

Menu für 274. Chochete am 8. März 2024

Bruschette mit Balsamico-Butter

Appenzöller Chäs-Suppe

Rotkohlsalat mit Orangen und Preiselbeeren

Saltimbocca mit Safranrisotto

Mangocrème mit Granatapfel

Weisswein: Aigle Les Plantailles - Chablais AOC, 2022
Rotwein: Domaine de Gensac «Pesade », 2018
Bier: Resten aus Bestand

Abendchef: Mario Bischof

Bruschette mit Balsamico-Butter

für 6 Personen

- 1 Pagnolbrot in 1cm dicken Scheiben
- 2 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe gepresst
- 4 Zweiglein Thymian, Blättchen abgezupft
- 1 EL Olivenöl
- 3 Zwiebeln in feinen Ringen
- 3 EL Aceto Balsamico
- 4 Zweiglein Thymian, Blättchen abgezupft
- 125 g Butter, weich
- 40 g Kapernäpfel in Ringen

Zubereitungszeit

Ca. 30 Min.

Zubereitung

Brotscheiben auf ein Backblech legen, Öl, Knoblauch und Thymian mischen und auf Brotscheiben verteilen. Ca. 12 Minuten in der oberen Hälfte des auf 220 Grad C vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, abkühlen lassen.

Öl in einer beschichteten Bratpfanne erwärmen, Zwiebeln und etwas Salz begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 15 Minuten dämpfen.

Deckel entfernen, Aceto und Thymian begeben, aufkochen, beiseitestellen und auskühlen lassen.

Die Hälfte der Zwiebeln mit der Butter pürieren, zugedeckt ca. 20 Minuten kühl stellen.

Brotscheiben mit der Balsamico-Butter bestreichen, Kapern und restliche Zwiebeln darauf verteilen.



Appenzöller Chäs-Suppe

für 6 Personen

1	Zwiebel fein gehackt
30 g	Butter
2 dl	Weisswein
300 g	dunkles Brot
1 L	Fleischbouillon
200 g	Appenzellerkäse rezent gerieben
1 dl	Rahm
	Schnittlauch fein gehackt für Garnitur
	Salz, Muskat und schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit

Ca. 35 Min

Zubereitung

Brot in kleine Würfel schneiden und in heisser Bouillon einweichen. Butter in einem grossen Topf erhitzen, Zwiebeln, begeben und unter Rühren andünsten. Mit Weisswein ablöschen. Brot und Käse begeben und bei mittlerer Temperatur ca. 50 Minuten köcheln lassen. Dabei ab und zu rühren, damit der Käse nicht anbrennt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und fein mixen. Evtl. sieben, Rahm begeben und schöpfen. Mit Schnittlauch garnieren.



Rotkohl-Salat mit Orangen und Preiselbeeren

Für 6 Personen

600 g	Rotkohl
1 dl	Orangensaft
6 EL	Condimento bianco
3 EL	Preiselbeeren aus dem Glas
	Salz, Pfeffer
4 EL	Olivenöl
2	Blondorangen
2	Frühlingszwiebeln
60 g	Baumnüsse

Zubereitungszeit

Ca. 60 Min.

Zubereitung

Kohl halbieren, Strunk abschneiden. Kohl fein schneiden. Orangensaft mit Condimento und Preiselbeeren aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl unterrühren. 2/3 der Sauce über den Kohlsalat giessen und gut mischen. Einige Minuten ziehen lassen (je länger desto weicher wird der Salat).

Orangen schälen, und filetieren. Alles mit dem Salat mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Frühlingszwiebeln fein schneiden, Nüsse hacken und in einer Bratpfanne hell rösten. Die werden als Deko darüber gestreut. Restliche Sauce darüber träufeln und servieren



Saltimbocca mit Safranrisotto

Für 4 Personen

Fleisch:

8 Kalbs-Schnitzel
8 Scheiben Rohschinken
Salz, Pfeffer
16 Salbeiblätter
2 EL Olivenöl
1 dl Marsala
2 dl gebundene Bratensauce

Risotto:

1 Zwiebel klein, gehackt
1 Knoblauchzehe gepresst
20 g Butter zum dünsten
250 g Risottoreis (Carnaroli)
1.5 dl Weisswein
1 Briefchen Safran
8 dl Fleischbouillon, heiss
120 g geriebener Sbrinz
2 EL Butter
Pfeffer, Salz

Gemüse:

2 Rüebli
1 Blumenkohl, Broccoli
1 kleine Zucchetti
Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl

Zubereitungszeit

Ca. 45 Min. plus 60 Min Koch Zeit

Zubereitung

Fleisch:

Schnitzel mit Haushaltspapier trocken tupfen, flachklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einer Scheibe Rohschinken belegen und 2 Salbeiblätter mit Zahnstochern draufstecken.. Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Schnitzel zuerst auf der Rohschinkenseite ca. 1 Minute scharf anbraten, dann umdrehen und auf der 2. Seite ebenfalls ca. 1 Minute fertig braten. Aus der Pfanne nehmen und im Ofen kurz bei 60 bis 80 Grad C zugedeckt ziehen lassen.

Bratsatz mit Marsala und Bratensauce ablöschen. Flüssigkeit zur Hälfte einkochen lassen. Butter flockenweise in die Sauce rühren, abschmecken.

Risotto:

Zwiebel und Knoblauch in Butter andünsten. Reis dazugeben, mitdünsten. Mit Wein ablöschen, einkochen lassen. Safran beifügen, Bouillon nach und nach zugeben, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Risotto unter häufigem Rühren ca. 20 Minuten köcheln.

Käse und Butter daruntermischen, abschmecken.

Gemüse:

Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden. Im Olivenöl rührbraten, sodass es noch knackig ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Saucenspiegel machen, Fleisch darauf anrichten, Gemüse und Risotto anrichten.



Mangocrème mit Granatapfel

für 4 Personen

280 g	Mango gerüstet
500 g	Rahmquark
2 Beutel	Vanillezucker
2 Blatt	Gelatine
1	Granatapfel
1/2 Bund	Basilikum

Zubereitungszeit

Ca. 20-30 Min.

Zubereitung

Mango pürieren, 2/3 des Pürees mit der Hälfte des Quarks und der Hälfte des Vanillezuckers verrühren. 1 Blatt Gelatine einweichen, wärmen und unterheben, in Gläser abfüllen. Püree und Mangocrème separat kühl stellen.

Granatapfel halbieren. Kerne auslösen. Die Hälfte der Kerne mit wenig Quark pürieren und durch ein grobes Sieb streichen. Mit restlichem Quark und Vanillezucker mischen. 1 Blatt Gelatine einweichen, wärmen und unterheben. Erst Mangocrème und -püree, dann Granatapfelcrème und -kerne in ein Glas schichten. Mit Basilikumstreifen garnieren und servieren.

