

# Menu für 237. Chochete am 10. Mai 2019

Antipasti vom Parmesan

\*\*\*\*

Schottischer Lachs mit Frischkäsegremolata und  
Kaviar

\*\*\*\*

Schaumsuppe vom Bärlauch und pochiertem Wachtelei

\*\*\*\*

Lammrücken mit Kräuterkruste, Spinat- Polenta und  
Frühlingsgemüse

\*\*\*\*

Strudel Millefeuille mit Ricotta Beeren und Beeren-  
Pesto

Weisswein: Amigne Vétroz  
Rotwein: Pinot Noir Vieux Salquenen

Abendchef: Ralph Sauter

# Antipasti vom Parmesan

## Zutaten für 4 Personen

160 g	Parmesan
8 Stk	Cherry-Tomaten
8 Stk	Oliven
30 g	Olivenöl
5 g	Balsamico alt
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1 Stk	Baguette

## Zubereitung

Alles zu einem schönen Teller anrichten.

# Schottischer Lachs mit Frischkäsegremolata und Kaviar

## Zutaten für 4 Personen

320 g	Schottischer Lachs entgrätet o. Haut (nicht geschnitten)
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
16 g	Zitronen- Olivenöl (Migros hat ein sehr gutes)
0.5 Stk	Zucchini in Scheiben
60 g	Frischkäse
1 Stk	Zitrone, Abrieb einer Zitrone
1 Stk	Orange, Abrieb einer Orange
32 g	Oliven schwarze, gehackt
4 g	Knoblauch gehackt
30 g	Parmesan gerieben
8 g	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
20 g	Roter Basilikum (wenn rot nicht erhältlich → grün)
20 g	Crème fraîche
40 g	Forellenkaviar
40 g	Tomatenconfit
0.5 Bund	Dill

## Zubereitung

Das Filet so präparieren, dass ich mit dem schönsten Stück 12 (4 x 3) schöne Scheiben erhalte (für Deko). Diese beiseitelegen. Den Rest fein hacken und mit Salz, Pfeffer und Zitronen-Olivenöl abschmecken.

Die Zucchini waschen und in feine Scheiben schneiden, leicht salzen und beiseitelegen. Pro Teller benötigen wir ca. 2 Scheiben.

Frischkäse mit Zitronen- und Orangenabrieb, Oliven, Knoblauch, Parmesan und Olivenöl vermischen und abschmecken. Vom Basilikum die grossen Blätter wegzupfen und fein hacken. Zum Frischkäse dazu geben.

Nun den Frischkäse und gehacktem Lachs vermengen und in einen Ring geben. Leicht andrücken, den Ring entfernen und die Zucchinischeiben aussenherum anlegen. Mit den Lachsscheiben belegen und mit Salz würzen. Mit dem Kaviar, Tomatenconfit, Dill und Crème fraîche garnieren.

# Tomaten Confit

## Zutaten für 6 Personen

5	Reife Ramati Tomaten
2 Stk	Zwiebeln gehackt
1 Stk	Knoblauchzehe gehackt
60 g	Tomatenpüree
2 dl	Guter Rotwein
30 g	Olivenöl
5 g	Balsamico alt
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

Die Tomaten kurz blanchieren, abkühlen und die Haut abziehen. Scheiben schneiden und grob hacken mit den Kernen.

In einer Pfanne das Olivenöl erwärmen und die Zwiebeln und den Knoblauch leicht andünsten. Das Tomatenpüree begeben und weiter dünsten. Mit dem Rotwein ablöschen und stark einkochen.

Nun die Tomaten zufügen und unter rühren alles zu einer dicklichen Masse einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Balsamico parfümieren.

In saubere Gläser abfüllen und verschliessen.



# Schaumsuppe vom Bärlauch und pochierten Wachtelei

## Zutaten für 4 Personen

80 g	Lauch in Ringe geschnitten
40 g	Schalotten in Stücke geschnitten
1.5 dl	Weisswein
6 dl	Gemüse Bouillon
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1.2 dl	Vollrahm
60 g	Crème fraîche
4 g	Zitronensaft
40 g	Bärlauch fein gehackt
12 g	Olivenöl
8 g	Butter
	Salz
4 Stk	Wachtelei
	Salz
0.4 dl	Weisswein- Essig
0.5 Bund	Dill

## Zubereitung

Vom Lauch das weisse und grüne Teil trennen. Beide in feine Ringe schneiden und waschen.

Die Schalotten und den weissen Lauch mit Olivenöl andünsten. Mit Weisswein ablöschen, warten bis der Wein eingekocht ist (wegen Weinsäure) und dann mit dem Gemüsefond aufgiessen. Würzen und um ein Drittel reduzieren. Vollrahm und Crème fraîche zugeben, kurz aufkochen, mixen, passieren und mit Zitronensaft abschmecken. Kurz vor dem Servieren den Bärlauch unterrühren und auf mixen.

Den grünen Teil vom Lauch weichdünsten und in die Mitte der Suppenteller geben. Weichdünsten:

Lauch mit Olivenöl und wenig Butter einen Topf andünsten, salzen und bei mittlerer Hitze weich dünsten. Da der Lauch fein geschnitten ist braucht es keine Flüssigkeit und Deckel.

Die Wachteleier einzeln aufschlagen und in einen Esslöffel geben. Die Wachteleier im kochenden, gesalzenen Essigwasser pochieren (ca. 2-3 Minuten). Herausnehmen und abtropfen lassen.

Die pochierten Wachteleier auf den Lauch setzen und mit der Suppe umgiessen. Mit Dill garnieren.

Man kann die Suppe auch mit einer Blätterteigstange servieren.



# Lammrücken mit Kräuterkruste Spinat- Polenta und Frühlingsgemüse

## Zutaten für 4 Personen

### Fleisch

600 g	Lammrücken
8 g	Olivenöl
0.5 Bund	Rosmarin
1 Stk	Knoblauchzehe (nicht geschält)
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
6 dl	Lammjus
2 dl	Rotwein
	Maizena (für den Notfall)

### Kräuterkruste

100 g	Butter
1 Stk	Eigelb
3	Scheiben Toastbrot ohne Rinde
20 g	Petersilie Ital.
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

### Polenta

120 g	Maisgriess
8 g	Olivenöl
4 dl	Gemüsebouillon
0.3 dl	Vollrahm
40 g	Bergkäse gerieben
40 g	Blattspinat
400 g	Frühlingsgemüse (Rohgewicht, Spargeln, ...)

### Zubereitung

Den Lammrücken mit Olivenöl, Rosmarinzwig und aufgeschlagenem Knoblauch in einer Pfanne rosa braten (aufgeschlagenem = Mit dem Messerrücken einmal kräftig draufhauen). Würzen, herausnehmen und warm stellen. Das überschüssige Fett abschütten und mit dem Rotwein ablöschen. Einreduzieren und mit dem Jus auffüllen. Zur gewünschten Dicke einkochen, abschmecken.

Butter mit Eigelb schaumig rühren. Toastbrot (ohne Rinde und ungetostet) mit der Petersilie cuttern und mit der Butter vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Backpapier auslegen, nassen und mit Folie bedecken. Die Masse auf die Folie streichen, in Form bringen, verschliessen und kühl stellen. In Scheiben schneiden, Lammrücken mit der Masse bedecken und gratinieren.

Maisgriess in Olivenöl leicht anrösten, mit der heissen Bouillon aufgiessen und unter ständigem Rühren weich garen. Zuletzt den Vollrahm, Bergkäse sowie dem Spinatpüree (Spinat fein geschnitten) verfeinern. Frühlingsgemüse putzen und klassisch verarbeiten.

Polenta mittels eines Spritzsackes einen Kreis auf den Tellern dressieren. Den Lammrücken tranchieren und in die Mitte legen. Den Jus dazu giessen und das Gemüse dazu geben.





# Strudel- Millefeuille mit Ricotta Beeren und Beeren- Pesto

## Zutaten für 4 Personen

80 g Strudelteigblätter  
16 g Butter flüssig  
1 Stk Ei  
16 g Pistazien gerieben oder gehackt  
8 g Puderzucker

320 g Ricotta  
60 g Puderzucker

### Beeren Pesto

500 g Beeren, frische  
0.5 Stk Zitrone, wenig Zitronenabrieb  
0.5 Stk Orange, wenig Orangenabrieb  
4 g Zucker, eine Prise

3 EL Preiselbeer Essig (Alternative: Apfelbalsamico Essig)  
12 g Olivenöl  
Maizena (für den Notfall)

## Zubereitung

Pesto:

Früchte in feine Würfel schneiden und mit Zucker ca. 1h marinieren.

Die Hälfte der Strudelteigblätter mit der flüssigen Butter bestreichen und mit der zweiten Hälfte belegen. Mit dem Ei (Eigelb und Eiweiss) bestreichen. Im Ofen bei 180 Grad C knusperig backen. Mit Puderzucker und Pistazien bestreuen und in gleichmässige Teile schneiden.

Die Hälfte der Pesto mit Olivenöl und Essig sanft weichkochen resp. eindicken lassen. Evtl. mit 2 TL Maizena und kaltem Wasser nachhelfen. Auskühlen lassen. Dann in einer Schüssel mit Ricotta und Puderzucker zu einer Crème glattrühren. In einen Dressierbeutel füllen und kaltstellen.

Mit der Crème auf dem Teller ein grosses O spritzen und mit Früchten (andere Hälfte der Pesto) garnieren. Die Strudelteigblätter darauflegen. Wiederum ein grosses O spritzen und mit Früchten garnieren. Wieder mit Strudelteigblätter bedecken.

2 Schichten Strudelteigblätter sollten reichen.

Mit dem restlichen Beerenmaterial einen schönen Teller anrichten.

