

Menu für die 255. Chochete am 7. Januar 2022

Dreikönigskuchen zum Apéro

Nüsslisalat mit Datteln an
Apfel-Sellerie-Dressing

Spaghetti alla Carbonara

Rotzungenfilet mit Baby-Kartoffeln an
Cherry-Tomaten-Sauce

Orangen-Campari-Sorbet

Bier: Appenzeller Quöllfrisch
Weisswein: AnticaVigna Pinot Grigio
Roséwein: Ca' Lojera Monte della Guardia

Dreikönigskuchen als Apéro

Ergibt ca. 400 g

460 g Mehl
200 g Milch/Wasser
24 g Hefe
6 g Sumax
2 g Malz
20 g Zucker
8 g Salz
20 g Eier
40 g Mandelmasse
70 g Butter
60 g Sultanine hell
10 g Ruhm

Zubereitung

Sämtliche Zutaten in eine Schüssel geben und langsam zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig am besten über Nacht in der Kälte (z.B. Kühlschrank) liegen lassen. Am anderen Tag die entsprechenden Portionen schneiden, formen und noch einmal sicher 1 Std gehen lassen bei Raumtemperatur.

Backen im vorgeheizten Backofen bei ca. 190 Grad 15 - 20 Minuten – je nach Größe der einzelnen Portionen – backen.

Teig mit Eigelb bestreichen und mit Dekoration versehen, bevor er in den Ofen geschoben wird.

Hinweis: Für diese Chochete wurden die Sultaninen weggelassen. Die Brötchen wurden halbiert und kurz im Ofen angetoastet.

Als Aufstrich wurde eine Thunfisch- und Eiermasse gemacht und die italienische Nduja Calabrese verwendet.

Thunfisch

aufstrich: 1 Thunfisch mit dem Öl in ein Gefäß geben. Mit dem **Bamix** mixen unter Zugabe von Mayonnaise. Am Schluss nach gusto 3-4 Kapern dazugeben und hacken. Die Mayonnaise ist für die Flüssigkeit und gibt die gewünschte Konsistenz. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Eiermasse: Petersilien und eine kleine Zwiebel fein hacken. Die gekochten Eier zerkleinern (schneiden und würfeln). In einer Schüssel zusammen mit Mayonnaise mischen und Petersilien und Zwiebeln begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ndujamasse: Südkalabresische Rohwurst, welche auch als Brotaufstrich verwendet werden kann.



Nüsslisalat mit Datteln an Apfel-Sellerie-Dressing

Zutaten für 4 Personen

100 g Nüsslisalat
75 g Datteln goss
50 g Knollensellerie
0.75 Stk Apfel rot
1 EL Kürbiskernen
1 Stk Peperoncini

Salat-Dressing:

0.75 EL Senf
4.5 EL Apfelessig
6 EL Rapsöl
1.5 EL Mayonnaise
1.5 TL Honig flüssig
75 g Magerquark
0.25 TL Salz
wenig Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Senf und alle Zutaten bis und mit Quark in einer Schüssel gut verrühren, würzen, 4 EL davon beiseitestellen.

Apel in feine kleine Würfel schneiden, Sellerie raffeln, Datteln halbieren und quer in feine Streifen schneiden und zusammen mit den Chilischoten, welche in feine Scheiben geschnitten werden, beiseitestellen.

Geraffelte Sellerie und fein gewürfelter Apfel unter die restliche Sauce mischen, ca. 30 Min. ziehen lassen. Apfel Sellerie-Salat mit Nüsslisalat auf Teller verteilen, Nüsslisalat mit beiseitegestellter Sauce beträufeln.

Kürbiskerne, Dattelstreifen und Chilischeiben als Dekoration darüberstreuen.

Hinweis: Auf die Peperoncini scheiben kann durchaus verzichtet werden, ist aber eine interessante Kombination zwischen Süsse und Schärfe



Spaghetti alla Carbonara

Zutaten für 6 Personen

320 g Spaghetti
6 Stk Eigelb mittelgross
150 g Guanciale
50 g Pecorino romano
wenig Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Pecorino-Käse gleich zu Beginn in der benötigten Menge raffeln und beiseite stellen.

Spaghetti, ich verwende bei gekauften immer von der Firma Rummo, im siedenden Salzwasser al dente kochen und abtropfen.

Guanciale in Streifen schneiden. Guanciale sollte etwas dicker geschnitten sein. Die Guancialestücke in einer Pfanne ohne Öl langsam rundherum anbraten. Eigelb mit geriebenem Pecorino in einer Schüssel überdecken. Mit einem Schwingbesen gut verrühren und zu einer gleichmässigen Masse schlagen.

Spaghetti aus der Pfanne nehmen und in die Pfanne mit dem «Speck» geben. Auf dem Herd alles gut schwenken. Pfanne vom Herd nehmen und die Eimasse langsam darüber giessen und alles zusammen mit der Kelle verrühren. Sollte die Sauce zu fest werden, einfach etwas vom Spaghetti-Wasser (EL-weise) dazugeben, bis die gewünschte Konsistenz entsteht.

Mit einer Pinzette Spaghetti auf dem Teller positionieren. Parmigiano darüber reiben, mit der Pfeffermühle gib gemahlene Pfeffer darüber streuen und ein Petersilienblatt (glattblättrig) dekorieren.

Hinweis: Anstelle von Guanciale kann auch Speck verwendet werden. Der Unterschied findet sich im Geschmack wieder. Guanciale kommt von der Backe vom Schwein und nicht vom Bauch.



Rotzungenfilet mit Baby-Kräuterkartoffeln an Cherry-Tomaten-Sauce

Zutaten für 4 Personen

Kräuterkartoffeln

600 g Baby-Kartoffeln
2 EL Olivenöl
4 Stk Zweiglein Dill
4 Stk Zweiglein Basilikum
4 Stk Zweiglein Petersilie glattblättrig
wenig Salz zum Abschmecken
wenig Pfeffer zum Abschmecken

Cherry-Tomaten-Sauce

600 g Cherry-Tomaten
80 g Silberzwiebeln abgetropft
1 EL Olivenöl
2 cm Ingwer
2 Stk Zweige Basilikum
0.5 TL Salz

Fisch

8 Stk Rotzungenfilets (ca. 600 g)
0.75 TL Salz
wenig Pfeffer

Zubereitung

Kräuterkartoffeln:

Kartoffeln offen im siedenden Salzwasser bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. weichkochen.

Kartoffeln abtropfen, in die Pfanne zurückgeben und mit dem Öl übergießen. Alle Kräuter vom Stiel entfernen und fein hacken und anschliessend in die Pfanne geben und daruntermischen. Zum Schluss würzen und abschmecken und die Beilage warm stellen.

Fisch:

Wenig Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Fischfilets würzen, portionenweise beidseitig je ca. 2 Min. braten, warm stellen.

Cherry-Tomaten-Sauce:

Zwiebeln halbieren. Öl in derselben Pfanne erhitzen. Zwiebeln und feingehackter Ingwer ca. 2 Min. rührbraten. Cherry-Tomaten halbieren und begeben, salzen, zugedeckt ca. 4 Min. mitbraten, Basilikumblätter zerpfeifen und in die Pfanne begeben.

Sauce über die Hälfte vom Fisch geben, mit den Kräuterkartoffeln servieren. Auf jeden Teller muss ein kl. Zweig frischer Oregano gelegt werden



Orangen-Campari-Sorbet

Zutaten für 6 Personen

0.6 dl Wasser
60 g Zucker
5 dl Orangensaft, frisch gepresst
0.5 dl Campari
2 Stk Orange

Zubereitung

Zucker und Wasser zusammen aufkochen und erkalten lassen. Orangensaft, frisch gepresst (von ca. 5-6 Orangen) und Campari zugeben und in eine gefriergeeignete Schüssel geben. Das Sorbet tiefkühlen, dabei alle ca. 30 Minuten mit einem Schwingbesen durchrühren oder mit dem Stabmixer pürieren.

Mit einer Glacémaschine sollte der Vorgang etwa 30 Min. dauern. Aufpassen, dass das Sorbet nicht zu hart wird.

Bei den Orangen mit einem Zestenmesser schöne Zesten abziehen. Die Orangen filetieren. Das Sorbet in schöne Gläser anrichten, mit den Orangenfilets und den Orangenzesten garnieren.

Alternative an der Chochete (zeitliche gründe)

Zitronensorbet pro Person ca. 120 g weich werden lassen und ½ dl Campari darunterziehen. Anschliessend wieder in den Gefrierschrank geben.

Mit Zestenmesser schöne Zesten aus der Orange abziehen und beiseitelegen. Pro Person zwei Orangenschnitze für die Dekoration filetieren und zusammen mit den Zesten das Sorbet in schönen Gläsern dekorieren.

