

SÄULIÄMTLER GOURMET CHUCHI

308. Chochete vom 07.12.2021
mit Guido Wild

ETWAS FEINES ZUM FEST



MENÜ

Apéro

Guido's Fleischchäs-Baguette

Vorspeise

Randenrisotto mit Steinbutt

Hauptgang

Schweinsfilet im Teig
mit Nüsslissalat

Dessert

Vermicelles

WEINE

Weisswein

Viña Oria Blanco 2020
100% Macabeo

Weisswein

Viña Oria Blanco 2020
100% Macabeo

Rotwein

Cucos de la Aberquilla – 2018
100% Cabernet Sauvignon

Champagner

Charles Bertin Champagne demi-sec

GUIDO'S FLEISCHCHÄS-BAGUETTE

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 10 Min.

Koch-/Backzeit: 10 Min.

Ruhezeit: 5 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

1 Frischback-Baguette
250g Fleischkäse zum Backen
¼ Peperoni rot



ZUBEREITUNG

- Peperoni klein würfeln
- Peperoni unter die Hälfte des Fleischkäsebräts mischen
- Frischback-Baguette der Länge nach aufschneiden und mit Fleischkäse bestreichen
- Im auf 200° vorgeheiztem Backofen 10 Minuten Backen
- 5 Minuten ruhen lassen und in Mundgerechte Stücke schneiden

RANDENRISOTTO MIT STEINBUTT

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 15 Min.
Koch-/Backzeit: 30 Min.
Ruhezeit: 0 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

4	Steinbutt-Filet
	Butter
50g	Paniermehl
30g	Pinienkerne
1 Bund	Peterli
250g	Risotto-Reis
2	Echalotten
2dl	Weisswein
0.8l	Gemüsefond
3 EL	Randensaft
35g	Cantadou Meerrettich
35g	Saurer Halbrahm
35g	Parmesan
¼	Rande roh (Julienne schneiden für Deko)
30g	Kresse (einen Teil für Deko zur Seite legen)
2dl	Vollrahm
	Salz und Pfeffer



ZUBEREITUNG FISCH

- Fisch etwas falten, damit das Stück nicht zu gross wird und leicht salzen und pfeffern. Fisch in eine Auflaufform auf ein Stück Butter legen.
- Fisch für 25 Minuten bei 70° in den Tellerwärmer oder Backofen.
- Anschliessend Fisch mit einer Mischung aus Paniermehl, Pinienkerne und gehackten Peterli belegen und direkt unter dem Grill bei offenem Backofen für 3 Minuten überbacken.

ZUBEREITUNG RISOTTO

- Gehackte Schalotten und Reis mit 30g Butter andünsten und mit 1dl Weisswein ablöschen. 5dl Gemüsefond dazugeben und ca. 30 Minuten bei kleiner Hitze köcheln. Gelegentlich rühren.
- Am Schluss Randensaft, Cantadou, Halbrahm und Parmesan dazu geben und fertigkochen.

ZUBEREITUNG KRESSESAUCE

- 1dl Weisswein und 2dl Gemüsefond 5 Minuten reduzieren. 2dl Vollrahm und nochmals 5 Minuten reduzieren. Mit Salz und Pfeffer und ev. einigen Tropfen Zitronensaft würzen
- Kresse mit etwas Gemüsefond pürieren. Anschliessend zusammen mit der obigen Sauce nochmals aufkochen.

SCHWEINSFILET IM TEIG

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 30 Min.

Koch-/Backzeit: 30 Min.

Ruhezeit: 5 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

500g Schweinsfilet am Stück
250g Kalbsbrät
8 Tr. Speck
½ Bund Peterli, fein gehackt
½ Bund Schnittlauch, fein gehackt
2 Echalotten, fein gehackt
50g Pistazien, grob gehackt
1 Blätterteig, rechteckig
1 Eigelb
Pfeffer



ZUBEREITUNG

- Pistazienkerne in einer beschichteten Bratpfanne rösten.
- Silberhaut entfernen, Filet pfeffern und rundum anbraten. Danach abkühlen lassen.
- Kalbsbrät, Peterli, Schnittlauch, Schalotten und Pistazien mischen.
- Blätterteig mit Speck belegen und mit Brätmischung dünn bestreichen. Kleiner Rand frei lassen.
- Rand mit Eigelb bestreichen und Filet einpacken.
- Ev. mit Blätterteig dekorieren und auch mit Eigelb bestreichen.
- Im auf 200° (180° Umluft) vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten goldbraun Backen.
- 5 Minuten ruhen lassen.



NÜSSLISALAT

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 10 Min.
Koch-/Backzeit: 10 Min.
Ruhezeit: 20 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

150g Nüsslissalat
12 Tr Bratspeck
2 Eier

ZUTATEN DRESSING

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

6EL Olivenöl
3EL Apfelessig
2TL Honigsenf
3TL Quittengelee
3EL Milch
wenig getrockneter Basilikum
Salz, nach Bedarf
Pfeffer, nach Bedarf



ZUBEREITUNG

- Nüsslissalat gut waschen
- Eier ca. 8 Minuten kochen, danach kalt abspülen und auskühlen lassen. Eier schälen und halbieren
- Speck in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett auf kleiner Stufe knusprig braten.
- Nüsslissalat auf Teller anrichten und mit Dressing beträufeln. Mit Speck und Eihälfte garnieren.

VERMICELLES

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 10 Min.
Koch-/Backzeit: 40 Min.
Ruhezeit: 60 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

2dl	Milch
400g	TK Maroni
1dl	Wasser
75g	Zucker
¼	Vanillestengel (Mark)
0.5dl	Rahm
2EL	Kirsch
4	kleine Meringue
	Schlagrahm für Deko
	Trauben für Deko



ZUBEREITUNG

- Milch aufkochen, Maroni beifügen und auf kleiner Flamme ca. 15 Minuten weichkochen.
- Masse fein pürieren und auskühlen lassen.
- Wasser, Zucker, Vanillemark ca. 15 Minuten zu einem Sirup einkochen.
- Heissen Sirup, den Rahm und Kirsch zum Maronipüree geben und gut mischen. Die Masse muss weich und streichfähig sein. Kühl stellen.
- Meringue (ev. verbrochen) auf die Teller geben, Maronipüree mit der Vermicelles-Presse auf die Meringue dressieren und mit Schlagrahm und Trauben dekorieren.