

Chochete

Chochclub Gwürzartige Glanzenburg

9. März 2026

Christoph Niethammer

Menu

Amuse Bouche
Sauerkrautsalat mit Birne

1. Vorspeise
Dreierlei gefüllte Champions

2. Vorspeise
Quinoa Federkohlsalat

Hauptgang
Crevetten Curry

Dessert
Birne auf Blätterteig

Menge für 10 Personen

Wein

Weisswein

Yvorne AOC Clos du Rocher Grand Cru

Rotwein

Maienfelder Pinot Noir AOC Martin Tanner

Amuse Bouche (Rezept Migusto, ca. 30 Minuten) Service ca. 19.00 Uhr

Sauerkrautsalat mit Birne

Zutaten für 10 Stück

200 gr. rohes Sauerkraut (ausgedrückt)

90 gr. Bratspeck

2 kleinere rote Zwiebeln

1 1/2 Birnen

1 Bund Salatkräuter

3 EL Rahm

3 EL Ahornsirup

Salz

Pfeffer

5 Scheiben Pumpernickel

40 gr. Sprossenmischung



Sauerkraut in ein Sieb geben, mit kaltem Wasser gut abspülen. Abtropfen lassen und ausdrücken. Wachholderbeeren entfernen. Speck in feine Streifen schneiden. Zwiebeln fein schneiden. Birnen schälen, vierteln, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Salatkräuter fein hacken.

Speck ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze anbraten. Nach kurzer Zeit Zwiebeln dazugeben und mitbraten bis sie goldbraun sind. Aus der Pfanne nehmen.

Sauerkraut ca. 1 Minute bei mittlerer Hitze in der gleichen Pfanne anbraten ohne Fettzugabe. Mit Speck und Zwiebeln mischen, Birnen dazugeben. In der Pfanne lassen, bis alles gut warm ist.

Salatkräuter, Rahm und Ahornsirup hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermischen und für 1-2 Minuten in der Pfanne garen.

Pumpernickelscheiben halbieren, mit Sauerkrautsalat belegen und die Sprossen darauf verteilen.

Allenfalls mit der restlichen 1/2 Birne 2 dünne Scheiben als Deko machen.

1. Vorspeise (Rezept Swissmilk, ca. 40 Minuten)

Service ca. 19.30 Uhr

Dreierlei gefüllte Champignons

Zutaten für je 10 Stück pro Füllung

Frischkäse Zwiebel Füllung:

2 Frühlingszwiebeln inkl. Grün
100 gr. Feta
Salz, Pfeffer
1 TL Paprikapulver
Chilipulver
1 EL Bratcrème



Frühlingszwiebeln fein schneiden, Feta "verbröckeln" und mit Paprika, Chili, Salz, Pfeffer und Bratcrème mischen.

Federkohl Füllung:

1 Zwiebel
Bratcrème
100 gr. Federkohl ohne Stiele
Salz, Pfeffer

Zwiebel in einer Pfanne mit Bratcrème 2-3 Minuten andünsten, fein geschnittenen Federkohl hinzugeben und ca. 2-3 Minuten mitdünsten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Kürbis Käse Füllung:

100 gr. Kürbis
100 gr. Feta
Salz, Pfeffer
Bratcrème

Kürbis in kleine Würfel schneiden und in Pfanne mit etwas Bratcrème scharf anbraten, in Schüssel geben und mit fein "verbröckeltem Feta, Salz und Pfeffer mischen.

30 mittlere Champignons

Stiele der Champignons entfernen und salzen, mit den Füllungen füllen und auf Blech legen, für 10-12 Minuten 160° Umluft in den Ofen.

2. Vorspeise (Rezept Coopzeitung, ca. 50 Minuten) Service ca. 20.00 Uhr

Quinoa Federkohlsalat

Zutaten für 10 Personen

2 TL Senf

6 EL Weissweinessig

3 EL Olivenöl

2 EL Wasser

4 Zweiglein Thymian

1 1/2 TL Salz

wenig Pfeffer

350 gr. Federkohl ohne Stiele

90 gr. helle Sultaninen

100 gr. Bündnerfleisch

275 gr. roter Quinoa



Quinoa in siedendem Salzwasser ca. 30 Min. weich kochen, abtropfen und etwas abkühlen lassen.

Vinegrette: Senf, Essig, Öl, Wasser, Thymianblättchen (ohne Stiele) in einer Schüssel gut verrühren und mit Salz / Pfeffer würzen.

Salat: Federkohl in feine Streifen schneiden, in einer Pfanne 1-2 Minuten kurz andünsten, zusammen mit den Sultaninen zur Vinegrette geben und ca. 2 Minuten gut durchkneten.

Quinoa begeben und mischen.

Bündnerfleisch in Streifen schneiden, den Salat auf Teller anrichten und mit den Bündnerfleischstreifen belegen.

Hauptgang (Rezept NZZ am Sonntag Magazin, ca. 60 Minuten)
Service ca. 20.45 Uhr

Crevetten Curry

Zutaten für 10 Personen

Salsa:

300 gr. Snackgurken
1/2 Mango
4 Frühlingszwiebeln
Saft von 2 Limetten
4 EL Olivenöl
4 EL glattblättrige Petersilie
Salz



Curry:

3 TL gemahlener Ingwer
2 TL gemalener Koriander
2 TL Kardamom
1 TL Piment
1 EL Paprikapulver
1 TL Zimt
Salz
2 EL Olivenöl
6 EL Butter
6 Schalotten
4 kleine grüne Chilichoten
Chili aus der Mühle zum nachwürzen
6 Knoblauchzehen
600 gr. Cherrytomaten
10 EL Tomatenmark
1 Stück 435 gr. Dosen Kichererbsen
500 ml Kokosnusscrème
1000 ml Fischfond
10 Black Tiger Crevetten

Reis

Salsa: Gurken und Mango fein würfeln, Frühlingszwiebeln und Petersilie fein schneiden, alle Zutaten mischen und mit Salz abschmecken.

Curry: Schalotten und Chili fein schneiden. Knoblauch schälen zerdrücken und grob schneiden.

Alle Gewürze bis und mit Zimt in einer Pfanne sanft anrösten.

Crevetten mit 2 TL der Gewürzmischung und 2 EL Olivenöl kurz marinieren. Crevetten mit EL Butter anbraten, aus der Pfanne nehmen. Hitze reduzieren, Schalotten und Chili mit 4 EL Butter goldbraun anbraten. Erst Knoblauch, dann Cherrytomaten, Tomatenmark und restliche Gewürzmischung unterrühren.

Kichererbsen, Kokosnusscrème, Fischfond und 6 Prisen Salz dazugeben und 20 Minuten köcheln lassen bis die Flüssigkeit etwas eindickt. Mit Chilipulver nachwürzen.

Reis kochen.

Vor dem Servieren die Crevetten in die Pfanne geben und gut aufwärmen / fertig garen.

Dessert (Einfach Kochen, ca. 75 Minuten)

Service ca. 21.30 Uhr

Birne auf Blätterteig

Zutaten für 16 Stück

3 Blätterteig rechteckig

8 Birnen

300 ml Weisswein

450 ml Birnensaft

240 gr. Zucker

240 gr. Marzipan

3 Eigelb



Blätterteig ausrollen und doppelt legen, mit Wallholz festrollen und für ca. 10 Minuten in den Tiefkühler legen

Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen

Weisswein, Birnensaft und Zucker in eine Pfanne geben, aufkochen und die Birnen dazugeben. Für ca. 5 Minuten köcheln lassen, anschliessend etwas im Sud ziehen lassen. Die Birnen sollten nicht vollständig weich sein, aber vorgegart.

Birnen aus dem Sud nehmen. Den Sud um die Hälfte einkochen lassen bis eine Art Sirup entsteht. Marzipan auf 16 gleich grosse Stücke teilen und damit das Kerngehäuseloch füllen.

Blätterteig aus dem Kühler holen, die Birnen mit etwas Abstand mit der Schnittfläche nach unten darauf verteilen. Den Blätterteil mit ca. 5 mm Abstand um die Birne herum ausschneiden, am oberen Ende "Stiel und Blätter" stehen lassen. Den restlichen Teig entfernen. Die Ränder des Teigs mit einer Gabel eindrücken.

Die Birnen oben in Längsrichtung einschneiden. Die 3 Eigelb mit 6 EL Birnensirup mischen und die Birne inkl. Blätterteig damit grosszügig einstreichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 170° Umluft für 15 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und nochmals mit dem Ei/Sirup Gemisch einstreichen. Für weitere 10 Minuten in den Ofen.

Aus die Maus!

