

# SÄULIÄMTLER GOURMET CHUCHI

296. Chochete vom 07.05.2019  
mit Martin Stalder



## MENÜ

### Apéro

Knusprige Crostini mit Linsen-Hummus und Shiitake

### Suppe

Spargelcreme-Suppe mit Orangen

### Hauptgang

Crevetten-Curry-Burger

### Dessert

Rhabarber-Galette

## WEINE

### Sekt

Rotari Cuvée28 Brut, Trento DOC, Italia  
100% Chardonnay, Metodo Classico

### Weisswein

2017 Grüner Veltliner Smaragd Terrassen  
Domäne Wachau

### Rotwein

2016 Tres Picos, Campa de Borjo DO  
Bodega Borsao, 100% Garnacha

# CROSTINI MIT LINSEN-HUMMUS UND SHIITAKE

## ZUTATEN

(für 10 Personen)

### Menge Zutaten

#### Linsen Hummus

250g rote Linsen  
1 Schalotte  
2 Gewürznelken  
2 Lorbeerblätter  
Salz  
25g Tahini (Sesampaste)  
1 Zitrone Saft

#### Shiitake-Pilze

75g Shiitake Pilze  
20g Butter

#### Crostini

2 EL Olivenöl  
2 Stk Ciabatta

#### Ausserdem

1-2 EL Koriandergrün gehackt  
1 EL grüner Pfeffer gehackt  
Salz, Pfeffer



## ZUBEREITUNG

- Für das Hummus die roten Linsen in einem Sieb kalt abspülen, in einer Schüssel mit kaltem Wasser bedecken und 2 Stunden quellen lassen.
- Die eingeweichten Linsen abgießen. Die Schalotte schälen. Die Linsen mit Nelken, Lorbeer und Schalotte in Salzwasser in etwa 20 Minuten weich garen. Die Linsen in ein Sieb abgießen und die Gewürze entfernen. Dann die Linsen in einem Standmixer mit Sesampaste, Zitronensaft, Salz und Pfeffer cremig pürieren und kräftig abschmecken.
- Die Shiitake-Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze aufschäumen lassen und die Shiitake-Pilze darin etwa 2 Minuten anbraten, erst danach mit Salz und Pfeffer würzen.
- Für die Crostini das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Ciabattascheiben darin von beiden Seiten goldbraun anbraten. Danach die Brotscheiben salzen und pfeffern.
- Das Linsen-Hummus gleichmäßig auf den Crostini verstreichen und die gebratenen Pilze darauf verteilen. Die Crostini mit Koriandergrün und grünem Pfeffer bestreuen und nach Belieben vor dem Servieren noch mit einem Spritzer Zitronensaft beträufeln.

# SPARGELCREMESUPPE MIT ORANGEN

## ZUTATEN

(für 4 Personen)

### Menge Zutaten

1kg	Spargeln weiss
3dl	Wasser
1TL	Salz
10g	Butter
1dl	Noilly Prat
1	Orange
1,5dl	Rahm
2	Eigelb
	Salz, Pfeffer
1Prise	Zucker



## ZUBEREITUNG

- Die Spargeln grosszügig schälen. Die Spitzen etwa 3 cm lang abschneiden, die restlichen Stangen in dünne Scheibchen schneiden.
- Die Spargelspitzen im kochenden Salzwasser etwa 5 Minuten bissfest kochen. Herausnehmen und beiseitestellen. Das Kochwasser wenn nötig mit Wasser auf 5 dl ergänzen.
- In derselben Pfanne die Butter erhitzen. Die Spargelscheibchen darin andünsten. Mit dem Noilly Prat ablöschen. Das Kochwasser dazugiessen und alles aufkochen. Zugedeckt 30 Minuten kochen lassen.
- Inzwischen die Orange heiss waschen. Die Hälfte der Schale fein abreiben, den Saft auspressen.
- Den Rahm nicht zu steif schlagen. Orangenschale beifügen. 4 Esslöffel Orangenrahm bis zum Servieren kühl stellen. Restlichen Rahm mit Orangensaft und Eigelb gut verrühren.
- Die Suppe vom Herd ziehen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Wenig heisse Suppe zu den Eigelb rühren, dann alles in die Pfanne zurückgeben und bei kleiner Hitze unter Rühren erhitzen, bis die Suppe bindet. Sie darf aber nicht mehr kochen, sonst gerinnen die Eigelb. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dann mit dem Stabmixer nochmals schaumig aufschlagen.
- Die Spargelspitzen in vorgewärmte Suppentassen oder tiefe Teller verteilen und die heisse Suppe darübergeben. Mit dem beiseitegestellten Rahm und nach Belieben mit einigen Orangenzesten garnieren.

# CREVETTEN-CURRY-BURGER MIT FRITTIERTEN SÜSSKARTOFFELN

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: 30 Min.  
Koch-/Backzeit: 10 Min.  
Ruhezeit: min 60 Min.

## ZUTATEN

(für 4 Personen)

### Menge Zutaten

#### Crevetten Burger

300g	rohe, küchenfertige Crevetten
2	Frühlingszwiebeln
2 EL	rote Currypaste
4 EL	Paniermehl
1	Ei
2 EL	Sesamsamen
1 TL	Salz
1	reife Mango
1	Chilischote
60 g	Pak-Choi
2 EL	Rapsöl
½ Bund	Koriander
4	Burger Buns



## ZUBEREITUNG

- Grill auf ca. 230 °C vorheizen. Crevetten und Frühlingszwiebeln hacken. Mit Curry, Paniermehl, Ei und Sesam mischen. Masse salzen. Ca. 15 Minuten ziehen lassen. Masse vierteln und zu Burgern formen. Mango schälen. Fruchtfleisch beidseitig vom Stein wegschneiden und in dünne Scheiben schneiden. Chilischote samt Kernen in Ringe schneiden. Pak-Choi in feine Streifen schneiden. Crevettenburger mit Öl bepinseln und bei direkter grosser Hitze beidseitig je ca. 5 Minuten grillieren. Buns mit Mangoscheiben, Korianderzweigen, Pak-Choi, Crevettenburger und Chiliringen nach Belieben belegen und servieren.

### **Black Burger Buns**

400g Weissmehl  
180ml lauwarmes Wasser  
20g Hefe  
2 Eigelb  
1 TL Zucker  
10 g Salz  
3 EL Rapsöl  
2 EL Milch  
1 EL Sesamsamen  
4 g Sepia

#### **ZUBEREITUNG**

- Wasser mit Salz, Zucker, Sepia und der Hefe gut verrühren, dass sich alles gut auflöst.
- Mehl in eine große Schüssel geben und das Wassergemisch dazugeben. Gut vermengen.
- Jetzt Ei und Öl langsam in den Teig einkneten. Solange kneten bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.
- Danach zugedeckt eine halbe Stunde gehen lassen.
- 5 Teiglinge formen, etwas flachdrücken und nochmals für eine halbe Stunde ruhen lassen.
- Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Buns nun mit Milch bestreichen und mit Sesam bestreuen.
- 15 Minuten backen.

### **Frittierte Süßkartoffeln**

800g Süßkartoffeln  
1 l Frittier-Öl  
1 TL Salz  
1 TL Paprikapulver  
120 g Maizena  
200 ml Mineralwasser

#### **ZUBEREITUNG**

- Süßkartoffeln schälen, in Stifte schneiden und in einer Schüssel mit Wasser zwischenlagern.
- Süßkartoffel-Pommes mit frischem Wasser abspülen und in einem Küchentuch trocknen.
- In einer kleinen Schüssel Stärke mit Sprudelwasser glatt rühren. Die Süßkartoffel-Stifte in der Stärke-Mischung tränken, sodass sie vollständig ummantelt sind. Anschließend auf einem Kuchengitter kurz abtropfen lassen.
- Frittierfett auf 190 °C erhitzen. Am besten immer nur eine Handvoll Pommes ins Öl geben, sodass sie genügend Platz zum Bräunen haben und die Öltemperatur nicht zu sehr absinkt. Für etwa 6-7 Minuten goldbraun frittieren.
- In der Zwischenzeit Salz und Paprikapulver in einer grossen Schüssel vermischen
- Die Süßkartoffel-Pommes mit einer Schaumkelle aus dem heißen Fett heben und auf einem Teller mit Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Anschließend Pommes in der Schüssel mit den Gewürzen schwenken.

# RHABARBER-GALETTE

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: 30 Min.  
Kühl stellen: 30 Min.  
Backen: 30 Min.

## ZUTATEN

(für 1 Tarte)

### Menge Zutaten

220g	Weissmehl
100g	gemahlene Haselnüsse
100g	Zucker
1 Prise	Salz
150g	Butter, kalt
1	Ei
3EL	gemahlene Haselnüsse
350g	rote Rhabarber
250g	Erdbeeren
1	Bio-Zitrone
80g	Gelierzucker



## ZUBEREITUNG

- Mehl, Nüsse, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stücke schneiden, begeben, von Hand zu einer gleichmässigen krümeligen Masse verreiben. Ei verklopfen, begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.
- Ofen auf 220 Grad vorheizen. Teig zwischen zwei Backpapieren auswallen, mit dem Backpapier auf ein Blech ziehen. 3EL Nüsse auf dem Teig verteilen, dabei ringsum einen Rand von 7cm freilassen.
- Rhabarber in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden. Erdbeeren je nach Grösse halbieren oder vierteln, in eine Schüssel geben. Die Hälfte der Zitronenschale dazureiben, 1 EL Zitronensaft dazugeben, Gelierzucker daruntermischen, auf dem Teig verteilen. Rand sorgfältig einschlagen.
- Backen: 30 Min. in der unteren Ofenhälfte. Herausnehmen, etwas abkühlen, mit dem Backpapier auf ein Gitter ziehen, auskühlen.