

# Menu für 269. Chochete vom 9. Juni 2023

Focaccia mit Rosmarin und Schinken

\*\*\*\*

Spagetti al Vongole

\*\*\*\*

Kalte Suppe

\*\*\*\*

Gemüse  
Gebratener Thunfisch

\*\*\*\*

Crema Catalana

Weisswein: Merlot  
Rotwein: Merlot  
Bier: Reste aus Lager....

Abendchef: Patrick Brühwiler

## Focaccia

Für 8 Personen

500 g Mehl  
4.5 dl Wasser  
1.5 TL Salz  
20 g frische Hefe  
2 EL Öl  
2 Zweig Rosmarin  
Rohschinken  
Grobes Salz zum Bestreuen  
Wenig Öl zum Bestreichen  
Rosmarin zum Bestreuen

### Zubereitung

Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Hefe im Wasser auflösen, dazu giessen. Öl begeben. Alles mit einer Kelle glattrühren.

Den Teig auf dem vorbereiteten Blech mit **nassen Händen** ca. 35 cm x 25 cm ausstreichen. 30-60 Minuten gehen lassen. Ganzflächig mit Öl bestreichen oder beträufeln, mit Salz und Rosmarin bestreuen.

Blech in die Mitte des kalten Ofens schieben und bei 220 Grad C ca. 30 Minuten backen.

### Tipp:

Man kann auch entkernte, schwarze Oliven in kleine Stücke schneiden und unter den Teig mischen. In einen flachen Teller etwas Olivenöl und Salz geben und als Dipp für die Focaccia verwenden.



# Spagetti alle Vongole

Für 8 Personen

2 kg Vongole  
600 g Spagetti  
2 dl Weisswein  
2 Stk Chillischote  
12 Stk Knoblauchzehen (8/4 Zehen)  
Petersilie  
Olivenöl extra vergine  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Das Erfolgsgeheimnis dieser Pasta ist die Auswahl hochwertiger Zutaten und die korrekte Reinigung der Muscheln. Die frischen Muscheln mindestens eine Nacht in kaltem Wasser und mit dem richtigen Salzgehalt (40 g Salz pro Liter Wasser) ruhen. Es kann auch Meerwasser verwendet werden. Diese Zeit im Wasser sorgt für die Reinigung der Muscheln, welche vor dem Kochen nochmals überprüft werden sollten. Vor dem Kochen die Muscheln unter fließende, kalte Wasser halten. Dann die einzelnen Muscheln mit der Öffnung auf eine harte Oberfläche klopfen.

Die Muscheln mit Knoblauch (8 Zehen gepresst) und Weisswein bei starker Hitze in eine Pfanne geben und den Alkohol verdunsten lassen. Anschliessend Topf mit dem Deckel verschliessen und warten bis sich die Muscheln vollständig geöffnet haben (ca. 3 Minuten). Abseihen, Flüssigkeit auffangen.

Den restlichen Knoblauch (gepresst) bei schwacher Hitze mit etwas Chili in etwas Öl anbraten, die Muscheln und das zuvor gefilterte Wasser hinzufügen und einige Minuten ziehen lassen.

Die Spaghetti in Salzwasser al dente kochen. Die Spaghetti abtropfen lassen, mit den Muscheln in den Topf geben und alles mischen. Eine Prise Pfeffer und fein gehackte Petersilie darüber geben und sofort heiss servieren.



## Kalte Suppe

Für 8 Personen

5 Stk Peperoni rot  
3 Stangen Stangensellerie  
1.5 Stk Salatgurken  
3 Scheibe Weissbrot  
4 Stk Knoblauchzehen  
6 Stk Tomaten  
4 EL Olivenöl  
Weissweinessig (nach Geschmack)  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Die Paprikaschoten abbrausen, halbieren, putzen und klein würfeln. Den Sellerie abbrausen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Etwas Grün beiseitelegen. Die Frühlingszwiebeln abbrausen, putzen und in Ringe schneiden. Vom vorbereiteten Gemüse etwa 4 EL zum Garnieren abnehmen.

Die Gurke schälen, längs halbieren und die Kerne ausschaben. In Stücke schneiden. Das Brot entrinden und würfeln. Den Knoblauch schälen. Die Tomaten abbrausen, vierteln und die Kerne mit dem Stielansatz entfernen.

Alle vorbereiteten Zutaten mit dem Öl fein pürieren. Dabei kaltes Wasser bis zur gewünschten Konsistenz einfließen lassen.

Die Gazpacho mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken und in Gläser füllen. Mit dem übrigen Gemüse und Selleriegrün garniert servieren



# Thunfisch mit Gemüse

Für 8 Personen

## Thunfisch

- 1.2 kg Thunfisch
- 75 g Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 1 dl Sojasosse
- 4 Limetten
- 6 EL Sesamöl
- 2 EL Rosa Pfefferkörner
- Salz, nach Bedarf und Sesamkörner

## Gemüse

- 2 Stk Karotten rot
- 2 Stk Karotten gelb
- 1 Stk Lauchgemüse
- 2 EL Olivenöl
- 4 EL Senf, grobkörnig (Coop Maille Senf Ancienne)
- 2 EL Wodka
- 24 Stk Cherry Tomaten mit Stiel
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung Thunfisch

Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Limetten auspressen. Rosa Pfefferkörner mit einem Löffel zerdrücken. Thunfisch Filet unter kaltem Wasser abwaschen und trockentupfen.

2 EL Sesamöl, Limettensaft und Sojasosse in eine mittelgrosse Schüssel geben. Den gehackten Knoblauch, Ingwer und die zerdrückten Pfefferkörner hinzufügen und alles gut vermischen. Thunfisch Filet in die Marinade legen und darin wälzen. Schüssel abdecken, in den Kühlschrank geben und 2 Stunden marinieren lassen.

Währenddessen Thunfisch Filet mehrmals in der Marinade wenden.

Das marinierte Thunfisch Filet aus der Schüssel nehmen, abtropfen lassen und von beiden Seiten leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

1 EL Sesamöl in einer grossen Pfanne erhitzen. Thunfisch Filet in die Pfanne geben und auf beiden ca. 2 Minuten goldbraun braten. (sollte innen noch roh sein)

Das gebratene Thunfisch Filet auf Tellern anrichten und mit der Marinade beträufeln. Servieren.

### **Zubereitung Gemüse**

Karotten und Lauch waschen und die Karotten schälen. Bei den Karotten nur die beiden Enden abschneiden und danach längs in dünne (maximal 2 mm) Scheiben schneiden. Danach die Scheiben nochmals längs in 2 mm breite Streifen schneiden. Den Lauch genau gleich wie die Karotten in ca 15 cm lange dünnen Streifen schneiden.

Senf in einer Schüssel mit dem Wodka mischen und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Karotten in einer Pfanne 2-3 Minuten dünsten danach den Lauch dazugeben und nochmals etwa 2 Minuten weiter dünsten.

ACHTUNG: Das Gemüse muss festen Biss haben (knackig).

Gemüse in eine Salatschüssel geben und die Senfmischung nach und nach unter das Gemüse geben und gut mischen.

Mit Salz, Pfeffer und wenn nötig mit etwas Olivenöl abschmecken. (warmstellen).

Tomaten mit Stiel (3 Stück) im Öl dünsten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Anrichten:**

Thunfisch in Streifen schneiden und stapeln, daneben einen Haufen mit dem Gemüse und den Tomaten anrichten.



## Creme Catalana

Für 8 Personen

8 dl	Milch
6 EL	Zucker
5 EL	Maizena
6 Stk	Eigelb
2 EL	Orangen
0.5	Stangen Zimt
4 EL	grobkörniger Rohzucker

### Zubereitung

Milch, Zucker, Maizena und Eigelbe in einer Pfanne mit dem Schwingbesen gut verrühren. Von der Orange die Schale mit einem Sparschäler abschälen, mit dem Zimt begeben, 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 einen Messbecher streichen, in die Förmchen giessen, auskühlen, Creme zugedeckt im Kühlschrank ca. 4 Std. fest werden lassen. Zucker kurz vor dem Servieren gleichmässig auf der Creme verteilen, mit der Flamme des Bunsenbrenners karamellisieren.

