

Chochete

von

Roger

8. April 2024

## Weine

Weisswein:  
Saint-Saphorin

\*\*\*

Rotwein:  
Shiraz Bin 28

\*\*\*

# Menü

## Amuse-Bouche

Crostini mit Thon

\*\*\*

## 1. Vorspeise

Lachs-Radiesli-Salat

\*\*\*

## 2. Vorspeise

Curry-Rüebli-Suppe

\*\*\*

## Hauptgang

Schweinsmedaillons mit Polenta

\*\*\*

## Dessert

Eierlikörecreme

\*\*\*

**Amuse-Bouche:**

Crostini mit Thon



**Zutaten: für 4 Personen**

4 Scheiben    Scheiben Weissbrot, nicht zu dick  
                  geschnitten  
1 Zehe        Knoblauch, geschält, fein gehackt  
150 g         Thon, aus der Dose  
3 Stk.        Sardellenfilets, aus der Dose  
1 Stk.        Zwiebeln, gehackt  
1 EL          Kapern  
                  Olivenöl, Salt, sowie Pfeffer aus der  
                  Mühle

**Vor- und Zubereitungszeit:** 15 min

**So wirds gemacht:**

Den Thon zusammen mit den Sardellenfilets mit dem Mixer pürieren.

Die Zwiebel, den Knoblauch sowie die Kapern dazugeben und unter Zugabe von Olivenöl so lange mischen, bis eine streichfähige Paste entsteht.

Die Weissbrotscheiben toasten.

Salzen, pfeffern und auf die getoasteten Scheiben streichen.

Die gerösteten Brotscheiben mit einer halbierten Knoblauchzehe abreiben. Danach die getoasteten Brotscheiben reichlich mit hochwertigem Olivenöl beträufeln und salzen. Die Qualität dieser «einfachen» Crostini hängt von der Güte des Olivenöls ab.



## 1. Vorspeise:

Lachs-Radiesli-Salat

### Zutaten: für 4 Personen

3 EL	Aceto balsamico bianco
1 EL	Akazienhonig
1 Stk.	Schalotte, fein gehackt
1 Bund	Radiesli, in Scheibchen
¼ TL	Salz
Wenig	Pfeffer
200 g	Geräucherten Lachs in Tranchen
100 g	Saurer Halbrahm
wenig	Pfeffer

**Vor- und Zubereitungszeit:** 20 min

### So wirds gemacht:

Aceto mit dem Hochnig kochen, Hitze reduzieren, Schalotte begeben, ca. 2 Min. kochen, abkühlen. Radiesli daruntermischen, würzen.

Lachs mit den Radiesli und dem Saft auf den Tellern verteilen. Saurer Halbrahm darauf verteilen.

## 2. Vorspeise:

### Curry-Rüebli-Suppe



### Zutaten: für 4 Personen

1 Stk.	Zwiebel
400 g	Rüebli
1 EL	Öl
1 EL	Curry
1 l	Wasser
1.5 TL	Salz
50 g	rote Linsen
wenig	Pfeffer
1 Bund	Koriander
1 Stk.	Bio-Zitrone

**Vor- und Zubereitungszeit:** ca. 30 Min.

### So wirds gemacht:

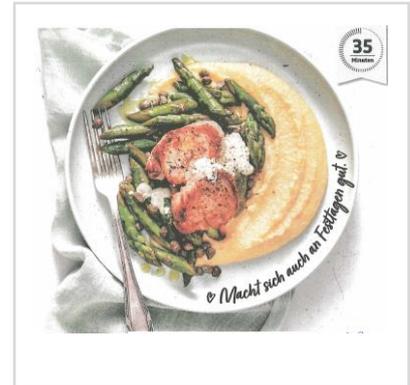
Zwiebel und Rüebli schälen, beides in Stücke schneiden.

Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Rüebli ca. 2 Min. andämpfen, Curry kurz mitdämpfen. Wasser dazu giessen, aufkochen. Hitze reduzieren, salzen, zugedeckt ca. 10 Min. weich köcheln, pürieren. Linsen begeben, ca. 8 Min. fertig köcheln, würzen.

Koriander grob schneiden. Suppe anrichten, Koriander darauf verteilen. Von der Zitrone Schale dazu reiben, 2 EL Saft auspressen, darüber träufeln.

## Hauptgang:

Schweinsmedaillons mit Polenta



## Zutaten: für 4 Personen

6 dl	Gemüsebouillon
150 g	mittelfeiner Maisgriess
100 g	Crème fraîche
	Salz, Pfeffer nach Bedarf
1 kg	Grüne Spargeln
40 g	Kapern
¼ TL	Salz
wenig	Pfeffer
8 Stk.	Schweinsmedaillons (je ca. 60 g)
½ TL	Salz
wenig	Pfeffer
100 g	Crème fraîche

**Vor- und Zubereitungszeit:** 30 Min.

## So wirds gemacht:

Bouillon in einer Pfanne aufkochen. Maisgriess einrühren, unter Rühren bei kleiner Hitze ca. 4 Min. zu einem dicken Brei köcheln. Crème fraîche daruntermischen, würzen.

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Unteren hölzernen Teil der Spargel wegschneiden. Spargeln schräg in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. 1 EL Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Spargeln ca. 8 Min. rührbraten. Kapern abtropfen, evt. abspülen, kurz mitrührbraten, würzen, herausnehmen, warmstellen.

Wenig Öl in derselben Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch würzen., beidseitig je 1 Min. anbraten. Hitze reduzieren, beidseitig je ca. 2 Min. fertig braten. Herausnehmen, warm stellen. Crème fraîche in derselben Pfanne warm werden lassen, mit den Spargeln, Medaillons und Polenta anrichten.



**Dessert:**

Eierlikörcreme

**Zutaten:**

1,7 dl	Halbrahm
170 g	Mascarpone
1,5 EL	Puderzucker
2 EL	Eierlikör
80 g	Meringue
2,5 EL	Eierlikör

**Vor- und Zubereitungszeit:** 15 min.

**So wirds gemacht:**

Rahm mit dem Mascarpone, Puderzucker und Eierlikör mit dem Schwingbesen des Handrührgeräts so lange schlagen, bis die Masse flaumig ist.

Meringue grob zerbröckeln, abwechslungsweise mit der Creme und dem Likör in die Gläser füllen.