
Chochete von Aschi

12. MAI 2025

Chöchete von Aschi

12. MAI 2025

Mini-Rösti mit Lachs und Wasabi

Andi

Caesar-Salat

Heinz

Pulpo & Patate

Röbi

Kalbssteak_Spargel-Morchel-Ragout

Danny / Eric

Erdbeeren-Rhabarber Dessert

Walter

Service: Roger

Mundschenk/Gläser:

Abwasch: Heinz

Kritik: Roger

Weine

weiss

Simonsig, Chenin blanc

Stellenbosch, Südafrika

rot

Cabernet Sauvignon" Montes Alpha"

Chile

Mini-Rösti mit Lachs und Meerrettich

Zutaten

300 g	Kartoffeln
100 g	Räucherlachs
100 g	Crème fraîche
1 TL	Wasabi
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
	Frischer Dill zur Dekoration



Zubereitung

- Die Kartoffeln schälen und fein reiben. Mit Salz und Pfeffer würzen und das Wasser gut ausdrücken.
- Kleine Portionen der geriebenen Kartoffeln in einer heissen Pfanne mit wenig Öl zu kleinen Rösti formen. Von beiden Seiten goldbraun braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- In einer Schüssel Crème fraîche mit Wasabi mischen und nach Geschmack würzen.
- Die Rösti mit einem Klecks Meerrettich-Crème fraîche bestreichen, eine Scheibe Räucherlachs darauflegen und mit frischem Dill garnieren. Warm oder kalt servieren.

Caesar Salad

4 Portionen

Zutaten

Dressing:

1	Eigelb
2	Knoblauchzehe
1 EL	Senf (scharf)
1 EL	Worcestershire-Sauce
1 EL	Sardellenpaste oder abgespülte Sardellen
2 EL	Zitronensaft
0,5 dl	Sonnenblumen-/Rapsöl
1 EL	Weissweinessig
	S & P

Salat:

4 - 8 Tranchen	Bratspeck, nach Belieben
2 Scheiben	Weissbrot, in kleinen Würfeln
½	Knoblauchzehe, gepres
4	Minilattich
	wenig Sbrinz AOP, gehobelt, zum Garnieren

Zubereitung

1. Dressing:
Den Knoblauch durch die Knoblauchpresse pressen. Im Olivenöl ein paar Minuten garen.
2. Mit Ei und Oel Mayonnaise machen.
3. Die Zutaten einrühren. Vorsicht: Knoblauch und Sardellenpaste mit der notwendigen Menge abschmecken.
4. Salat: Bratspeck in der Bratpfanne knusprig braten. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen. In Stücke brechen.
5. In derselben Pfanne Brotwürfel knusprig rösten, Knoblauch kurz mitrösten.
6. Lattich in eine Schüssel geben. Sauce darüber träufeln. Speck und Brotwürfel darauf verteilen. Mit Sbrinz garnieren.

POLPO & PATATE

10 Personen

Zutaten

1 kg Pulpo Tentakel gekocht
½ kg Patate
1.6 dl Olivenöl
1 Zitrone
Prezzemolo
S&P



Zubereitung

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden, bissfest kochen.

Pulpo Tentakel in Stücke schneiden

In einer Bratpfanne die Pulpo und Kartoffel Stücke vermischen und leicht erwärmen.

Mit Zitronensaft und S&P würzen

Geschnittener Prezzemolo darüber streuen. Servieren

Rezept: Aschi

Kalbssteak mit Morchel-Spargel-Ragout

4 Personen

Zutaten

- 10 g getr. Morcheln
- 20 g frische Morcheln
- 120 g Kartoffeln
- 60 g Schalotten
- 30 g Butter
- 80 ml weisser Portwein
- 4 dl Gemüsefond
- 1 TL Speisestärke
- etwas Sojasauce
- etwas Zitronensaft
- S&P, wenig Muskat
- 250 g weißer Spargel
- 250 g grüner Spargel
- 4 Kalbssteak (à 120 g)
- 2 EL Olivenöl
- 1/2 Bd. Schnittlauch

Zubereitung

1. Morcheln in Wasser einweichen. Spargel waschen, schälen und holzige Enden abschneiden. Spargelköpfe abschneiden. Spargelstangen in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.
2. Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden.
3. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden.
4. 20 g Butter in einem breiten Topf erhitzen und die Schalotten darin bei mittlerer Hitze anschwitzen. Mit Portwein ablöschen, und auf die Hälfte einkochen.
5. Bouillon, Rahm und Kartoffeln zugeben und diese etwa 15 Min. lang weich köcheln. Alles zu einer sämigen Sauce mixen.
6. Morcheln in einem Sieb abspülen, evtl. putzen und mit Spargelköpfen und -scheiben in die Sauce geben. Das Ganze etwa 5 Minuten köcheln lassen. Speisestärke mit 1 EL kaltem Wasser verrühren, unter Rühren in die Sauce geben und mit Sojasauce, Zitronensaft und S & P abschmecken. Die Sauce warmhalten.
7. Kalbssteak würzen und braten.
8. Das Ragout auf dem Teller anrichten und das Kalbssteak darauflegen und mit Schnittlauch bestreuen.

Rezept: Idee von NZZ Bellvue, Myriam Zumbühl

ERDBEER-RHABARBER-DESSERT

Zutaten

4 Gläser

- 150 g Rhabarber
- 150 g Erdbeeren
- 4 EL Zucker
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 125 g Magerquark
- 1.25 dl Vollrahm
- 1 TL Vanilleextrakt (1 Pck. Vanillezucker)
- 8 Butterkekse (Petit Beurre)
- 50 g weiche Butter
- Gehackte Pistazien

Zubereitung

Mise en place:

1. Rhabarber waschen und in Stücke schneiden.
2. 1dl Wasser mit 2 EL Zucker und 1 Spritzer Zitronensaft in einem Topf zusammen mit den Rhabarberstücken kochen bis die Rhabarberstücke weich sind (3-5 Minuten).
3. Rhabarberstücke mit Hilfe eines Siebes abgiessen und die gekochten Rhabarberstücke im Kühlschrank kalt stellen.
4. Erdbeeren waschen und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit 1 EL Zucker und einem Spritzer Zitronensaft marinieren, kalt stellen.
5. Für die Crème wird zuerst der Magerquark mit dem Zucker und dem Vanilleextrakt glatt gerührt.
6. In einer separaten Schüssel den Halbrahm steif schlagen und dann vorsichtig unter den Magerquark mischen. Ebenfalls im Kühlschrank kalt stellen.
7. Zu guter Letzt werden nun die Kekse grob zerbröselt, dann mit der geschmolzenen Butter vermischt und in die Gläser abfüllen.
8. Nun müssen nur noch alle Zutaten schichtweise in die Gläser gefüllt werden: Zuerst der Keksboden, dann eine Schicht Crème, dann das Rhabarberkompott, dann nochmals eine Schicht Crème und ganz zum Schluss die marinierten Erdbeerstücke darauf verteilen.
9. Das Dessert mit gehackten Pistazien dekorieren.

