

SÄULIÄMTLER GOURMET CHUCHI

297. Chochete vom 11.06.2019
mit Lothar Möhle

HAUPTSACHE LECKER



MENÜ

Apéro

Tandoori Hähnchen-Bacon Spiess auf gehacktem Salat im Glas

Starter

Stunden-Ei mit Kaviar und Creme fraîche an Schnittlauchöl

Vorspeise

Lachsfilet auf Spitzkohlgemüse

Hauptgang

Kalbshuft in Sherry-Rahmsauce

Dessert

Windbeutel gefüllt mit Beeren und Rahm, Erdbeersorbet

WEINE

Weiss/Rotwein

'Colle dei Tigli', Veneto, 2018

Weiss/Rotwein

'Colle dei Tigli', Veneto, 2018

Weiss/Rotwein

'Langhe Arneis', Piemont, 2018

Weiss/Rotwein

'Ciartio Aurum', Toscana, 2016

Weiss/Rotwein

'Moscato Raffaello Spumante', Extra Dry, Veneto

Wein Quelle: Fine Wines, Bonstetten

TANDOORI HÄHNCHEN-BACON SPIESS AUF GEHACKTEM SALAT IM GLAS

INFORMATION

Vorbereitungszeit: x Min.
Koch-/Backzeit: x Min.
Ruhezeit: x Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

1-2 TL Tandooripulver
1 EL Vollmilch-Joghurt
400 g Hähnchenfilet
1 kleine rote Zwiebel
1 Tomate
½ kleine gelbe Paprikaschoten
2 Baby-Römersalate
4 Scheiben Frühstücksspeck
2 EL Öl
4 EL Basilico-Vinaigrette
Salz
Pfeffer
Zucker
8 Holzspiessli



ZUBEREITUNG

- Tandooripulver und Joghurt verrühren. Hähnchenfilet waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Hähnchenwürfel und Tandoori-Mix vermengen und ca. 30 Minuten kalt stellen.
- Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Tomate waschen, putzen und in dünne Spalten schneiden. Paprika putzen, waschen und in Streifen schneiden. Salat putzen, waschen und die Blätter in Streifen schneiden. Speckscheiben in je 4-5 Stücke schneiden. Hähnchenwürfel und Speckstücke auf 8 Spieße verteilen.
- Öl in einer Pfanne erhitzen und die Spieße darin unter Wenden 6-8 Minuten braten. Salat, Gemüse und Vinaigrette in einer Schüssel vermengen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Salat und Spieße in Gläsern anrichten

Quelle: www.lecker.de

STUNDEN-EI MIT KAVIAR & CRÈME FRAÎCHE

INFORMATION

Vorbereitungszeit: x Min.

Koch-/Backzeit: x Min.

Ruhezeit: x Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

4	frische Eier
120 g	Crème fraîche
50 g	Schnittlauch
100 ml	Rapsöl
50 g	Kaviar (vom Stör, Lachs oder von der Forelle)
	Salz



ZUBEREITUNG

- Ein Wasserbad oder einen Steamer auf 63 Grad vorwärmen, die Eier mit Schale 60 Minuten garen.
- Den Schnittlauch fein schneiden, das Öl auf 50 Grad erhitzen und mit dem Schnittlauch so lange mixen, bis er sich im Öl aufgelöst hat. Alternativ in einem Thermomix etwa 4 Minuten auf hoher Stufe bei 50 Grad mixen. Das Öl durch ein feines Sieb abgiessen und sofort lichtgeschützt kaltstellen.
- Die Eier in eine kleine Schale sorgfältig aufschlagen. Mit einem Esslöffel herausnehmen und in eine Schale umsetzen. Mit etwas groben Salz würzen, eine Nocke Crème fraîche daneben setzen, Kaviar dazu geben und etwas Schnittlauchöl angießen.

Quelle: Gault Millau Rezepte, Schweiz

LACHSFILET AUF SPITZKOHLGEMÜSE

INFORMATION

Vorbereitungszeit: x Min.

Koch-/Backzeit: x Min.

Ruhezeit: x Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

500 g	Lachsfilets
1	Limette
	Butter und Rapsöl
	Salz
	Pfeffer
1	mitl. Spitzkoh
100 g	Frühstücksspeck
2	Schalotten
½	Ananas
1	Chilischote
	etwas Wasser oder Brühe
1	Limette
	Zucker
	Pfeffer
	Salz
	Butter
	Rapsöl



ZUBEREITUNG

- Den Spitzkohl säubern, halbieren, dann vierteln. Den Strunk entfernen und den Kohl in feine Streifen schneiden. Die Schalotten säubern und in dünne Scheiben schneiden. Die Ananas schälen und das Fruchtfleisch in mundgerechte Würfel schneiden. Den Speck in Streifen schneiden. Butter und Rapsöl in einem Topf erhitzen und den Speck andünsten.
- Kohl und Schalotten hinzufügen und mit dem Speck vermengen. Dabei leicht zuckern, salzen und pfeffern. Wasser oder Brühe angießen und den Kohl bei mittlerer Hitze zusammenfallen lassen. Anschließend die Ananas, etwas gehackte Chili und den Saft einer Limette dazugeben und alles wieder gut vermischen.
- Den Spitzkohl etwa 10-15 Minuten köcheln lassen, bis er gar ist. Mit Salz, Zucker, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.
- Die Lachsfilets waschen, trocknen und gegebenenfalls die Gräten entfernen. Butter und Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Die Filets etwas salzen und von beiden Seiten 2 Minuten braten. Sie sollten im Kern noch rosa und leicht glasig sein. Während der Bratzeit dünne Limettenscheiben mit in die Pfanne geben.

Quelle: NDR Kochen

KALBSHUFT AN SHERRY-RAHMSAUCE MIT SPÄTZLE ODER RÖSTI

INFORMATION

Vorbereitungszeit: x Min.
Koch-/Backzeit: x Min.
Ruhezeit: x Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

8 kleine Schnitzel von der Kalbshuft („rundä Mockä“)
1 grosse Zwiebel
1 rote Peperoni
150 g braune Champignons
7.5 dl Vollrahm
4 cl Sherry (Tio Pepe)
evt. Petersilie
1 EL Rapsöl
Paprikapulver süss
Salz
Pfeffer
Bouillon-Pulver



ZUBEREITUNG

- Zwiebel hacken, Peperoni in Streifen und Champignons in Scheiben schneiden.
- Zwiebel andünsten, Peperoni und Pilze dazugeben und mitdünsten. Würzen mit Paprika, Pfeffer und etwas Bouillon-Pulver/Salz.
- Rahm und einen Schuss Sherry dazugeben.
- Fleisch in die Sauce geben und bei niedriger Temperatur (90 bis 100°C) im Backofen ziehen

Beilage: Spätzle oder Rösti

Deko: Peterli

Quelle: R. Zwicky, 2008

WINDBEUTEL GEFÜLLT MIT BEEREN UND RAHM, ERDBEERSORBET

ZUTATEN FÜR DIE WINDBEUTEL

(für 6-8 Stück)

Menge Zutaten

150 g	Mehl
125 g	Wasser
125 g	Milch
70 g	Butter
1 TL	Zucker
Prise	Salz
5	Eier (mittlere Grösse)
	Rahm
	Erdbeeren



ZUBEREITUNG

- Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.
- Für den Brandteig das Mehl fein sieben. Wasser, Milch, Butter, Salz und Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Das Mehl hinzufügen und alles gut verrühren, bis sich eine klossartige Masse bildet. Diese im Topf mit einem Rührlöffel weiter bewegen, bis auf dem Boden ein leichter Belag zu sehen ist.
- Den Brandteig in eine Rührschüssel geben. Nach und nach 4 Eier hinzufügen und alles mit einem Rührlöffel oder Knethaken vermengen. Wenn die Masse "schwer reißend" vom Löffel fällt, ist der Teig in einem perfekten Zustand. Zur Reserve das fünfte Ei verquirlen und bei Bedarf in kleinen Portionen hinzufügen, bis die ideale Konsistenz erreicht ist.
- Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Ein Backblech mit Backfolie oder Backpapier auslegen. Den Teig zwei- bis dreimal kreisend und möglichst flach auf das Backpapier spritzen. Ist der Teig zu hoch, können die Windbeutel zu mächtig werden und beim Backen umfallen.
- Die Windbeutel in den Ofen schieben und je nach Größe 20-30 Minuten backen. Die Backofentür in den ersten 20 Minuten nicht öffnen! Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und halbieren. Mit Erdbeeren und Rahm füllen.

ZUTATEN FÜR DAS SORBET

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

500 g	Erdbeeren
1 dl	Wasser
100 g	Zucker
	Zitronensaft
	Minze

ZUBEREITUNG

- Die Erdbeeren pürieren und mit den übrigen Zutaten verrühren.
- Die Masse für mindestens vier Stunden in ein Gefrierfach stellen und stündlich umrühren. In Förmchen füllen.