Rosmarin; gehackt
- Paprika
- S & P
- 4 EL Olivenöl
- 100 g Butter

### Sauce:

- 2 dl Marsala
- 3 dl Weisswein
- 4 dl Kalbsfond
- 0.5 dl Balsamico
- 1/2 Glas Bratensauce
- 100 gr Butter

Mariniern	17:00
Anbraten	19:00
In den Ofen	19:15
Gemüse dazu	19:45
Weisswein dazu	20:15
Aus dem Ofen	21:15

## ZUBEREITUNG:

### Marinieren:

Den Knoblauch schälen, halbieren, feinhacken. Mit Rosmarin, Salz, Pfeffer, Paprika und Olivenöl zu einer Paste verrühren. Das Fleisch damit einreiben und zwei Stunden ruhen lassen.

- Den Ofen auf 180° C vorheizen.
- Gitzi gut im Butter/Olivenölgemisch anbraten, dann die Gitzi-Stücke in einer passenden Bratform geben
- Im Ofen etwa **30 Minuten** goldbraun braten
- Das Fleisch wenden, das Röstgemüse und die Rosmarinzweige begeben. **30 Minuten** weiterbraten
- Ein Teil des Weissweins dazu giessen. Während den nächsten **60 Minuten** den Rest zufügen und unter ständigem Begiessen mit der Wein-Bratenflüssigkeit gar braten
- **Ab und zu das Fleisch wenden**
- Fleisch aus dem Ofen nehmen, den Bratenjus zur Sauce leeren, Fleisch im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen

### Sauce:

- Marsala, Kalbsfond, Balsamico und Bratensauce stark reduzieren
- Den Bratenjus mit der Reduktion vermischen und nach Bedarf weiter reduzieren, oder allenfalls mit Kalbsjus strecken. Am Schluss mit einem guten Stück kalter Butter aufmontieren.
- Dann anrichten.

Quelle: Roberto Galizzi, Ticino in Cucina, AT Verlag, Aarau, 1991 - ISBN 3-85502-426-X, angepasst von Aschi

## ROSEMARINKARTOFFELN

### Zutaten

500 g Kartoffel (Drillingskartoffeln)  
6 Rosmarinzweige  
2 Knoblauchzehen, geschält, ganz  
4 EL Olivenöl  
Salz (am besten Meersalz)

### ZUBEREITUNG:

- Die Kartoffeln gründlich waschen, dann in reichlich Wasser 15 Minuten lang köcheln. Tipp: Gib zwei Zweige Rosmarin mit ins Kochwasser, dadurch erhalten die Knollen schon beim Kochen ein dezentes Aroma.
- Kartoffeln in der Zwischenzeit etwas abkühlen lassen und halbieren.
- Olivenöl in die Pfanne geben und Kartoffeln darin verteilen, sodass die Schnittfläche unten liegt. Knoblauchzehen hineingeben. Bei mittlerer Hitze braten, bis die Kartoffeln eine schöne Farbe angenommen haben. Dann wenden und mit Meersalz würzen Rosmarinzweige begeben. Noch einmal fünf bis zehn Minuten braten, dann sind die Rosmarinkartoffeln perfekt.

# ZABAIONE DESTRUCCATO

6 Gläser von je 2 dl

## Zutaten

- 5 dl Halbrahm
  - 500 g Mascarpone
  - 3 EL Puderzucker
  - 6 EL Eierlikör
- 
- 180 g Guetzli (z.B.. Sablés)
  - 8 EL Eierlikör



Foto: Brigitte Sporrer / Einfach Backen

## Zubereitung

1. Rahm mit Mascarpone, Puderzucker und Eierlikör mit dem Schwingbesen des Handrührgeräts so lange schlagen, bis die Masse flaumig ist.
2. Guetzli grob zerbröckeln
3. Abwechslungsweise Guetzli mit der Creme und dem Eierlikör in die Gläser füllen.

Rezept: [Betty Bossy 312023](#)