

Menu für 240. Chochete am 25. Oktober 2019

Lachstatar mit Tomaten und Kerbel

Kürbissüpli mit Zimtschaum

Saltimbocca, Mediterranes Gemüse, Tagliatelle
Nudeln

Apfelringe mit Vanille-Rahm

Weisswein: Schloss Schönborn Riesling trocken 2018

Rotwein: Inama „Rive Rosse“, Colli Berici 2016

Abendchef: Rico Bischof

Lachstatar mit Tomaten und Kerbel

Für 6 Personen

550 g	Lachsfilet, pariert, Sashimi-Qualität
2-3 EL	kaltgepresstes Olivenöl
2	Schalotten
6 g	Kerbel
1 Handvoll	Honigtomaten
	Feines Meersalz
1 Prise	weisser Pfeffer
	Schwarzer Pfeffer
9 Scheiben	Toastbrot
0.5	Bio-Zitrone, Schale

Zubereitungszeit

Ca. 30 Min.

Zubereitung

Den Lachs mit einem scharfen Messer in kleine Würfelchen schneiden und mit dem Olivenöl in eine Schüssel geben.

Die Schalotten schälen und klein schneiden.

Den Kerbel waschen, trocken tupfen und fein hacken.

Die Schalottenwürfel und den Kerbel unter den Lachs mischen.

Die Tomaten waschen, trocken tupfen und ebenfalls klein schneiden (mindestens vierteln, eher kleiner). Tomatenwürfel unter den Lachs mischen.

Mit Salz, weissem und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Das Lachstatar in Dessertförmchen füllen, etwas anpressen. Einen Teller drauflegen, stürzen und Förmchen entfernen.

Das Toastbrot im Toaster rösten und halbieren. Das Lachstatar unmittelbar vor dem Servieren mit wenig Limettensaft und etwas Zitronenabrieb beträufeln bzw. bestreuen. Mit dem getoasteten Brot servieren.



Kürbissüppchen mit Zimtschaum

Für 6 Personen

- 1 Muskatkürbisschnitz à ca. 700 g (Netto)
- 2 Schalotten
- 1.5 TL frischer Ingwer
- 1 EL Kokosöl
- 1 Bio-Orange, Schale und Saft
- 5 dl Gemüsebouillon
- 1.5 dl Kokosmilch
- Salz
- 1 Prise weisser Pfeffer
- 1.5 dl Vollrahm
- Zimtpulver

Zubereitungszeit

Ca. 30 bis 40 Min.

Zubereitung

Den Kürbis schälen, falls nötig rüsten und in Würfel schneiden.

Die Schalotten schälen und klein schneiden.

Ingwer schälen und ebenfalls klein schneiden.

Das Kokosöl in einem Kochtopf erwärmen, Kürbis, Schalotten und Ingwer unter Rühren darin andünsten.

Die Orange waschen, trocknen und die Schale fein abreiben. Orange auspressen. Orangenschale und -saft in den Topf geben.

Die Gemüsebouillon beifügen und bei geschlossenem Deckel auf kleinem Feuer köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist.

Alles mit dem Pürierstab cremig pürieren. Nach Belieben mit Kokosmilch verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Rahm mit dem Handmixer flaumig schlagen, einige Prisen Zimt unterrühren. Die Kürbissuppe auf Suppenschüsseln oder hitzebeständige Gläser verteilen. Jede Portion mit einer grosszügigen Ladung Zimtraum versehen und servieren.



Saltimbocca mit mediterranem Gemüse

Für 4 Personen

300 g	Zucchini
1	rote Peperoni (ca. 200 g)
300 g	Broccoli
1.5	Knoblauchzehen
5 EL	passierte Tomaten (aus der Dose)
4 dl	Geflügelbouillon
6 TL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer (frisch gemahlen)
8	Kalbsschnitzel (dünn, flach geklopft, à etwa 60 g)
8	Scheiben Rohschinken
16	Salbeiblätter
1 EL	Akazienhonig
2 EL	Aceto Balsamico
4 EL	Saucenrahm

Zubereitungszeit

Ca. 40 Min.

Zubereitung

Zucchini und Peperoni putzen, Kerne entfernen. Alles Gemüse (inkl. Broccoli) in gleich grosse Stücke schneiden.

Tomaten, 1.5 dl Geflügelbouillon, 1 TL Olivenöl und zerdrückten Knoblauch aufkochen. Gemüse zugeben und 7 – 8 Minuten zugedeckt bei mittlerer Hitze dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnitzel waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einer Scheibe Rohschinken belegen. Salbeiblättchen mit einem Zahnstocher auf dem Schnitzel fixieren.

Restliches Olivenöl in einer beschichteten Pfanne bei hoher Hitze erhitzen. Das Fleisch zuerst mit der Salbeiseite nach unten kurz anbraten, dann wenden. Restliche Gemüsebouillon zugeben und das Fleisch weitere 2 Minuten zugedeckt bei mittlerer Hitze schmoren. Aus dem Bratsud nehmen und warm stellen.

Honig, Essig und Saucenrahm in den Bratsud geben und etwas einkochen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tagliatelle in Salzwasser al dente kochen.

Saltimbocca mit Sauce, Gemüse und Nudeln anrichten.



Sanft gegarte Apfelringe mit Vanille-Rahm

Für 4 Personen

2 Äpfel (z.B. Gala)
1 Bio Zitrone
2 EL Puderzucker
1.5 dl Vollrahm
150 g Rahmquark
1 Vanillestengel
2 EL Puderzucker

Zubereitungszeit

Ca. 15 Min. Vorbereiten, ca. 70 Min. Garen im Ofen

Zubereitung

Äpfel in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden

Bio Zitrone – wenig abgeriebene Schale und 1 EL Saft bereitstellen

Vanillestängel längs halbieren, Samen auskratzen

Ofen auf 120 Grad vorheizen

Apfelscheiben auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen, mit Zitronensaft beträufeln. Zitronenschale darauf verteilen, mit Puderzucker bestäuben.

Ca. 70 Min in der Mitte des Ofens garen. Herausnehmen, etwas abkühlen.

Den Rahm mit dem Quark, den Vanillesamen und dem Puderzucker steif schlagen. Mit den Apfelscheiben in Gläsern oder Schalen anrichten.

