

Menu für die 265. Chochete am
10. Februar 2023

Cornets zum Apéro

Feigen und Mozzarella
auf Rohschinken

Currysuppe
mit Brotcrouton

Gefüllte Fischröllchen an
leichter Zitrusauce

Bienenstich mit Vanillecreme

Bier: was da ist
Weisswein: Tandris, bianco di merlot dal ticino
Roséwein: Villa Trasqua, chianti classico dal Toscana

Abendchef: Urs Heuberger
Rico Bischof

Cornets zum Apéro

...mit Frischkäse

- 100 g Frischkäse
- 3 EL Halbfettquark
- 1 Stk kl. Knoblauchzehe
- 1 EL Schnittlauch fein ges.
- 1 TL Zitronensaft
- Salz Pfeffer nach gusto
- 200 g Gemüsestengeli

...mit Basilikum

- 150 g Mascarpone
- 2 EL Fertigpesto genovese
- Salz Pfeffer nach gusto
- 6 Stk. Cherrytomaten

...mit Thonmousse

- 1 dl trockener Chery
- 1 Stk Beutel Sulzpulver
- 1 Stk Beutel Thon in Salzwasser (100 g abgetropft)
- 1 Stk Schalotte in Ringen
- 1 dl Halbrahm steif schlagen
- 2 EL Korianderblättchen
- Koriander zur Deko

Zubereitung

Blätterteig, Kuchen und/oder Pizzateig in unterschiedlich breite Streifen schneiden und um eine Cornetform wickeln. Die Teige können mit Parmesan, Sesam oder Ei bestrichen werden.

Backzeit beträgt ca. 15 Min. bei 200 Grad (Pizza 220 Grad) in der Mitte des vorgeheizten Ofens.

Die oben aufgeführte Masse in einem Spritzsack abfüllen und die ausgekühlten Cornets füllen und schön dekorieren.



Feigen und Mozzarella auf Rohschinken

Zutaten für 4 Personen

- 8 Stk Tranchen Rohschinken hohe Qualität
- 4 Stk frische Feigen
- 1.5 Stk Büffelmozzarella frisch aus Italien
- Rucola als Garnitur für den Teller

Salat-Dressing :

- 1 Stk Zitrone (unbehandelt)
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Akazienhonig
- Salz und Zitronenpfeffer

Zubereitung

Teller mit Rucolablätter auslegen. Je 3 Tranchen vom feinen Rohschinken auf den Rucola legen. Feigen einschneiden (nicht ganz durchschneiden; Spitzen abschneiden), so dass es vier Stücke gibt und diese schön auf dem platzieren.

Mozzarella würfeln, so dass diese Würfelchen über die Feige gestreut werden können.

Die Zitronen mit dem Zisilirmesser abreiben. Die kleinen Streifen in eine Schüssel geben. Den Zitronensaft, das Olivenöl und den Akazienhonig dazu geben und mit Salz und Zitronenpfeffer abschmecken und alles zusammen gut verrühren.

Die Feigen mit dem Dressing beträufeln. Zur Dekoration grob gemahlene Pfeffer darüber streuen, für den Fall, dass es zu wenig im Dressing hat.



Currysuppe mit Brotcrouton

Zutaten für 4 Personen

- 1 Stk Zwiebeln
- 40 g Butter
- 1 TL Rinder Bouillon (vegetarische Variante mit Gemüse Bouillon)
- 5 dl Heisses Wasser
- 5 dl Milch
- 40 g Mehl
- 20 g gemahlene Mandeln
- 1 EL Currypulver
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 Prise Salz und Pfeffer

Brotcrouton:

- 4 Stk Brotscheiben – idealerweise Dinkelbrot
- 1 Stk Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- Salz

Zubereitung

Zwiebeln fein schneiden und in heisser Butter dünsten, Bouillon dazu geben und aufkochen lassen. Milch und Mehl mit dem Mixer darunter ziehen und die Suppe kurz aufkochen lassen.

Gemahlene Mandeln mit dem Currypulver in die Suppe geben und mit dem Mixer kurz aufschlagen bzw mixen. Anschliessend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gehackten Petersilien vor dem Servieren auf die Suppe und ein Röschen an den Rand legen und mit etwas Curry bzw Korkuma den Rand bestreuen.

Brotcrouton aus vier Scheiben Brot schneiden. Auf Wunsch kann der Rand entfernt werden. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Olivenöl in der Pfanne erhitzen und Brotwürfel darin bei mittlerer Hitze goldbraun (etwa 5 Min) anbraten. Zwischendurch die Würfel schwenken und drehen. Die letzten 1-2 Minuten den Knoblauch dazu geben und zu guter Letzt mit etwas Salz abschmecken.

Anschliessend auf ein Haushaltspapier legen und abtropfen lassen.



Gefülltes Fischröllchen an leichter Zitrussauce

Zutaten für 4 Personen

Fischfilet:

- 8 Stk Fischfilets à 80 g (z.B. Rotzungen)
- 1 Stk Orange nur Schale
- 1 Stk Zitrone nur Schale
- 1 Stk Mozzarella
- Thymian Blättchen
- Bratbutter

Zitronensauce:

- 1 Stk Orange
- 1 Stk Zitrone
- 2 EL Thymianhonig
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zitronensauce:

Orangen- und Zitronenschale in eine kleine Pfanne reiben und den Saft dazu pressen. Thymianhonig und Olivenöl beifügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles gut verrühren. Vorsichtig erwärmen und warmhalten.

Fisch:

Fischfilets mit Haushaltspapier abtupfen, restliche Orangen- und Zitronenschalen auf die Filets streuen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und auf den Filets schön verteilen. Anschliessend Thymian darüber streuen. Die Filets aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren und zum Schluss etwas pfeffern.

Bratbutter in einer Pfanne erhitzen und die Röllchen rundum während ca. 2-3 Minuten anbraten. Die Hitze sofort reduzieren und 10 Minuten zugedeckt fertig braten und etwas salzen.



Tagliatelle al Spinaci

Zutaten für 4 Personen

200 g Tagliatelle
200 g Blattspinat
0.5 Stk Zwiebel
1 Stk Knoblauch
1 EL Olivenöl
80 g Rahm
Salz und Pfeffer
Parmesan

250 g Cherry-Tomaten
0.5 Stk Bund Basilikum, gehackt
1 Stk Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl

Zubereitung

Die Tagliatelle in Salzwasser laut Packungsanleitung bissfest garen.

In der Zwischenzeit den Spinat waschen und verlesen. Die Knoblauchzehe und Zwiebel schälen und klein zerschneiden.

Das Olivenöl in einem Kochtopf erhitzen und die Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Den Blattspinat zugeben und zusammenfallen lassen. Anschliessend den Rahm zugeben und etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Nudeln zur Spinat Sauce geben und verrühren. Mit einer Pastagabel aufdrehen und liegend im Teller anrichten und zum Schluss mit Parmesan dekorieren.

Cherry-Tomaten vierteln, mit gehacktem Basilikum, zerdrücktem Knoblauch, Salz, Pfeffer und Olivenöl mischen und durchziehen lassen.

Danach in einer Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten, Hitze reduzieren und kurz zugedeckt für 5 Min dämpfen lassen.

Bienenstich mit Vanillecreme

Zutaten für 16 Stück

Teig:

1 Stk Würfel Hefe 42g
500 g Mehl
100 g Zucker
2.5 dl lauwarme Milch
1 Stk Ei (ca. 70 g)
50 g weiche Butter
1 Prise Salz

Füllung:

2 Pck Vanille Puddingpulver
7.5 dl Milch
100 g Zucker
1 Stk Eigelb
200 g Rahm

Belag:

100 g Rahm
50 g Butter
2 EL flüssiger Honig
100 g Zucker
200 g Mandelblättchen

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben. Hefe in eine Mulde im Mehl bröckeln. 1 TL Zucker und etwas Milch zugeben und verrühren. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 5 Min gehen lassen. Anschliessend die restlichen Zutaten dazugeben und den Teig gut kneten und wieder zudecken und weitere 30 Min gehen lassen.

Mit dem Puddingpulver gemäss Anleitung zusammen mit der Milch und dem Zucker den Pudding kochen. Etwas abkühlen lassen, dass das Eigelb untermischen und unter ständigem Rühren ganz auskühlen lassen.

Für den Belag die Sahne, Butter, Honig und Zucker in einem Topf kurz aufkochen lassen. Die Mandeln untermischen. Den Backofen auf 200 Grad C vorheizen.

Den Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausrollen. Die Mandelmasse darauf verstreichen. Den Kuchen 10 Min aufgehen lassen. Anschliessend in den Ofen schieben und ca. 20 Min backen. Danach auskühlen lassen.

Den Kuchen in vier gleich grosse Teile teilen. Danach horizontal halbieren. Die obere Hälfte noch einmal vierteln. Den Rahm steif schlagen und unter die den Pudding ziehen. Die Creme auf die unteren Viertel streichen. Die oberen Stücke daraufsetzen und durchschneiden.

