

Menu für 263. Chochete am 4. November 2022

Apéro

Feta-Crostini
Gorgonzola-Crostini

Kürbis-Carpaccio

Quark-Gnocchi

Lamm-Curry, Reis & Kefen

Orangencrème

Weisswein: Nuestra Señora del PORTAL 2021, 14% vol. Espanya

Rotwein: Sa' Solin Valpolicella Ripasso 2019, 14% vol. (Vino Biologico)

Abendchef: Martin Looser

Feta-Crostini mit getrockneten Tomaten

Für 8 Crostinis

- 1 Baguette
- Olivenöl
- 120 g Feta
- 60 g in Öl eingelegte Tomaten, abgetropft
- Pfeffer
- Chiliflocken

Zubereitung

Baguette schräg in Scheiben schneiden - 8 Stück; auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit 4 EL Olivenöl bepinseln. Feta darauf bröckeln, etwas Pfeffer und einige Chiliflocken darüber mahlen.

Abgetropfte Tomaten in kleine Stücke schneiden, auf den Crostinis verteilen.

Ca. 7 Min. in der oberen Hälfte des auf 200 Grad C vorgeheizten Ofens backen mit Umluft. Herausnehmen, auf einem Gitter leicht abkühlen lassen.



Gorgonzola-Crostini mit Schnittlauch

Für 8 Crostini

- 1 Baguette
- 100 g Gorgonzola-Mascarpone
- 1 Bund Schnittlauch
- Pfeffer

Zubereitung

Beim Gorgonzola die Rinde wegschneiden und in Stücke zerteilen, mit einer Gabel in einer Schüssel zerdrücken und möglichst cremig verrühren.

Die Hälfte des Schnittlauchs fein schneiden und mit dem Gorgonzola mischen.

Baguette schräg in Scheiben schneiden - 8 Stück.

Baguette-Scheiben ca. 5 Min. in der oberen Hälfte des auf 200 Grad C vorgeheizten Ofens backen mit Umluft. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen (können auch getoastet werden).

Rest des Schnittlauchs in ca. 1 cm lange Stängeli schneiden.

Crostini mit der Gorgonzolamasse bestreichen und mit 2-3 Schnittlauch-Stängeli garnieren. Nach Belieben wenig schwarzen Pfeffer darüber mahlen.



Kürbis-Carpaccio

Für 8 Personen

4 EL	Kürbiskerne
600 g	Kürbis gerüstet, gewogen (Butternuss oder Hokkaido)
4 EL	Rapsöl
	Salz
	Pfeffer
2,5 dl	Orangensaft
3 EL	Zucker
40 g	Zwiebelsprossen (oder Gartenkresse - farblich besser geeignet)
4 EL	Kürbiskernöl

Zubereitung

Kürbiskerne ohne Fett in einer Bratpfanne leicht rösten. Beiseite stellen.

Kürbis schälen, in dünne Scheiben à ca. 3mm schneiden; halbieren.

Portionenweise in grosser Bratpfanne im Rapsöl bei mittlerer Hitze beidseitig anbraten bis sie etwas Farbe haben. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Mit Orangensaft ablöschen. Wenig Zucker darüberstreuen. Kürbis sorgfältig glasieren bis der Orangensaft eingekocht ist.

Kürbisscheiben auf vorgewärmten Tellern rosettenartig anrichten (ca. 10 Halbmonde pro Teller); mit Kürbiskernen bestreuen; Zwiebelsprossen daraufgeben. Wenig Kürbiskernöl darüberträufeln.

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.



Quark-Gnocchi

Für 8 Personen (24 bis 32 Klösschen)

2 EL Rapsöl
1 Zwiebel, fein gehackt
3 EL frischer Rosmarin fein gehackt
3 EL Petersilie fein gehackt
3 EL frischer Oregano fein gehackt
3 EL Salbeiblätter fein gehackt

250 g Halbfettquark
2 Eier verquirlt
50 g geriebener Parmesan
1 TL Salz
1 Messerspitze Muskat
Pfeffer
140 g Mehl

Salzwasser in grosser Pfanne

3 Zweige Salbei - Blätter abgezupft (mind. 40 Blätter)
3 EL Butter
30 g geriebener Parmesan

Zubereitung

Zwiebeln und Kräuter im Rapsöl andämpfen. In eine Schüssel geben.

Teig: Restliche Zutaten bis und mit Mehl der Reihe nach einzeln unter die Kräutermasse mischen, gut verrühren zu einer homogenen Teigmasse.
Ca. 0.5 Stunde zugedeckt stehen lassen damit die Masse fester wird.

Formen: Mit zwei immer wieder in kaltes Wasser getauchten Esslöffeln Gnocchi formen.

Garen: Die geformten Gnocchis direkt in das leicht siedende Salzwasser fallen lassen.
Gnocchis portionenweise darin ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen.
Abgetropft in einer vorgewärmten Schüssel zugedeckt im Backofen bei 80 Grad C warm halten.

Die ganzen Salbeiblätter in warmer Butter knusprig backen.

Servieren: In vorgewärmte Teller je 5 Gnocchis anrichten, knusprige Salbeiblätter und etwas warme Butter darüber verteilen. Mit etwas Parmesan bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 1.25 Stunde.



Lamm Curry

Für 4 Personen

2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
2 cm	Ingwer
2	grüne Peperoncini
0.5 TL	Currypulver
0.5 TL	Paprikapulver
0.5 TL	Korianderpulver
0.5 TL	Kurkumapulver
0.25 TL	Kreuzkümmelpulver
500 g	Lammhüftli
2 EL	Rapsöl
1 dl	Weisswein
20.5 dl	Kokosmilch
0.5 TL	Salz
230 g	Pomodori
2 TL	Garam Masala Gewürzmischung
	Pfeffer

Zubereitung

Zwiebeln, Knoblauchzehen und Ingwer schälen. Zwiebel fein hacken, Knoblauch und Ingwer in sehr kleine Würfelchen schneiden. Peperoncini entkernen, fein hacken.

Alle Gewürze vom Curry- bis Kreuzkümmelpulver mischen und beiseite stellen.

Backofen auf 60 Grad C aufheizen, Schüssel warmstellen.

Lammhüftli waschen und trocknen; längs je nach Grösse einmal oder zweimal teilen, dann quer in max. 1 cm dicke, mundgerechte Stücke schneiden.

Rapsöl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen; das Fleisch bei mittlerer Hitze ca. 4 Min. anbraten unter mehrmaligem wenden. In die vorgewärmte Schüssel geben und zugedeckt im Backofen warmstellen.

Im Bratensatz die Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Peperoncini ca. 3 Min. andämpfen. Gewürzgemisch begeben und ca. 1 Min. mitdämpfen. Mit Weisswein ablöschen, ca. 1 Min. einköcheln. Kokosmilch und Salz begeben und heiss werden lassen. Pomodoris - nicht mit dem gesamten Saft - und Garam Masala begeben und ca. 30 Min köcheln lassen. Die Sauce mit Pfeffer abschmecken.

Fleisch begeben, alles miteinander max. 5 Min. aufköcheln.
Anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Reis

Für 4 Personen

- 2 Tassen Langkornreis Parboiled (Parboiled wird nicht klebrig, bleibt locker und körnig)
- 4 Tassen Gemüsebouillon (nicht zu starke Bouillon)
- 4 Zweiglein Rosmarin

Zubereitung

Bouillon erhitzen, Reis begeben und 15-18 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen. In Ringform anrichten und mit Rosmarinzweiglein garnieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Kefen

Für 4 Personen

- 250 g Kefen, gerüstet
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 dl Gemüsebouillon
- Butter
- Salz, Pfeffer
- 2 Thymianzweige, Blättchen gezupft

Zubereitung

Kefen und Zwiebel mit Salz, Pfeffer und Thymianblättchen in der Butter andämpfen. Mit Gemüsebouillon - nicht die ganze Menge auf einmal - ablöschen. Bei kleiner Hitze ca. 5 Min. leicht knackig dämpfen.

Zubereitungszeit ca. 20 Min.



Orangencrème

Für 6 Personen

4 Orangen
60 g Zucker
3 EL Maizena
2 frische Eier
0.5 TL Vanillepaste
1 Prise Salz

2 Orangen
1.5 dl Vollrahm
6 Guetzli (z. B. Bärentatzen oder Nussstängeli)

Zubereitung

Die 4 Orangen auspressen (ergibt ca. 5-6 dl), Saft in eine Pfanne giessen, Zucker, Maizena, Eier, Vanillepaste und Salz begeben, mit dem Schwingbesen verrühren. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel streichen, Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen, ca. 1 Std. kühl stellen.

Von den restlichen 2 Orangen Boden und Deckel, dann Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch wegschneiden. Schnitze filettieren.

Anrichten:

Crème glatt rühren. Rahm steif schlagen, $\frac{3}{4}$ davon unter die Crème ziehen, anrichten. Crème mit dem restlichen Schlagrahm verzieren, Orangenfilets und Guetzli darauf verteilen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Min. Kühl stellen: ca. 1 Std.

Variante: Statt Orangen Mandarinen verwenden.

Lässt sich vorbereiten:

Crème ohne Rahm ca. 1 Tag im Voraus zubereiten. Schlagrahm ca. 2 Std. vor dem Servieren darunterziehen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

