

Rezepte für: Chochette Röbi / 7. April 2025

Avocadocrostini

Fenchel Salat mit Zitrus, Radicchio, Oliven und Burrata

Rucola-Spaghetti

Scaloppine al limone
mit gebratenem Spargel

Rhabarberkompott mit Erdbeerschaum

Weine

Sauvignon Blanc

AOC Weingut Goldwand Ennetbaden

Barbera d'Alba

Elena Roberto Sarotto

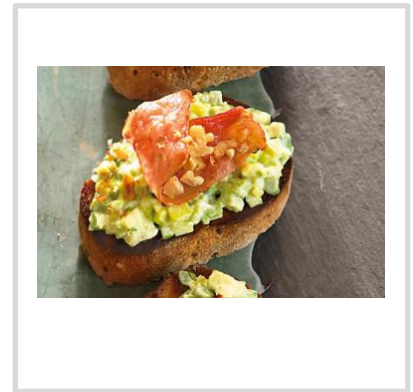
Rezeptideen:

Swissmilk, Annamarie Wildeisen, Richard Kägi

Servierzeit: 19:00

Amuse-Bouche:

Avocadocrostini



Zutaten: 4 Personen

8 Scheiben Baguette
50 g Crème fraîche
1 Stück Avocado reif
0.5 Stück Zitronen
2 Zweige Stangensellerie zart, wenn möglich das gelbliche aus dem Innern
1 Stück Frühlingszwiebel
3 Scheiben Rohschinken
8 Stück Baumnusskerne
3 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Vor- und Zubereitungszeit: 30 Minuten

So wirds gemacht:

Die Avocado halbieren, den Stein entfernen, das Fruchtfleisch schälen und klein würfeln. Den Saft der Zitrone auspressen. Mit der Crème fraîche mischen und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Die Avocado sofort untermischen.

Den Stangensellerie ebenfalls sehr klein würfeln oder hacken. Die Frühlingszwiebel mitsamt schönem Grün fein hacken. Beides unter die Avocadomasse mischen.

Die Rohschinkenscheiben in feine Streifen schneiden. Die Baumnusskerne in kleine Stücke brechen.

Die Baguettescheiben auf der einen Seite mit Olivenöl bestreichen und mit dieser Seite nach oben auf ein Blech geben. Im oberen Drittel des auf 230 Grad vorgeheizten Ofens hellbraun rösten.

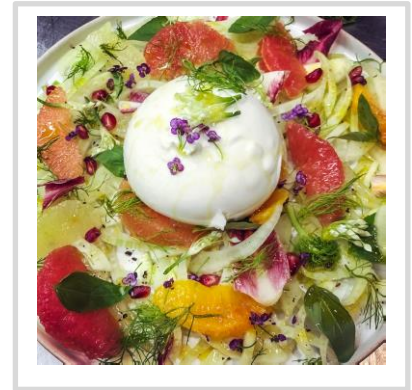
Inzwischen im restlichen Olivenöl Rohschinken und Baumnusskerne rösten.

Die Avocadomasse auf die gerösteten Brotscheiben geben und mit je etwas geröstetem Rohschinken und Nusskernen bestreuen. Sofort servieren.

Servierzeit:20:00

1. Vorspeise:

Fenchel Salat mit Zitrus, Radicchio,
Oliven und Burrata



Zutaten: für 4 Personen

4 kleine, feste Fenchelknollen mit ihrem Grün
Je 2 Rosa Grapefruits, Limetten, Orangen
1 Handvoll Oliven (Castelvetrano oder Nocellara del Bellice)
1 EL Salzkapern, gut gewässert
1 Kleiner Radicchio, Blätter grob geschnitten
1 Bund Basilikum
4 Burrata Kugeln
Nach belieben Parmesanspäne und essbare Blüten
100 ml Olivenöl extra vergine

Vor- und Zubereitungszeit: 30 Minuten

So wirds gemacht:

Vom Fenchel Strünke herausschneiden und das Fenchelgrün behalten, dann die halbierten Knollen in dünne Scheiben schneiden.

Zitrusfrüchte mit dem Messer sorgfältig schälen (keine weisse Haut daran lassen) und die Segmente einzeln herausschneiden. Über einer Schüssel am besten, den Saft benötigen wir für das Dressing. Resten gut ausdrücken. Oliven halbieren.

Alle Zutaten dekorativ auf Teller anrichten, mit Olivenöl, Zitrusaft und Salz / Pfeffer würzen, Fenchelkraut und Basilikum zerzupfen und darüber geben.

Burratakugel in der Mitte anrichten und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Mit frischem Baguette servieren.

Servierzeit:20:30

2. Vorspeise:

Rucola-Spaghetti



Zutaten: für 4 Personen

300 g feine Spaghetti
30 g Rucola
3 Knoblauchzehen (es dürfen auch mehr sein)
2 kleine Peperoncini
10 schwarze Oliven geviertelt
2 feste Tomaten, entkernt und in Würfel geschnitten
1 EL Pinienkerne
1 dl Olivenöl
100 g Parmesan
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Vor- und Zubereitungszeit: 1h

So wirds gemacht:

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten, bei Seite stellen.

In wenig Olivenöl bei tiefer Hitze die feingehackten Knoblauchzehen und die zerdrückten Peperoncini angezogen. Danach die Tomatenwürfel, die geviertelten Oliven sowie das restliche Olivenöl dazugeben und für ein paar Minuten leise köcheln lassen.

Die Spaghetti in Salzwasser knapp al dente kochen, abgiessen.

Den Rucola grob hacken und für wenige Sekunden in die Ölmixtur geben und untermischen, danach die Spaghetti untermischen und kurz warm halten. Danach den in kleine Würfel geschnittenen Parmesan gut untermischen. Anrichten, mit den Pinienkernen bestreuen und sofort servieren.

Servierzeit:21:00

Hauptgang:

Scaloppine al limone mit gebratenem Spargel



Zutaten: für 4 Personen

Für die Saloppine:

4 Kalbsschnitzel (à ca 120 g) oder 8 kleine

2 unbehandelte Zitronen

6 EL Olivenöl

1 EL Butter

Salz, Pfeffer

Vor- und Zubereitungszeit: 30 min. plus 1h marinieren

So wirds gemacht:

Die Kalbsschnitzel ca ½ cm dick klopfen (oder vom Metzger). Schale 1 Zitrone fein abreiben, Saft auspressen. Zitronensaft mit 4 EL Olivenöl kräftig verquirlen, mit wenig Pfeffer würzen und abgeriebene Zitronenschale untermischen.

Die Marinade über die Schnitzel giessen ,abgedeckt im Kühlschrank mindestens 1h durchziehen lassen. Zwischendurch einmal wenden.

In einer Pfanne 2 EL Olivenöl gut erhitzen. Schnitzel aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen. In die heisse Pfanne geben und auf einer Seite für 20-30 Sekunden anbraten, nur kurz wenden, herausnehmen und zugedeckt beiseite stellen.

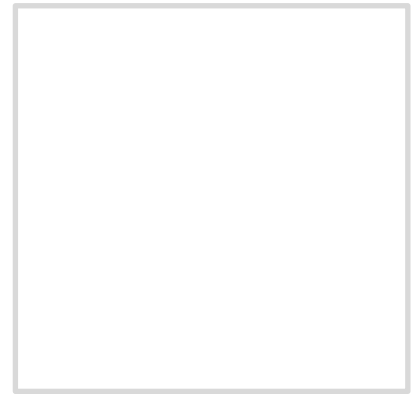
Zitronen-Öl-Marinade in die Pfanne giessen. Zweite Zitrone auspressen, den Saft dazu geben und alles kräftig aufkochen. 1 EL Butter in die Sauce rühren und schmelzen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnitzel in der Sauce wieder heiss werden lassen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Sauce umgiessen und sofort servieren.

Servierzeit:21:00

Beilagen:

Gebratener Spargel



Zutaten: für 4 Personen

500 g Spargeln grün
Olivenöl, Butter
Salz, Zucker
Pfeffer schwarz

Vor- und Zubereitungszeit: 30 min.

So wirds gemacht:

Den Spargel herkömmlich schälen und lediglich 5 - 6 min. in Salzwasser mit etwas Zucker und Olivenöl kochen.

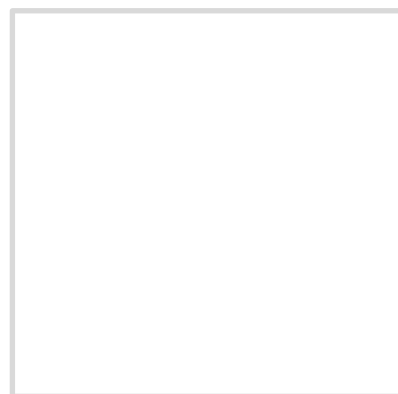
Heraus nehmen, abschrecken und schräg in 4 cm lange Stücke schneiden.

In einer weiten Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Die Spargeln beifügen, leicht salzen und zuckern, unter häufigem Wenden etwa 5 Minuten braten. Die Spargeln sollen etwas Farbe annehmen. Am Schluss die Spargeln mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Servierzeit:21:45

Dessert:

Rhabarberkompott mit Erdbeerschaum



Zutaten: für 6 Personen

Rhabarberkompott:

800 g Rhabarber
Saft von 3 Orangen
3-4 EL Zucker
2 Päckchen Bourbon Vanillezucker

Erdbeer-Schaum:

3 dl Vollrahm, kalt
300 g Erdbeeren, püriert
4-5 EL Zucker
2 Eiweiss
2 EL Zucker

Löffelbiskuit
Rahm geschlagen
Pfefferminze
Ein paar schöne Erdbeeren als Garnitur

Vor- und Zubereitungszeit: 60 min.

So wirds gemacht:

Rhabarberkompott:

Rhabarber putzen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Orangensaft, Zucker und Vanillezucker in einen Topf geben, aufkochen lassen, dann den Rhabarber zugeben und kurz kochen, bis der Rhabarber weich ist. Rhabarberkompott etwas abkühlen lassen, in Dessertgläser füllen und kalt stellen.

Erdbeer-Schaum:

Rahm und Zucker und nach Belieben mit etwas Süsswein flaumig schlagen. Die pürierten Erdbeeren dazugeben. Eiweiss steif schlagen, Zucker einrieseln lassen, weiterschlagen bis die Masse glänzt. Eischnee sorgfältig unter die Erdbeermasse ziehen.

Löffelbiskuit zerbröseln und über Rhabarberkompott schichten. Erdbeer-Schaum darüber verteilen mit Rahm, Erdbeeren und Pfefferminze garnieren.