

# Menu für 270. Chochete vom 8. September 2023

Pizzateig Stängel

\*\*\*\*\*

Gegrillte Tomaten mit Pesto und Büffelmozzarella

\*\*\*\*\*

Surf & Turf

\*\*\*\*\*

Ananas und Pfirsich flambiert mit Glace

Weisswein:      Johannisberg 2020  
Rotwein:       Rioja Reserva 2017  
Bier:            Quöllfrisch

Abendchef: Gerhard Treiber

## Pizzateig Stängel

Für 8 Personen

- 2 Pizzateig
- Salz
- 4 EL Olivenöl
- Pfeffer
- Rosmarin gehackt
- Oregano gehackt

### Zubereitung

Pizzateig auswallen, in 2 cm breite Streifen schneiden und zu Stängel rollen.

Mit Öl einpinseln, salzen und den Gewürzen bestreuen

Auf der Platte oder im Backofen kross ausbacken **Tipp:**



## Gegrillte Tomaten mit Pesto und Büffel Mozzarella

Für 8 Personen

8        grosse Tomaten  
16        kleine Büffel Mozzarella  
          Pesto  
          Basilikum als Deko

### Zubereitung

Tomaten quer halbieren, mit der Schnittseite auf die Feuerplatte legen und angrillen bis Röstaromen entstehen.

Umdrehen und weiter grillen, derweilen mit Pesto bestreichen, und mit 2 halbierte Büffel Mozzarella belegen, warten bis Pesto Öl langsam verläuft , Pesto auf den Mozzarella geben und mit Basilikumblatt garnieren



## Surf & Turf

Für 8 Personen

8	Hummerschwänze
8	Riesengarnelen
8	Burger dry aged Beef
8	Burger Buns
2	Tomaten
16	Scheiben Beacon
8	Scheiben Cheddar o.ä.
	Knoblauch, Olivenöl, Rosmarin, Salz

### Zubereitung

Hummerschwänze halbieren. Garnelen mit der Schere am Rückgrat einschneiden und Darm entfernen, Kopf je nach Geschmack dran lassen oder auch entfernen, Olivenöl mit gehacktem Rosmarin und gehacktem Knoblauch als Marinade vorbereiten.

Hummerschwänze auf der Fleischseite angrillen und Garnelen auf beiden Seiten ca. 5 bis 7 min grillen.

Parallel Fleisch anbraten, wenn fast gar mit Käse belegen.

Beacon kross anbraten.

Parallel Buns angrillen bis kross.

Buns mit Fleisch belegen, Tomaten drauf, Beacon drauf auf Teller legen, Deckel seitlich.

Hummer und Garnele dazu legen.



## Ananas und Pfirsich gegrillt und flambiert

Für 8 Personen

- 1 grosse Ananas
- 3-4 weissefleischige Pfirsiche
- 4 EL Rohrzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Chili
- Metall Spiesse (Holzspiesse verbrennen)
- 2 dl RUM, Grande Manier oder Cognac
- Vanille Glace und Caramel Glace gesalzen

### Zubereitung

Ananas in mundgerechte Würfel teilen.

Pfirsich dito.

Würfel auf die Spiesse stecken abwechselnd.

Gewürze mischen und Spiesse darin wenden.

Auf der Feuerplatte grillen bis leichte braune Töne entstehen.

Parallel Bratpfanne mit Alkohol füllen und auf der Platte erwärmen.

Gegrillte Spiesse in die Pfanne geben und anzünden, bis Flamme erlischt.

Mit je 2 Kugel Glace anrichten.

