

CHOCHETE

von

Mark

11. Mai 2026

Menu

Amuse Bouche

Geräuchertes Lachsmousse auf Gurkenscheiben

1. Vorspeise

Getoastetes Brot mit Feigen und Parmaschinken

2. Vorspeise

Rüebli Mango Suppe

Hauptgang

Gefüllte Pouletbrust mit Spargeln Risotto

Dessert

Moccamousse mit Haselnüssen

Wein

Weiss:

Saint-Saphorin AOC "La Redoute"

Rot:

Yvorne Pinot-Noir "Bel-Honneur", Badoux AOC 7dl

Notizen

Alle Angaben beziehen sich auf 12 Personen/Portionen.

1 EL Butter = ca. 15g

1 EL Zucker = ca. 12.5g

1 EL Rahm = 15 ml

Amuse Bouche (18:45)

Geräuchertes Lachsmousse auf Gurkenscheiben

Basierend auf einem Rezept von ‚Chef Jean Pierre‘.

Vor- und Zubereiten: ca. 30 Min.

Zutaten (ca. 24+ Stücke)

- 250g Lachs
- 165g Frischkäse
- ca. 15 Kapern
- ca. 5 TL Schnittlauch
- Salz und Pfeffer (abschmecken)
- ca. 2 TL Zitrone Saft
- ca. 2.5 TL Meerrettich
- ca. 6 EL Rahm
- ca. 2-3 Schuss Worcester Sauce
- Dill (trocken oder frisch)

Zubereitung

1. Alle Zutaten (Räucherlachs, Frischkäse, Kapern, Schnittlauch, Sahne, Salz und Pfeffer, Zitronensaft, Meerrettichsauce und Worcestershiresauce) glatt pürieren.
2. Gurke in dünne Scheiben (3-4 mm) schneiden und die Oberseite mit Küchenpapier trocken tupfen, damit das Mousse nicht abläuft.
3. Das Mousse auf die Gurkenscheiben spritzen. Mit einer kleinen gekochten Garnele und etwas Dill garnieren.

Spezialwerkzeuge

- Blender, Spritzbeutel



1. Vorspeise (19:15)

Getoastetes Brot mit Feigen, Basilikum und Parmaschinken



Basierend auf einem Rezept von: Jamie Oliver

Vor- und Zubereiten: ca. 40 Min.

Zutaten

- 12 Scheiben Brot
- 12 vollreife, weiche Feigen
- 4-5 Basilikumblätter pro Scheibe
- 12 Scheiben Parmaschinken
- Ein wenig ‚gerissener‘ Mozzarella pro Scheibe
oder
Ein wenig gehobeltem Parmesan pro Scheibe
- Ein wenig Olivenöl
- Ein wenig Balsamico
- Schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Das Brot tosten und mit etwas Olivenöl beträufeln.
2. Die vollreife Feige aufbrechen und auf der Brotscheibe zerdrücken
3. Nach Belieben etwas Mozzarella oder gehobelten Parmesan draufgeben und mit einer Scheibe Parmaschinken bedecken. Ein paar frische Basilikumblätter darauf verteilen.
4. Mit Olivenöl und Balsamico beträufeln und mit schwarzem Pfeffer abschmecken.

2. Vorspeise (19:45)

Karotten-Mango-Suppe

Rezept: ‚Leckerschmecker‘.

Vor- und Zubereiten: ca. 30 Min.



Zutaten (Kleine Suppen Teller)

- 2 Zwiebel
- 1 Stk. Ingwer 3-4 cm
- 1 Kg Karotten
- 2 reife Mangos
- 2 EL Pflanzenöl
- 1.6 l Gemüsebrühe
- 400 ml Kokosmilch
- Saft einer Limette
- Salz und schwarzen Pfeffer nach Geschmack
- Chiliflocken nach Geschmack
- 6-8 EL gehackte Petersilie

Zubereitung

1. Ziehe die Zwiebel ab und hacke sie fein. Schäle den Ingwer dünn, zum Beispiel mit einem Löffel und schneide ihn in kleine Würfel. Schäle die Karotten und schneide sie in Scheiben. Schäle die Mango, entferne den Kern und schneide sie in Stücke.
2. Erhitze das Öl in einem grossen Topf und dünste die Zwiebel und den Ingwer darin 2-3 Minuten glasig an.
3. Füge Karotten und die Mango hinzu. Lass beide kurz mit anbraten und lösche dann mit der Gemüsebrühe ab.
4. Lass die Suppe 15-20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln, bis die Karotten weich sind. Püriere die Suppe anschliessend mit einem Stabmixer cremig.

5. Rühre die Kokosmilch ein, gib Limettensaft dazu und schmecke die Suppe mit Salz und Pfeffer ab.
6. Fülle die Suppe in Schüsseln, Garniere sie mit einem Swirl aus Kokosmilch oder Rahm und streue Chiliflocken sowie gehackte Petersilie darüber.

Optional: Serviere dazu Brot

Spezialwerkzeug: Pürierstab

Hauptgang (20:15)

Gefüllte Pouletbrust mit Frischkäse

(mit Spargel Risotto)

Rezept: Familie Ratcliff

Vor- und Zubereiten: ca. 50-60 Min



Zutaten

- 6 Poulet Brust
- ca. 300 g Schweizer Frischkäse, Natur
- ca. 180 g Gruyère
- 36 Specktranchen
- Salz, Pfeffer, Chiliflocken zum abschmecken
- 24 Zahnstocher

Zubereitung

1. Ofen auf 200°C Oben/Unterhitze vorheizen.
2. Brust aufschneiden so dass es 2 Fleischstück ergibt und die mit einem Fleischhammer oder Pfanne ca. 4-6mm flachklopfen, am besten mit Frischhaltefolie oder Backpapier zugedeckt.
3. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Frischkäse darauf streichen und dann ein wenig Gruyère darauf verteilen.
4. Zusammenrollen und mit je 2-3 Specktranchen umwickeln und mit 2 Zahnstocher befestigen.
5. Fleisch auf ein mit Backpapier zugedecktes Backblech legen. In der Mitte des warmen Ofens ca. 20-25 Minuten fertigkochen.

1. Beilagen

Spargeln Risotto

Rezept: 'Fooby'

Vor- und Zubereiten: ca. 45-50 Min.



Zutaten

- 1 kg grüne Spargeln, geschält, in ca. 4 cm langen Stücken
- 50-60 g Butter (zum Spargel erwärmen)
- 70 g Butter (Risotto kochen und abschmecken)
- 3 Zwiebel, fein gehackt
- 5-6 Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl
- 800 g Risottoreis (z.B. Carnaroli)
- 6 dl Weisswein
- ca. 3 l Gemüsebouillon, heiss
- 240 g geriebener Parmesan
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Zubereitung

1. Spargeln: Butter in einer Pfanne erwärmen. Spargeln (ohne Spitzen) begeben ca. 5 Min. andämpfen, herausnehmen.
2. Risotto: 40g Butter in derselben Pfanne erwärmen. Zwiebel und gepresste Knoblauchzehen ca. 3 Min. andämpfen.
3. Reis begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Wein dazu giessen, vollständig einkochen. Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazu giessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist.
4. Nach ca.15 Min. köcheln. Spargeln inkl. Spitzen wieder begeben, ca. 5-10 Min. mitköcheln, bis der Reis cremig und 'al dente' ist. Käse und Butter darunter rühren, würzen.
5. Zum Schluss noch ein Stück Butter (30 g) einmischen.

Dessert (21:00)

Moccamousse

Rezept: 'Betti Bossi'

Vor- und Zubereiten: ca. 25 Min.

Kühl stellen: ca. 2 Std.



Zutaten (12 Tassen von je ca. 1.5 dl)

- 6 frische Eigelb
- 10 EL Zucker
- 3 EL heisses Wasser
- 6 Blatt Gelatine (ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft)
- 6 EL Wasser, siedend
- 3 EL sofortlösliches Kaffeepulver
- 6 frische Eiweisse
- 3 Prise Salz
- 3 dl Rahm

Deko: Karamellisiert Nüsse

- 1.5 EL Butter
- 150 g Haselnüsse, grob gehackt
- 3 EL Zucker

Zubereiten

1. Eigelbe, Zucker und Wasser mit dem Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist.
2. Gelatine mit dem siedenden Wasser auflösen, Kaffeepulver darunter rühren, 2 Esslöffel Eimasse darunter rühren, sofort unter die restliche Eimasse rühren.

3. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Rahm steif schlagen, mit dem Eischnee unter die Masse ziehen, in die Tassen füllen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

Deko:

1. Butter in einer Pfanne warm werden lassen.
2. Nüsse und Zucker begeben, bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. goldbraun rösten, auf einem Backpapier auskühlen.

Spezialwerkzeug: Handrührgerät