

Chochete Andi / 9. Februar 2026

MENU

Pistazien-Frischkäse-Pops

Rucola-Orangen-Salat

Rüebli-Ingwer-Suppe

Kaninchenrollbraten mit Kartoffelstock und Rosenkohl

Ile Flottante

WEINE

Epresses
La République AOC

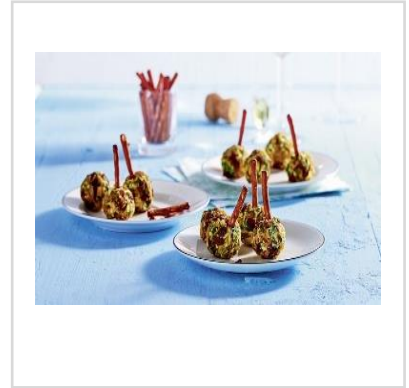
Tre Corti
Merlot Ticino DOC Fratelli Corti

Servierzeit: ca. 19:00

Amuse-Bouche:

FRISCHKÄSE - PISTAZIEN POPS

für 30 Stück = 3 Stk pro Person



Zutaten:

300 gr. Nature Frischkäse Prix Garantie

1 Knoblauchzehen

½ Bund Peterli fein gehackt

80 gr. geröstete / gesalzene Pistazien

1/2 Bund Schnittlauch fein geschnitten

30 Stk Salzstängeli

Pfeffer / Salz / Curry

So wirds gemacht:

Frischkäse in einer Schüssel mit einer Gabel glattrühren, mit Knoblauch und Peterli mischen, würzen.

Aus der Masse mit nassen Händen (ev. 1 Weg-Handschuhe) Kugeln formen, kühl stellen.

Pistazien und Schnittlauch in einem tiefen Teller vermischen, Frischkäse-Kugeln darin wenden, Pistazien-Mischung etwas andrücken.

Die Bällchen kurz vor dem Servieren mit je 1 Stk. Salzstängeli aufspießen und servieren.

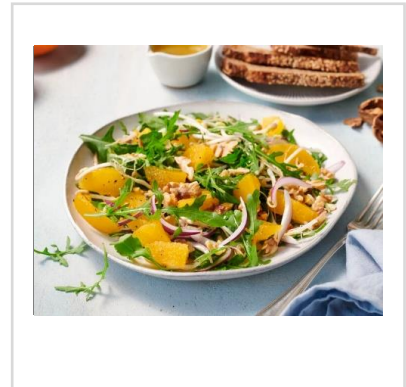
Rezept nach Volg

Servierzeit: 19.30 Uhr

1. Vorspeise:

RUCOLA-ORANGEN -SALAT

4 Personen



Zutaten:

200 gr. Rucola

2 Stk. Orangen + 1 Stk für Orangensaft

80gr. Baumnüsse

1 rote Zwiebel

2 EL Olivenöl

2 TL fruchtiger Essig

2 TL Honig

Salz / Pfeffer

Baguette

So wirds gemacht:

1. Orangen schälen und filetieren, dabei austretenden Saft auffangen. Orangenfilets halbieren.
2. Walnüsse grob hacken und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten, bis sie bräunen und duften. Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden.
3. 4 EL frisch gepresster Orangensaft, Olivenöl, Essig sowie Honig ein Dressing mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Gewaschener Rucola, Zwiebel mit dem Dressing in einer Schüssel mischen. Orangenfilets vorsichtig unterheben, den Orangensalat auf Teller verteilen, mit Walnüssen toppen und mit
5. Baguette servieren

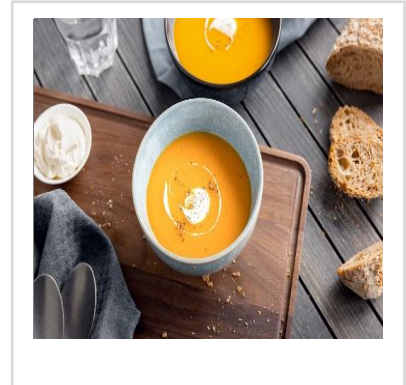
Rezept nach eatbetter

Servierzeit: ca. 20:00 Uhr

2. Vorspeise:

RÜEBLI-INGWER-SUPPE

4 Personen



Zutaten:

500 gr. Rüebli
2 Stk. mittlere mehligere Kartoffeln
1 Stk. Zwiebel fein geschnitten
Butter zum andünsten
2 Stk Daumengrosse Ingwer fein geschnitten
0.9 Liter Gemüsebouillon
1 dl Rahm
Zitronensaft / Apfelessig
100 gr. Crème fraîche zum garnieren
Salz / Pfeffer

So wirds gemacht:

1. Rüebli / Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden.
2. Zwiebel in der Butter andünsten. Rüebli kurz mitdünsten.
3. Kartoffeln, Bouillon und Ingwer beifügen, aufkochen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze alles
4. ca.30 Minuten weich kochen.
5. Rahm dazugiessen, alles fein pürieren, würzen und mit Zitronensaft/Apfelessig abschmecken.
6. Suppe in vorgewärmte Teller oder Schalen geben, mit Crème fraîche garnieren.

Servierzeit: 20.45 Uhr

Hauptgang:

KANINCHENROLLBRATEN MIT ROTWEIN- SAUCE UND ROSENKOHL

4 Personen

Zutaten:

ca. 450 gr. Kaninchenrollbraten

Bratbutter

12 Stk Rosenkohl

4 Stk Bratspeck

1 Stk Zwiebeln

1 dl. Bouillon

Salz / Pfeffer

Rotwein-Sauce

1.5 dl Rotwein

1.5 dl Fleischbouillon

1 Stk Zwiebel fein gehackt

1 Stk Knobli fein gehackt

1 Stk Tomaten

Salz / Pfeffer



Zubereitung Fleisch

1. Fleisch in der heissen Bratbutter rundum 7-10 Minuten anbraten. Fleisch ins Bratgeschirr legen.
2. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 1½-Stunden braten (80°C Kerntemperatur).
3. Kurz vor dem Servieren Fleisch herausnehmen, zugedeckt 5 Minuten ruhen lassen.
4. Schnur vom Braten entfernen, Fleisch tranchieren. Mit Sauce übergiessen.

Zubereitung Rosenkohl

1. Bratspeck in dünne Streifen schneiden
2. Zwiebeln fein schneiden, andünsten. Rosenkohl beigeben mitdünsten.
3. Anschliessend mit Bouillon ablöschen, ca 20 Minuten auf niedriger Stufe köcheln.

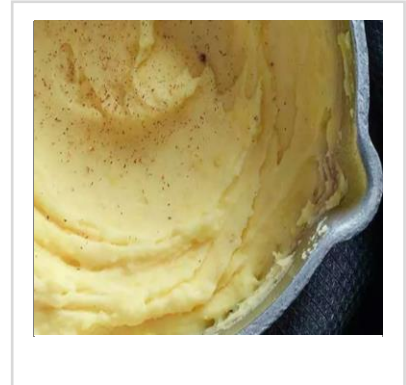
Rezept nach Swissmilk

Servierzeit: 20.45 Uhr

Beilagen:

KARTOFFELSTOCK

4 Personen



Zutaten:

900 gr. mehligere Kartoffeln

2 dl Milch

70 gr. Butter

½ TL Salz

Pfeffer / Muskat

So wirds gemacht:

1. Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden, offen im siedenden Salzwasser ca. 20 Min. weich kochen. Wasser abgiessen. Restfeuchtigkeit der Kartoffeln unter Hin-und-her-Bewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen, bis die Kartoffeln weisslich und trocken sind.
2. Kartoffeln portionenweise durchs Passe-vite in die Pfanne zurücktreiben.
3. Temperierte Butter in Kartoffelmasse einrühren.
4. Milch heiss werden lassen, unter Rühren nach und nach begeben, bis der Stock die gewünschte Konsistenz hat.
5. Muskat darunter rühren, würzen.

Servierzeit: ca. 21.45 Uhr

Dessert:

ILE FLOTTANTE

4 Personen

Zutaten:

Crème anglaise

5 dl Milch

1 Stk Vanillestengel (ausgeschabtes Mark und Stängel)

4 Stk Eigelb - **Achtung!** Eigelb - Eiweiss sauber trennen

60gr. Zucker

Caramelsauce

125 gr. Zucker

70 gr Wasser

Eischneebällchen

4 Stk Eiweiss - **Achtung!** Eigelb - Eiweiss sauber trennen

20 gr. Zucker

5 dl. Wasser

2 dl. Milch



So wirds gemacht:

Crème anglaise:

1. Milch mit Vanille aufkochen. Vanillestängel herausnehmen, Milch beiseite stellen.
2. Eigelb und Zucker mit Mixer rühren, bis die Masse hell ist. Vanillemilch darunterrühren.
3. Masse in die Pfanne zurückgeben und unter ständigem Rühren vors Kochen bringe, bis sie dicklich wird. Sobald die Crème dick wird, von der Platte ziehen und eine halbe Minuteiterrühren.
4. Mit Folie bedeckt auskühlen lassen,
5. kühl stellen.

Caramelsauce:

1. ¼ des Zuckers in eine weite Pfanne geben, bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Damit sich der Zucker gut verteilt und gleichmässig schmilzt, die Pfanne ab und zu hin und her schwenken (nicht rühren).
2. Sobald der Zucker schmilzt und durchsichtig ist, weitere 2-3 EL Zucker begeben, schmelzen lassen.
3. Restlichen Zucker nach und nach begeben. Am Schluss den Zucker eine helle Farbe annehmen lassen (karamellisieren).
4. Pfanne von der Platte nehmen, **sofort mit Wasser ablöschen**, zudecken.
5. Sirupartig einköcheln, auskühlen lassen!

Eischneebällchen:

1. Eiweiss steif schlagen. Zucker unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Rühren,
2. bis die Masse fest ist.
3. In einer weiten Pfanne Wasser und Milch aufkochen.
4. Je einen gut gefüllten Esslöffel Eischnee ins Milchwasser geben, beidseitig 1 Minute ziehen lassen.
5. Portionenweise mit einer Schaumkelle herausnehmen, auf einen Teller geben. Eischneebällchen portionenweise garen.

Anrichten:

Kurz vor dem Servieren Crème Anglaise in die Schälchen verteilen. Eischneebällchen darauf verteilen. Mit Caramelsauce garnieren.

Rezept nach Swissmilk