

Menu für 264. Chochete am 9. Dezember 2022

Apéroplättli

Pasta Mit Crevetten und Orangen

Scaloppine al Limone mit Gnudi mit Salbeibutter und Blumenkohl Mix Gemüse

Rüeblicrème mit Zimt und Mandelkrokant

Weisswein: Riesling Mosel, Weingut Markus Molitor
Rotwein: Els Pics Priorat DOCa, Bodega Mas Alta
Bier: Chopf Ab

Abendchef: Rico Bischof

Apéroplättli

Fleisch
Käse
Gemüsedipp
Birnenbrot

Du brauchst

Bündnerfleisch
Rohschinken
Salametli
Rezenter Käse
Trauben
Ev. Nüsse

Rüebli
Kohlrabi
Blumenkohl
Cherry Tomaten
Crème fraîche

Birnenbrot



Pasta mit Crevetten und Orangen

Für 4 Personen

12 rohe, grosse Crevetten mit Schale
0.5 Zwiebel
0.5 Rüebli
2 Lorbeerblätter
2 Orangen
1 Zitrone
2 Schalotten, gehackt
4 EL Olivenöl
400 g Spaghetti (als Vorspeise genügen auch 70 bis 80 gr. pro Person)
0.5 Bd. gattblättrige Petersilie
Salz, schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit

Ca. 40 Min.

Zubereitung

Crevetten schälen, Köpfe und Darm entfernen.

Schalen, Köpfe und Schwänze der Crevetten (Merke: nicht die geschälten Crevetten selbst!) mit zwei Tassen leicht gesalzenem Wasser, Zwiebel, Rüebli und Lorbeerblättern zum Kochen bringen und zugedeckt 20 Minuten sanft köcheln lassen.

Saft von einer Orange und einer Zitrone bereitstellen.

Schalotten mit Öl anbraten, bis sie etwas Farbe angenommen haben. Mit dem Orangensaft und dem Zitronensaft ablöschen, auf 4 EL einköcheln lassen.

Zweite Orange schälen und würfeln. Orangenstücke und geschälte Crevetten in die Orangenreduktion geben. Den Crevettenfond durch ein Sieb passieren, dazugeben. Zwei Minuten köcheln lassen, beiseitestellen.

Pasta al dente kochen, abtropfen und mit der beiseitegestellten Sauce mischen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie fein hacken und darüber streuen.



Scaloppine al Limone

Für 4 Personen

600 g Kalbsplätzli (z.B. Huft)
Olivenöl zum Braten
0.75 TL Salz
wenig Pfeffer
2 Bio-Zitronen
wenig abgeriebene Schale
ganzer Saft (ca. 1,5 dl)
1.5 dl Gemüsebouillon
2 EL Butter, weich
1 EL Weismehl

Zubereitungszeit

Ca. 20 Min.

Zubereitung

Fleisch:

Die Plätzli etwas flach klopfen.

Öl in einer Bratpfanne erhitzen.

Plätzli portionenweise beidseitig je 1 – 2 Min. braten.

Plätzli würzen, warm stellen.

Sauce:

Zitronenschale, -saft und Bouillon begeben, aufkochen, Hitze reduzieren.

Butter und Mehl mischen, unter Rühren begeben ca. 5 Min. köcheln.

Plätzli mit dem entstandenen Fleischsaft begeben, würzen, nur noch heiss werden lassen.

Gnudi mit Salbeibutter

Für 4 Personen

500 g Ricotta
130 g geriebener Parmesan
80 g Hartweizengriess
0.25 TL Muskat
0.5 TL Salz
wenig Pfeffer
50 g Weismehl

60 g Butter in Stücken
1 Bd. Salbei, Blättchen abgezupft

Zubereitungszeit

Ca. 40 Min.

Zubereitung

Gnudimasse:

Ricotta und alle Zutaten bis und mit Pfeffer in eine Schüssel geben, mischen.
Mehl in einen tiefen Teller geben
Mit 2 Esslöffeln ovale Gnudi aus der Masse formen und im Mehl wenden.

Gnudi:

Gnudi portionenweise im leicht siedenden Salzwasser je ca. 6 Min. ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen.
Gnudi mit der Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, warmstellen.

Salbeibutter:

Butter in einer beschichteten Bratpfanne erwärmen. Salbei begeben und ca. 2 Min. braten.
Gnudi anrichten, Salbeibutter darauf verteilen.



Rüeblicrème mit Zimt und Mandelkrokant

Für 4 Personen

Crème:

400 g Rüebli
1 dl Vollmilch
15 g Maizena
75 g Zucker
1 KL Zimtpulver
3.5 dl Vollrahm

Mandelkrokant:

50 g ungeschälte Mandeln
2 EL Zucker
1 Prise Salz

Zubereitungszeit

Ca. 20 Min.

Gesamtzeit: 2 Std. 30 Min.

Zubereitung

Crème:

Rüebli schälen, in Scheiben schneiden und in ungesalzenem Wasser 15 – 20 Min. weich kochen.

Abgiessen, die Rüebli in der Küchenmaschine mit Milch, Maizena, Zucker und Zimt zu einem feinen Mus mixen.

Den Rahm, in einer Pfanne aufkochen, das Rüeblipuree dazu rühren und eine Minute köcheln.

Crème in Dessertgläser füllen und mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Mandelkrokant

Die Mandeln grob hacken.

Zucker mit 1 EL Wasser in einer Pfanne unter Rühren flüssig werden lassen.

Mandeln untermischen, salzen, etwas Butter dazu und auf Backpapier abkühlen.

Vor dem Servieren auf der Crème verteilen.

