

Menu für 260. Chochete vom 10. Juni 2022

Blätterteigstangen

Polenta mit Gorgonzola

Paccheri Vittorio

Lammracks mit Bratkartoffeln und Gemüse

Rhabarbermousse

Weisswein: Sancerre «Le Chatenai»
Rotwein: Chianti Calssico Reserva «Ricasoli»

Abendchef: Patrick Brühwiler

Polenta mit Gorgonzola

Zutaten für 8 Personen

6.2 dl	Milch
6.2 dl	Wasser
1.5 TL	Salz
250 g	grober Mais
30 g	feiner Mais
50 g	Butter
	Muskatnuss
180 g	Gorgonzola
16	Salamischeiben (ca. 3 – 5 mm dick)

Zubereitung

Wasser und Milch in einer Pfanne aufkochen, salzen. Mais einrühren, Hitze reduzieren, unter Rühren bei kleinster Hitze ca. 40 Min. zu einem dicken Brei köcheln. Mit Muskatnuss und Salz abschmecken und zum Schluss die Butter unter die Polenta ziehen. Die Polenta sollte leicht flüssig sein.

Die Polenta in die Schalen verteilen und oben einen Suppenlöffel Gorgonzola geben, den Salami darauflegen.

Variante. Die Pfanne mit der Polenta in der Pfanne und den Gorgonzola in einer Schale daneben auf den Tisch stellen. Den Salami auf dem Scheidebrett mit Messer dazu legen. So kann jeder nehmen wie viel er mag.

Zum Garnieren , Cherry Tomaten verwenden



Paccheri Vittorio

Zutaten für 8 Personen

480 g	Paccheri
4	Knoblauchzehe
400 g	San-Marzano-Tomaten
160 g	Ochsenherztomaten
100 g	Datteltomaten (Datterini)
50 g	Butter
140 g	Parmigiano Reggiano
20	Basilikumblätter
	evtl. Chili
	Olivenöl extra vergine
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Knoblauchzehe in der Pfanne in 3 bis 5 EL Olivenöl leicht anbräunen, gehackte San-Marzano- und Ochsenherztomaten dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und 35 bis 40 Minuten köcheln lassen. Die Datterini dazu geben und nochmals 10 Minuten kochen. Die Sauce mixen und durch ein Sieb streichen. In eine Bratpfanne geben.

Wasser in einem grossen Topf zum Sieden bringen und die Paccheri al dente kochen. Die Paccheri dürfen nicht zu weich werden, damit sie beim Mischen mit der Sosse nicht auseinanderfallen. In die Tomatensauce geben. Mit Butter und Parmigiano Reggiano cremig verrühren, Basilikum, etwas Olivenöl und eventuell Chili hinzugeben und servieren.



Lamrack

Zutaten für 8 Personen

4 Stk Lamrack (pro Person drei Knochen)
100 g Bratbutter (alternative ÖL)
Salz, Pfeffer

150 g Butter, (Kräuterbutter)

Zubereitung

Lamrack gut würzen und in Bratbutter bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten rundum goldbraun braten.

Bis sie eine Kerntemperatur von 54 Grad C haben, aus der Pfanne nehmen und danach noch ruhen lassen bis die Kerntemperatur 60 Grad C. erreicht hat.

Variante: kurz rund um anbraten und danach bei 180 Grad C (Ober-Unterhitze) in den Ofenschieben und bei 54 Grad C rausnehmen und ruhen lassen.

Kräuterbutter

Zutaten für 8 Personen

250 g Butter (weich)
2 Zweige Thymian
2 Zweige Oregano
2 Zweige Rosmarin
1 Zweig Estragon
2 Knoblauchzehen
Salz,nach Bedarf

Zubereitung

ACHTUNG : einen Teil der Kräuterbutter benötigen wir für die Kartoffeln.

Alle Kräuter separat fein hacken und beiseite stellen. (Nur die Blätter) Den Butter in eine Schüssel geben und den Thymian, das Estragon und den Oregano gut mit der Butter vermischen. Etwa 80 Gramm für die Kartoffeln auf die Seite stellen. Den Rosmarin dazugeben und den Knoblauch in die Butter pressen. Mit Salz abschmecken zu einer Rolle formen und den Kühlschrank stellen.

Anrichten:

Die Gemüsestreifen sternförmig in der Mitte des Tellers anrichten und das Lamm darauflegen und die Kartoffeln danebenlegen. Am Schluss etwas von der Kräuterbutter auf das Fleisch legen

Kartoffeln

Zutaten für 8 Personen

500 g	Frühjahrskartoffeln
80 g	Kräuterbutter
80 g	Cherry-Tomaten
30 g	Oliven
	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Kartoffeln waschen und im Salzwasser nicht ganz garkochen. (werden noch in der Bratpfanne fertige)

Die Kräuterbutter mit den Oliven in eine Pfanne geben und warm werden lassen die Kartoffeln dazugeben und anbraten die Tomaten dazu geben und heiss werden lassen.

Gemüse

Zutaten für 8 Personen

3 Stk	rote Peperoni
2 Stk	Zucchini
3 EL	Olivenöl
2 EL	Aceto
	Backpapier, verschliessbarer Beutel
	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Den Ofen auf ca. 250 Grad C vorheizen. Peperoni halbieren und entkernen. Peperoni mit der Hautseite nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der oberen Backofenhälfte ca. 20 Minuten backen, bis sich in der Peperonihaut schwarze Stellen bilden. Peperoni herausnehmen, in einen Tiefkühlbeutel legen, Beutel verschliessen und auskühlen lassen. Die abgekühlten Peperoni aus dem Beutel nehmen, Haut mit einem Messer abziehen. Die Peperoni in ca. 1,5 cm Streifen Breite schneiden.

Zucchini längs in feine Scheiben schneiden und im Olivenöl mit etwas Salz und Pfeffer auf beiden Seiten anbraten. Die Zucchini können gut vorbereite werden und im Ofen warmgestellt werden.

Die Peperoni in eine Schüssel geben und mit dem Olivenöl und dem Aceto marinieren. Bei Bedarf mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und ebenfalls warmstellen.



Rhabarbermousse

Zutaten für 8 Personen

600 g	Rhabarber
3 EL	Birkenzucker
4 EL	Wasser
1 EL	Zitronensaft
6 BL	Gelatine

4 dl	Vollrahm
4	Eiweisse
2 Prise	Salz
5 EL	Birkenzucker

400 g	Erdbeeren
2 EL	Puderzucker
2 EL	Zitronensaft

Zubereitung

Rhabarber schälen, in Stücke schneiden, mit Zucker, Wasser und Zitronensaft ca. 3 Min. weich köcheln. Pfanne von der Platte nehmen. Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einlegen, abtropfen, unter den heissen Rhabarber rühren, auskühlen.

Rahm steif schlagen, unter den Rhabarber ziehen. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker nach und nach begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt, sorgfältig unter die Rhabermasse ziehen. Mousse in Gläser füllen, ca. 3 Std. zugedeckt fest werden lassen.

Erdbeeren vierteln, mit Puderzucker und Zitronensaft mischen, ca. 10 Min. ziehen lassen, auf Rhabarbermousse verteilen.

