Rezepte für: Chochete Danny / 16. Juni 2025

Pfifferling Croutons
***
Peperoni Süppchen
***
Fenchelsalat
***
Fritierte Hünchenbrust mit Currysauce
Risotto mit Gemüse
***
Kirschmichel von Omi

Weine

***
Epesses La République AOC Patrick Fonjallaz
***
Maienfelder Pinot Noir AOC Martin Tanner
***

Rezeptideen:

**Servierzeit: 18:45**

## Amuse-Bouche:

Pfifferling Croutons

**Zutaten: 4 Personen**

400 g Pfifferlinge
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 Handvoll Petersilie
Etwas Butter (zum Braten)
100 g Sahne
4 EL Frischkäse
Salz, Pfeffer
1 Baguette

**Vor- und Zubereitungszeit**: 45 Minuten

**So wirds gemacht**:

Pilze putzen und etwas zerkleinern. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und hacken. Die Petersilie ebenfalls hacken.

Pilze, Zwiebel und Knoblauch in der Butter anbraten. Hitze reduzieren und Sahne sowie Frischkäse einrühren. Danach die Petersilie unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Baguette in Scheiben schneiden und nach Belieben rösten. Anschliessend mit den Pfifferlingen belegen und servieren.
En Guete!

**Servierzeit:19:30**

## 1. Vorspeise:

Peperoni Süppchen

**Zutaten: für 4 Personen**

30 g Butter
30 g Weissmehl
3 Stk. (ca 300 g) Peperoni rot
2 Stk. (mittel) Kartoffeln mehligkochend
600 g Wasser
2 Stk. Gemüsebouillonwürfel
1 TL Kräutersalz
1 TL Paprika edelsüss
3 Prisen Pfeffer gemahlen
50 g Halbrahm
120 g Parmesan gerieben
4 Brotscheiben

**Vor- und Zubereitungszeit**: 45 Minuten

**So wirds gemacht**:

Für die Mehlschwitze Butter in einer grossen Pfanne schmelzen, Mehl dazugeben und mit dem Schwingbesen verrühren, bis sich die beiden Zutaten miteinander verbinden.

Peperoni waschen und in grobe Stücke schneiden. Die Kartoffeln ebenfalls waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden.

Gemüse, Wasser mit Bouillonwürfel und Gewürze zur Mehlschwitze geben und aufkochen. Ca. 15 Minuten köcheln bis Peperoni und Kartoffeln weich sind. Brotscheiben in Würfel schneiden und etwas anrösten.

Sobald das Gemüse weich ist, mit einem Pürierstab richtig fein pürieren. Anschliessend den Rahm dazugeben und den geriebenen Parmesan. Am besten nochmals pürieren um alles zu homogenisieren. Die Suppe noch final abschmecken und heiss servieren.

Garnieren mit einem frischen Petersilienblatt oder einen Klecks Crème fraîche und ein paar gerösteten Brotwürfel.

**Servierzeit:20:15**

## 2. Vorspeise:

Fenchelsalat

**Zutaten: für 4 Personen**

300 g Fenchel
350 g Äpfel
80 g Haselnüsse
250 g blaue Trauben
Zitronensaft
1 TL Ahornsirup
3 EL Öl
1 Bund Dill
½ Bund frischer Kerbel
4 Feigen
Einige Blätter Lollo Rosso
Salz, etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle

**Vor- und Zubereitungszeit**: 45 Minuten

**So wirds gemacht**:

Den Fenchel putzen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und achteln. Die Haselnüsse grob hacken und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett etwas anrösten.

Die Trauben waschen, gut abtropfen lassen und ebenfalls halbieren.

Alles auf Tellern anrichten.

Aus dem Zitronensaft, dem Sirup, Öl, Salz und Pfeffer eine Marinade rühren. Den Salat damit übergiessen. Dill und Kerbel grob hacken und über den Salt streuen.

Mit Lollo Rosso und halbierten Feigen dekorieren.

**Servierzeit:21:00**

## Hauptgang:

Fritierte Hünchenbrust mit Currysauce
Risotto mit Gemüse

**Zutaten: für 6 Personen**

4 EL Mayonnaise
4 EL saure Sahne
1-2 TL Currypulver
2 Spritzer Worcestersauce
8 Stk gefüllte Oliven, fein gehackt
1 EL fein geschnittener Schnittlauch
Salz und Pfeffer
6 Hähnchenbrustfilets (à ca 100 g)
1 ½ EL Weizenmehl
1 Ei
60 g Semmelmehl
Fritierfett
einige Cherry-Tomaten
Brunnenkresse

**Vor- und Zubereitungszeit**: 1h

**So wirds gemacht**:

Für die Currysauce die Mayonnaise, saure Sahne, Currypulver, Worcestersauce, Oliven und Schnittlauch vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hähnchenbrustfilets waschen, abtrocknen, mit Salz und Pfeffer würzen. Zuerst im Weizenmehl wenden und danach durch das verquirlte Ei ziehen, dann im Semmelmehl wenden und kurze Zeit kalt stellen.

Friteuse auf 180°C erhitzen, Hähnchenbrustfilets darin goldbraun ausbacken (ca 4 Minuten) und auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Mit Tomatenachteln und Brunnenkresse garnieren und die Currysauce dazugeben.

**Servierzeit:21:00**

## Beilagen:

Risotto mit Gemüse

**Zutaten: für 4 Personen**

1 kleine Zwiebel
1-2 EL Butter oder Margarine
100 g Erbsen
100 g Karotten
250 g Langkornreis
500 ml Fleischbrühe
1 EL gehackte Kräuter / geriebener Käse

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

**So wirds gemacht**:

Zwiebel rüsten und würfeln. In einem Topf die Butter zerlassen und gewürfelte Zwiebel dazugeben, danach Reis hinzufügen.

Kochende Fleischbrühe hinzugiessen und zum Kochen bringen. Den Reis ausquellen lassen (Reis nicht umrühren, da er sonst breiig wird).

In der Zwischenzeit Karotten rüsten und in erbsengrosse Würfel schneiden und mit den Erbsen zusammen andünsten bis sie knapp bissfest sind.

Den garen Reis in eine vorgewärmte Schüssel geben und mit den gehackten Kräutern oder geriebenem Käse bestreuen.

**Servierzeit:21:45**

## Dessert:

Kirschmichel von Omi

**Zutaten: für 6 Personen**

4 Stück Brötchen, altbacken - um die 200 Gramm insgesamt
1 Glas Schattenmorellen - 370 g Abtropfgewicht
300 ml Milch, warm
2 Eier - Grösse M
50 g Butter, weich
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 TL Backpulver
1 EL Butter und Semmelbrösel - zum Einfetten der Auflaufform
Puderzucker - zum Bestäuben
Vanillesauce, kalt (irgendein Fertigprodukt der Einfachheit halber)

**Vor- und Zubereitungszeit**: 45 min.

**So wirds gemacht**:

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Dann die Kirschen in ein Sieb schütten, damit sie gut abtropfen und die Butter schon mal aus dem Kühlschrank holen, damit sie weich wird.

Brötchen in ca. 1 cm grosse Stücke schneiden, in eine Schüssel geben und übergiessen mit der warmen Milch, bis diese komplett aufgesogen ist.
WICHTIGER HINWEIS: Meine Erfahrung ist, dass die altbackenen Brötchen je nach Sorte und auch je nachdem wie alt und trocken sie sind, weniger oder mehr warme Milch aufsaugen. Die angegebenen 300 ml sind nach meiner Erfahrung eine gute Menge, Du kannst aber selbst dosieren, entweder weniger oder mehr Milch verwenden. Wichtig ist, dass alle Brötchen-Stücke etwas von der Milch abbekommen bzw. sie aufsaugen. Dabei dürfen die Brötchen-Stücke aber nicht triefend durchnässt werden sonst zerfallen sie und matschen.

Die Eier trennen und das Eiweiss steif schlagen. Den entstandenen Eischnee kurz zur Seite stellen

In einer Schüssel die weiche Butter, den Zucker, Vanillezucker und Backpulver cremig mit den Quirlen des Handmixers verrühren.

Danach zuerst die Eigelbe kurz unterrühren. Im Anschluss in der Reihenfolge die Brötchen-Stücke, die Kirschen und den Eischnee unterheben.

Die Masse in eine eingefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Auflaufform geben und auf der mittleren Schiene im Backofen für 30 Minuten backen.

Mit Puderzucker bestreuen und mit Vanillesauce servieren.