

# Menu für 259. Chochete vom 6. Mai 2022

Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch

\*\*\*\*

Zucchini- Mango- Tatar  
mit karamellisiertem Ziegenkäse

\*\*\*\*

Petersiliencrèmesuppe  
mit croque monsieur riche

\*\*\*\*

Saltinbocca vom Wolfsbarsch auf Erbsenpürre

\*\*\*\*

Grappaglace

Weisswein: Costamolino, Sardinien

Rotwein: Ribera del Duero, Crianza, Spanien

Abendchef: Ralph Sauter

## Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch

### Zutaten für 4 Personen

5	Fleischtomate(n) oder Strauchtomaten
2	Knoblauchzehe(n)
5 EL	Olivenöl oder Salatöl
2	Ciabatta
1 TL	Tomatengewürz, ersatzweise Salz und Pfeffer, aber in anderer Menge Basilikum für Garnitur

### Zubereitung

Die Tomaten waschen und vom Grün befreien. Halbieren und in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch sehr klein schneiden und zu den Tomatenstücken geben. Mit gut 3 EL Öl sowie 1 - 2 TL Tomatengewürzsalz mischen. Unbedingt mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Den Backofen auf 180 - 200 Grad C Umluft vorheizen.

Die Tomatenstücke aus dem Kühlschrank nehmen. Das Ciabatta in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese mit dem restlichen Öl beträufeln. Ein Backpapier auf ein Backofengitter legen (wichtig) und die Ciabattascheiben darauf ausbreiten.

Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 5 - 8 Minuten goldbraun backen, nicht zu dunkel, sonst werden sie zu hart.

Die Ciabattascheiben aus dem Ofen nehmen und mit 0,5 - 1 Esslöffel der Tomaten-Knoblauchmischung pro Scheibe belegen.



# Zucchini-Mango-Tatar mit karamellisiertem Ziegenkäse

## Zutaten für 4 Personen

1 Stk	Reife Mango
1 Stk	Zucchini
1 Stk	Passionsfrucht
10 g	Ingwer geschält
1 Stk	Rote Chili
1 Stk	Limette
0.5 Bd	Schnittlauch
3 Stiele	Koriander
3 Stiele	Kerbel
3 Stiele	Ital. Petersilie
20 g	Olivenöl
	Meersalz
	Pfeffer
	Zucker
150 g	Ziegenkäserolle
	Rohrzucker

## Zubereitung

Mango schälen und vom Stein lösen und in feine Würfel schneiden.

Zucchini waschen und putzen und ebenfalls in feine Würfel schneiden.

Passionsfrucht halbieren und das Fruchtfleisch herauslösen.

Ingwer fein hacken, Chili putzen, längs aufschneiden, entkernen und fein hacken.

Limette waschen, Schale fein abreiben, auspressen.

Kräuter waschen, trocknen und Blätter abzupfen.

Schnittlauchhalme halbieren und Koriander fein hacken.

Mango, Zucchini, Passionsfleisch, Ingwer, Chili, Koriander, Öl, Limettensaft und-schale mischen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Beiseitestellen und 30 Min ziehen lassen.

Ziegenkäse in 8 Scheiben schneiden und in der Pfanne kurz Farbe geben. Dann mit dem Rohrzucker bestreuen und einem Bunsenbrenner karamellisieren. Aus dem Tatar mithilfe eines Ringes 3-4 cm hohe Türmchen erstellen. Den Ziegenkäse darauf verteilen und mit Schnittlauch, Petersilie und Kerbel garnieren.



## Petersiliencremesuppe

### Zutaten für 6 Personen

50 g	Olivenöl
50 g	Zwiebeln gehackt
50 g	Lauch Weiss
450 g	Petersilienwurzel geputzt (Nettogewicht, (Rüstabfall ca. 15%)) Wenn Petersilienwurzel nicht verfügbar dann, Zwiebeln, Lauch, Sellerie und Blattpetersilie nehmen
75 g	Zwiebeln
150 g	Lauch
150 g	Sellerie
75 g	Blattpetersilie
200 g	Kartoffeln
	Salz, Pfeffer
40 g	Weisswein
20 g	Noilly Prat
1 Lt	Gemüsebouillon
2.5 dl	Vollrahm
1 Bd	Ital. Petersilie
1 dl	Olivenöl
250 g	Lauch grün, in feine Streifen geschnitten
30 g	Butter

### Zubereitung

Das Gemüse und die Kartoffeln rüsten und in grobe Würfel schneiden.

Das Olivenöl in die Kasserolle geben und erwärmen. Die Zwiebeln andünsten und das restliche Gemüse nach und nach begeben und weich dünsten. Würzen und mit dem Weisswein und dem Noilly Prat ablöschen und einreduzieren.

Mit dem Gemüsefond aufgiessen. Etwa eine halbe Stunde köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Petersilie waschen und zupfen. Die Stiele zur Suppe hinzufügen. Mit den Blättern der Petersilie und dem Olivenöl ein Petersilienöl mixen.

Den Rahm zufügen und nochmals 10 Min. köcheln lassen.

Das Ganze nun im Mixer aufmixen.

In einer beschichteten Pfanne den Lauch mit der Butter langsam weichdünsten. Der Lauch soll wie Stroh sein. Würzen und in die Mitte des Tellers legen (Berg). Die Suppe vorsichtig eingiessen ohne dass der Berg sich auflöst. Mit dem Petersilienöl garnieren und den Croque monsieur auf den Lauch setzen.



## **Croque monsieur riche**

### **Zutaten für 8 Personen**

300 g	Saiblings Filet ohne Haut (wenn kein Saibling verfügbar, kann auch ein Lachsforellenfilet verwendet werden) 300 g netto. Bei Fisch immer ca. 50% Abfall.
5 g	Zitronenpfeffer gemahlen
1/2 Stk	Rotschaliger Apfel
40 g	Olivenöl
20 g	Zitronensaft
1 TL	Wasabi-Paste
10 g	Honig
	Chilipulver (nach Bedarf)
0.5	Gartenkresse
	Salz
4 Scheiben	Toast XXL

### **Zubereitung**

Den Saibling von der Haut und Geräten befreien und in kleine Würfel schneiden.

Mit dem Pfeffer in eine Schüssel geben.

Den Apfel waschen (nicht schälen), vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Das Öl, Zitronensaft, Salz, Wasabi Paste, Honig, Chili und Gartenkresse zufügen. Abschmecken.

Den Toast tosten, den Saibling darauf verteilen und mit dem zweiten Toast bedecken. Dann vierteln. → 2 Toastbrote für 4 Personen. Jede Person erhält ein halbes Toastbrot.

# Saltimbocca vom Wolfsbarsch mit Erbsenpüree

## Zutaten für 10 Personen

1500 g	Wolfsbarschfilet (wenn nicht verfügbar kann auch ein Rotbarsch/ Goldbarsch oder ein Dorade Royal/Goldbrasse verwendet werden) 1500 g netto. Bei Fisch immer ca. 50% Abfall. Salz, Pfeffer
20 g	Dunst (Zopfmehl)
40 g	Olivenöl
20 St	Knoblauchscheiben
10 St	Rohschinkentranchen für Chips
2 Zweige	Salbei
800 g	Erbsen tiefgekühlt
2 Stk	Zwiebeln
2 Stk	Knoblauch
1 Stk	Zitrone
40 g	Butter
10 g	Gemüsebouillonpulver Salz, Pfeffer Muskat
1.5 dl	Vollrahm
10 g	Zitronenöl

## Zubereitung

Filets entgräten, portionieren und kräftig würzen.

Mit dem Dunst auf der Hautseite melieren und in einer beschichteten Pfanne auf der Hautseite knusperig braten. Die Knoblauchscheiben dazugeben und mit Kräutern bedecken.

Zitronenöl und Knoblauchscheiben erwärmen und mittels eines Pinsels über die Filets bepinseln. Warmstellen. (Ofen 60 Grad, keine Umluft)

Aus den Erbsen ein klassisches Püree (es sollen auch noch ganzen Erbsen sichtbar sein) erstellen und mit Gemüsebouillonpulver, Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Rohschinkentranchen und restlichen Salbeiblätter im Ofen bei 180 Grad auf einer Backfolie knusperig backen.

**Anrichten** Das Erbsenpüree in die Mitte der Teller verteilen. Die Filets daraufsetzen und mit dem restlichen Zitronen- Knoblauchöl beträufeln. Mit dem Rohschinken und Salbei garnieren.



# Erbsenpüree

## Zubereitungsschritte



Knoblauch und Zwiebel schälen und fein hacken.



Zitrone waschen, trockenreiben und die Schale fein abreiben. Zitrone halbieren und 1 Hälfte auspressen (die 2. Hälfte anderweitig verwenden).



Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Gefrorene Erbsen dazugeben und 1 Minute dünsten.



2 EL Wasser, 1 EL Zitronensaft und die Zitronenschale dazugeben und 1–2 Minuten kochen.



Vollrahm anzugießen und einmal kurz aufkochen.



Alles in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Gemüsebouillonpulver, Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

## Grappaglace

### Zutaten für 4 Personen

3.5 dl Milch  
3.5 dl Vollrahm  
50 g Zucker  
10 g Vanillezucker  
10 g Maisstärke  
2 Stk Eier  
2.5 EL Grappa

### Zubereitung

Zutaten bis und mit den Eiern unter ständigen Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen, von der Platte ziehen und auskühlen lassen. Grappa untermischen und die Masse in der Eismaschine gefrieren (ca. 45 Minuten).

