

# Menu für 236. Chochete am 5. April 2019

Tapenade mit Kapern

\*\*\*

Mango-Mozarella Salat

\*\*\*

Gefüllte Pouletbrüstli mit Morchelsauce, Gemüse und Wildreis

\*\*\*

Zitronen-Soufflé

\*\*\*

Weisswein: La Côte, Cuvée 48 Grand Cru Perroy, 2017  
Rotwein: Primitivo, Salento Rosso Il Perfetto, 2015

Abendchef: Mario Bischof

## Tapenade mit Kapern

Für 4 Personen

- 1 in Öl eingelegte Sardellenfilets
- 90 g schwarze Oliven entsteint
- 10 g Kapern
- 1 Knoblauchzehe gepresst
- 0.5 TL frisch gepresster Zitronensaft
- 0.5 EL Pernod
- 0.5 dl Olivenöl
- Einige Zweige Thymian und Rosmarin
- Meersalz, Pfeffer nach Bedarf
- Cherry Tomaten, Basilikum
- 0.5 Baguette (ca. 150 g)

### Zubereitungszeit

Ca. 25 Min.

### Zubereitung

Die Sardellen abtropfen lassen. Diese mit den Oliven in eine Schüssel geben. Die Kapern abtropfen lassen und dazu geben, ebenso den Knoblauch. Thymian und Rosmarin abzupfen, fein hacken. Alles mit dem Zitronensaft und dem Pernod pürieren. Das Olivenöl langsam hinzugiessen, bis die Paste eine schöne, geschmeidige Konsistenz erreicht hat, aber nicht flüssig wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf geröstete Baguette Scheiben streichen, mit Cherry-Tomaten und Basilikum garnieren und servieren.



# Mango-Mozarella Salat

Für 4 Personen

1 reife Mango  
1.5 EL Limettensaft  
150 g Mozzarella  
50 g Rucolasalat  
1 EL Olivenöl  
2 EL Balsamico  
Salz, Pfeffer nach Bedarf

0.5 Baguette (ca. 150 g)

## Zubereitungszeit

Ca. 25 Min.

## Zubereitung

Mango halbieren, Stein entfernen, Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen, gleichmässige Scheiben schneiden.

Rucola auf den Teller geben, darauf abwechslungsweise 1 Scheibe Mango und 1 Scheibe Mozzarella anrichten.

Olivenöl, Balsamico und Limettensaft mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Baguette schräg in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, in einer Bratpfanne ohne Fett beidseitig goldbraun rösten (oder im Ofen).



## Gefüllte Pouletbrüstli

Für 4 Personen

4 Pouletschnitzel/ -brüstli (à ca. 120 g)  
15 g getrocknete Morcheln  
1 Schalotte, fein gehackt  
10 g Tartufo Nero  
150 g Taleggio  
Salz, schwarzer Pfeffer

### Zubereitungszeit

Ca. 20 Min. + 40 Min. garen

### Zubereitung

Das Fleisch waschen und flach klopfen. Morcheln einweichen und mit den restlichen Zutaten fein hacken und mischen. Das Fleisch beidseitig würzen mit Salz und Pfeffer. Die Mischung auf dem Fleisch verteilen und dieses in eine Klarsichtfolie satt einrollen. Die Poulet Schnitzel im Ofen bei 85 Grad 40-50 Minuten garen. Je nach Ofen muss man sie danach noch kurz in der Bratpfanne scharf braten.

## Morchelsauce

Für 4 Personen

15 g Morcheln  
1 EL Butter  
1 kleine Frühlingszwiebel  
1 dl Weisswein  
1 dl Pilz Fond  
1.8 dl Saucenrahm  
Salz, schwarzer Pfeffer  
Mit Bouillon oder Bratensauce abschmecken

### Zubereitungszeit

Ca. 20 Min.

### Zubereitung

Pilze einweichen und in gleich grosse Stücke schneiden (grosse halbieren oder vierteln). Butter in der Pfanne warm werden lassen, Pilze begeben und andämpfen. Von der Frühlingszwiebel das Grün für die Garnitur abschneiden, die Zwiebel fein hacken und mitdämpfen.

Mit dem Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Dann den Pilz Fond (Einweichwasser gefiltert) begeben und auf die Hälfte einkochen lassen.

Den Saucenrahm dazu giessen, aufkochen, Hitze reduzieren und ca. 1 Minute weiter kochen bis die Sauce sämig ist.

Das Grün der Frühlingszwiebel fein schneiden, 1 EL für die Garnitur beiseitelegen, Rest begeben. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken mit Bouillon oder Bratensauce.

## Rüebli-Bohnen mit Speck

Für 4 Personen

300 g Bohnen  
2 Stk Rüebli  
0.25 TL Salz  
150 g Bratspeck – 8 Tranchen

### Zubereitungszeit

Ca. 30 Min. + 15 Min Bratzeit

### Zubereitung

Rüebli in längliche Stücke schneiden (wie Bohnen). Bohnen und Rüebli im Salzwasser bissfest kochen. Mit Speck umwickeln und langsam bei mittlerer Hitze knusprig braten.

## Wildreis

Für 4 Personen

150 g Wildreis

### Zubereitungszeit

Ca. 20 Min.

### Zubereitung

Kochen gemäss Angaben auf der Packung





## Zitronen-Soufflé

Für 4 Personen

25 g Butter  
25 g Mehl  
1 EL Maizena  
1.25 dl Vollmilch  
1 Zitrone – abgeriebene Schale  
50 g Feinkristallzucker  
2 Eier  
1 Pr Salz  
Puderzucker zum Bestäuben  
Zitronenmelisse zum Dekorieren

### Zubereitungszeit

Ca. 50 Min.

### Zubereitung

Die Butter in einem kleinen Kochtopf bei höchstens mittlerer Hitze schmelzen. Mehl und Maizena mischen und zur Butter geben. Die Milch mit dem Schneebesen unterrühren. Die Zitronenschalen dazu reiben und die Masse leicht erhitzen aber nicht zum Kochen bringen.

Den Zucker beifügen, 2 Eigelbe darunter rühren. Die 2 Eiweisse mit etwas Salz steif schlagen und sorgfältig unterheben.

Souffléförmchen mit Butter einfetten, Masse einfüllen.

Die Förmchen im unteren Teil des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens knapp 30 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestäuben und dekorieren.

