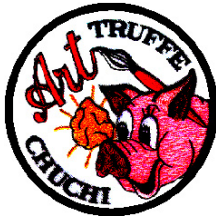


Chochete vom 29.04.2011

Frühlings-Menu

Chochete vom 29.04.2011
Tageschef Jürg Billing



Chochete vom 29.04.2011

Menu

*** * ***

***Melonen-Karotten-Suppe mit Chili-
Kokosschaum und frittiertem Fenchel***

*** * ***

***Lauwarmer Spargelsalat
mit Crevetten***

*** * ***

***Gitzibäggli
mit Bärlauch und Sântisbröckli***

*** * ***

***Lemon-Curd-Glace
mit Fruchtsauce***

*** * ***

Weine: Sauvignon blan, Viognier, Shiraz (Arendsig / Südafrika)



Chochete vom 29.04.2011

Die Rezepte sind für 6 Personen berechnet.

Melonen-Karotten-Suppe mit Chili-Kokosschaum und frittiertem Fenchel

Zutaten :

1 ½ Galiamelone
300 gr. Möhren
2 Fenchel
7.5 dl Gemüsebrühe
1 ½ Thai-Chilischote
3 dl Kokosmilch
1 ½ Prise Salz
1 ½ Prise Zucker
1 ½ TL Butter

Zubereitung :

Möhren schälen und in kleine Stücke schneiden. In Gemüsebrühe ca. 10 Minuten bissfest. Alles Abseihen und die Gemüsebrühe aufheben.

Melone schälen, entkernen und in fingerdicke Stücke schneiden. In einem Topf Zucker und ein haselnusgrosses Stück Butter karamellisieren lassen. Dann die Melonenstücke dazugeben und alles vorsichtig vermischen.

Möhrenstücke dazugeben und mit der Brühe aufgießen. Anschließend noch ca. 5 Minuten weiter köcheln lassen.

Die Thai-Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen und in die Kokosmilch geben. Langsam erwärmen und ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Chilischote aus der Kokosmilch nehmen. Warme Kokosmilch mit Zucker und Salz abschmecken.

Fenchel waschen, trocken tupfen und der Länge nach fein hobeln. Salzen und 5 Minuten ziehen lassen. In heißem Öl frittieren und warmstellen.

Suppe mit einem Pürierstab fein mixen und danach in hitzebeständige Gläser füllen.

Kokosmilch schaumig schlagen und den Milchschaum auf die Suppe setzen.





Chochete vom 29.04.2011

Lauwarmer Spargelsalat mit Crevetten

Zutaten :

18 Stangen Spargel
18 Stück Crevetten
18 Cherry-Tomaten
1 rote Zwiebel
1 Bund frischer Basilikum
Salz, Pfeffer, Zucker
Limonen-Olivenöl
Balsamico



Anrichtweise:

Spargelspitzen und Kirschtomaten am Tellerrand anrichten.

Der Spargelsalat wird in die Mitte gegeben.

Die Crevetten mit der Schale nach unten auf den Spargelsalat setzen

Crevetten mit Basilikum garnieren und den Salat mit etwas Limonenöl und Balsamico beträufeln

Zubereitung :

Spargel schälen und die Enden abschneiden.

Schalen mit kaltem Wasser bedecken, mit Salz und Zucker würzen und ca. 10 Minuten kochen. Spargelfond abpassieren und abschmecken. In diesem Fond wird der Spargel gegart.

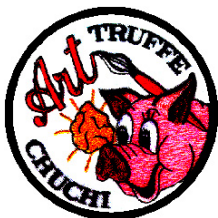
Crevetten der Länge nach halbieren. Der letzte Teil des Schwanzes wird nicht geteilt, damit die beiden Hälften noch zusammenhängen. Die Schale wird nur an der Bauchseite entfernt. Danach wird der Darm entfernt, der sich unterhalb der Schale im oberen Bereich befindet. Im Anschluss daran werden die Riesengarnelen mit Zitronensaft und Salz gewürzt.

Rote Zwiebel und den Zwiebellauch in Streifen bzw. Würfel schneiden.

Crevetten mit der Fleischseite in heissem Limonenöl angebraten und anschliessend gewendet. Danach die Garnelen herausnehmen und warm stellen.

Spargel in 1 cm lange Stücke schneiden (Spitzen für die Garnitur übrig lassen - ca. 5 -7 cm).

Spargelstücke sowie die Spargelspitzen mit den roten Zwiebeln, den Kirschtomaten und dem Zwiebellauch in karamelisiertem Zucker durchschwenken und mit etwas Spargelfond abgelöscht. Zum Abschluss der lauwarme Salat mit Salz, Pfeffer, Balsamico und Limonenöl abschmecken



Gitzibäggli mit Bärlauch und Sântisbröckli

Zutaten :

Gitzi:

1Kg Gitzifleisch vom
Schenkel (Bäggli)
Salz, Pfeffer,
frischer Bärlauch
1.5 dl Vollrahm
200 g Sântisbröckli
dünn geschnitten

Neue Bratkartoffeln:

500 g neue Kartoffeln
40 g Kochbutter
Salz, Pfeffer
frischer Thymian

Sauce:

50 g gehackte Schalotten
1,5 dl krätiger Rotwein
1 Zweiglein Rosmarin
1 dl gebundene braune
Sauce
1 dl brauner Fond



Zubereitung :

Vorberitung:

Das Gitzibäggli der Länge nach halbieren und die
Anschnitte für die Füllung reservieren.

Die Kartoffeln waschen, vierteln und kurz in
heissem Wasser erwellen. Abschütten (nicht mit
Wasser abkühlen)

Die Schalotten mit dem Rotwein in eine kleine
Pfanne geben und um $\frac{2}{3}$ einkochen lassen.
Rosmarinzweiglein dazugeben und mit den Flüs-
sigkeiten aufgiessen. Zur gewünschten Konsis-
tenz einkochen lassen und durch ein feines Sieb
passieren

Die Fleischabschnitte (ca. 100 g salzen und wür-
zen und zusammen mit dem Vollrahm zu einem
Brät pürieren. Wenig Bärlauch hacken und unter
das Brät mischen.

Zubereitung:

Eine Alufolie mit einer Klarsichtfolie belegen, ca.
20 x 20cm.

Das geschnittene Sântisbröckli darauf auslegen
und mit Bärlauchbrät bestreichen.

Eine Bägglhälfte auf das Brät legen, mit Bär-
lauchblättchen belegen und die zweite Bäggl-
hälfte darauflegen. Straff einrollen und im Ofen
bei 100° C garen bis die Innentemperatur
60° C aufweist. Etwas nachziehen lassen.
Die Kartoffeln in Butter goldbraun braten und
würzen.

Fleisch aus der Folie nehmen, tranchieren und
mit Kartoffeln anrichten



Chochete vom 29.04.2011



Lemon-Curd-Glace mit Fruchtsauce

Zutaten :

2 Zitronen, gross
75 g Butter, weich
125 g Zucker
1 Ei, gross
2.5 dl Rahm
2 Esslöffel Puderzucker

Beeren für Fruchtsauce



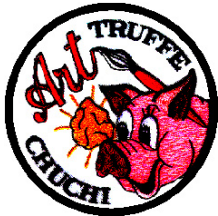
Zubereitung :

Die erste Zitrone heiss spülen und mit Küchenpapier trocknen. Dann die Schale fein abreiben. Den Saft beider Zitronen auspressen und durch ein feines Sieb giessen, um allfälliges Fruchtfleisch zu entfernen.

Die weiche Butter in einer kleinen Pfanne anschmelzen lassen. Den Zucker beifügen und alles gut durchrühren. Dann das Ei und anschliessend den Zitronensaft sowie die Zitronenschale dazugeben. Nun die Masse unter ständigem Rühren aufkochen; durch die Säure des Zitronensaftes wird ein Gerinnen der Creme verhindert. Sofort kochend heiss in eine kleine Schüssel umgiessen und die Oberfläche der Creme mit Klarsichtfolie belegen, damit sich beim Abkühlen keine Haut bildet. Vollständig erkalten lassen.

Den Rahm steif schlagen. Zuletzt den Puderzucker unterrühren. Nun den Rahm unter den Lemon Curd ziehen und je nach persönlichem Geschmack eventuell mit etwas Zitronensaft abschmecken. Dann in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte kleine Terrinenform oder Portionenförmchen füllen und mindestens 3 Stunden gefrieren lassen.

Fein schmeckt dazu eine Fruchtsauce, zum Beispiel aus tiefgekühlten Himbeeren oder Waldbeeren.



Einkaufsliste:

Fleisch:

- 200g Rohschinken
- 1 Kg Gitzfleisch (Bäggli)
- 200 g Sántisbröckli, dünn geschnitten
- 21 Stück Crevetten

Gemüse:

- 1½ Galiamelone
- 300 gr. Ruebli
- 2 Fenchel
- 500 g neue Kartoffeln
- 21 Stangen Spargel
- 21 Cherry-Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- Zwiebeln
- 1 Bund frischer Basilikum
- frischer Thymian
- Zweiglein Rosmarin
- frischer Bärlauch
- 1 ½ Thai-Chilischote
- 2 Zitronen, gross

Diverses

- Blätterteig
- 7.5 dl Gemüsebrühe
- 3 dl Kokosmilch
- 1 Butter 250g
- 5 dl Vollrahm
- 1 Ei, gross
- Limonen-Olivenöl
- Balsamico
- 1 dl gebundene braune Sauce
- 1 dl brauner Fond
- Puderzucker
- Beeren für Fruchtsauce