

SÄULIÄMTLER GOURMET CHUCHI

309. Chochete vom 11.01.2022
mit Georg Getto



MENÜ

Apéro

Crostini mit
- Lachs/Hüttenkäse/rosa Beeren
- Farnei
- Thun

Vorspeise

Rauchlachs auf Meerrettich-Crème fraîche
und Rösti

Hauptgang

Lammfilet mit Salbeibutter,
Zitronenrisotto und
Cherry-Tomaten karamellisiert

Dessert

Schoggi-Mokka-Mousse
mit Kahlúa-Kaffeelikör-Sauce

WEINE

Prosecco

Prosecco DOC Rosé Brut Millesimato
Masottina 2020
(Pinot Noir, Glera, Raboso)

Weisswein

Roero Arneis DOCG Piazza 2019
(Arneis)

Rotwein

Viña Real Rioja Gran Reserva 2012
(Tempranillo, Graciano)

Dessertwein

Sauternes Chateau Partarrieu 2016
(Muscadelle, Sauvignon Blanc, Sémillon)

APÉRIFEUILLES MIT FARM-EI, LACHS/HÜTTENKÄSE UND THUN

ZUTATEN FARM-EI

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

- 2 Eier
- 1 TL Kapern (aus dem Glas)
- 1 Kresse
- 2 EL Crème fraîche
- 1 TL mittelscharfer Senf
- Salz, schwarzer Pfeffer



ZUBEREITUNG

Wasser aufkochen, Eier ca. 8-10 Min. hart kochen, abschrecken, schälen und zum Abkühlen in kaltes Wasser legen. Inzwischen die Kapern und Kresse hacken. Zusammen mit der Crème fraîche und dem Senf in eine kleine Schüssel geben. Die abgekühlten Eier würfeln und dazugeben. Alles gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ZUTATEN LACHS-HÜTTENKÄSE

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

- 100 g Rauchlachs, fein geschnitten
- 100 g Hüttenkäse
- 1 EL Crème fraîche
- 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
- 1 TL eingelegte Rosa Beeren

ZUBEREITUNG

Hüttenkäse, Crème fraîche und rosa Beeren in eine kleine Schüssel geben und durchmischen. Rauchlachs und Schnittlauch fein schneiden, dazugeben und alles nochmal gut durchmischen.

ZUTATEN THUN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

- 100 g Thunfisch, in Öl, abgetropft
- 50 g schwarze Oliven, entkernt, gehackt
- 1 EL Kapern, gespült, gehackt
- 1 EL Tomaten, eingelegt, grob gehackt
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 EL Peterli, fein gehackt
- 1 EL Pinienkerne, grob gehackt
- 1 EL Zitronensaft und etwas fein geriebene Zitronenschale
- Salz und schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Oliven, Kapern, Tomaten, Knoblauch, Peterli, Pinienkerne, Zitronensaft und fein geriebene Zitronenschale in eine Schüssel geben und durchmischen. Thunfisch zugeben und nochmals durchmischen bis er sich mit den anderen Zutaten verbindet. Etwas Olivenöl zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

RAUHLACHS AUF MEERRETTICH-CRÈME FRAICHE UND RÖSTI

INFORMATION

Vorbereitungszeit: ca. 20 Min.

Koch-/Backzeit: ca. 15 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Für die Rösti:

- 400 g Kartoffeln, mehligkochend
- 1 Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- Bratbutter

Meerrettich-Crème fraîche:

- 200 g Crème fraîche
- 2 EL Tafelmeerrettich (Meerrettich-Creme)
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
- etwas Salz (nach Geschmack)

Weitere Zutaten:

- 200 g Rauchlachs
- ein paar Zweige frischer Dill

ZUBEREITUNG

- Die Kartoffeln schälen und mit der Röstiraffel reiben.
- Die Zwiebel schälen und fein schneiden.
- Beides mit Salz, Pfeffer und etwas frisch geriebenen Muskatnuss in einer großen Schüssel verrühren.
- In einer Pfanne die Bratbutter erhitzen. Die Rösti mit einem Löffel in die gewünschte Größe formen und in die Pfanne geben. (Tipp: Rösti sollen maximal 1 cm dick sein).
- Die Rösti ca. 10-15 Minuten auf jeder Seite bei mittlerer Hitze goldbraun braten.
- Für die Crème die Crème fraîche mit dem Tafelmeerrettich, dem Senf, Honig und Salz (nach Geschmack) verrühren.
- Die fertigen Rösti kurz auf ein Haushaltspapier legen, um das überschüssige Fett zu entfernen.
- Die Rösti mit der Meerrettich-Crème fraîche und dem Rauchlachs belegen und mit frischem Dill bestreuen. Servieren.



LAMMFILET MIT SALBEIBUTTER, ZITRONENRISOTTO UND CHERRY-TOMATEN KARAMELLISIERT

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

Lammfilet

- 8 Lammfilets, (à ca. 40 - 50 g)
- 1 El Bratbutter
- Salz, Pfeffer
- 3 Stiele Salbei (Salbeiblätter in Streifen schneiden)
- 40 g Butter

Risotto

- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 250 g Risottoreis
- 2 dl Weisswein
- 5 dl Gemüsebouillon
- 1 EL Mascarpone
- 40 g geriebener Grana Padano
- ½ Zitrone, abgeriebene Schale und Saft

Cherry-Tomaten karamellisiert

- 40 g Butter
- 20 g Zucker
- 100 g Cherry-Tomaten, halbiert
- ½ Zitrone, nur Saft
- 20 g Baumnuskerne, grob gehackt
- Salz, wenig Pfeffer



ZUBEREITUNG

Risotto

Öl in einer Pfanne erwärmen, Zwiebel und Knoblauch andämpfen, Reis begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Weisswein dazugiessen, rühren bis er eingekocht ist, Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist. Mascarpone, Grana Padano, Zitronenschale und -saft darunterühren.

Cherry-Tomaten karamellisiert

Butter in einer weiten Bratpfanne schmelzen. Zucker begeben, unter gelegentlichem hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Cherry-Tomaten mit der Schnittfläche nach unten in die Caramelbutter geben, kurz andämpfen, Zitronensaft und Nüsse dazugeben, würzen. Bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. dämpfen,.

Lammfilet

Von den Lammfilets die dünne Silberhaut entfernen. Filets mit Salz und Pfeffer würzen. Bratbutter in einer Pfanne erhitzen. Lammfilets darin bei starker Hitze je ½ Minuten auf beiden Seiten braten, Pfanne von der Herdplatte ziehen und die Filets im Backofen bei 80Grad warmstellen. Pfanne mit Haushaltspapier austupfen, 40g Butter und Salbeistreifen in die Pfanne zugeben und weitere 2 Minuten bei kleinerer Hitze ziehen lassen. Lammfilets mit Risotto und Cherry-Tomaten auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit der Salbeibutter aus der Pfanne beträufeln und sofort servieren.

SCHOGGI-MOKKA-MOUSSE KAHLÚA-KAFFEELIKÖR-SAUCE

INFORMATION

Vorbereitungszeit: x Min.
Koch-/Backzeit: x Min.
Ruhezeit: ca. 60 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Für die Mousse

Menge Zutaten

100 g Bio-Schokolade Crémant
1 EL Zucker
1 Espresso, heiss
1 EL Kaffeeликör (z.B. Kahlúa oder Baileys Coffee)
2 dl Vollrahm, kalt
100 g Mascarpone

Für die Sauce

Menge Zutaten

2 Espresso, heiss
2 EL Zucker
2 EL Kaffeeликör (z.B. Kahlúa oder Baileys Coffee)

Weitere Zutaten:

Menge Zutaten

Kaffeebohnen
ein paar Zweige Pfefferminzblätter

ZUBEREITUNG

- Für die Mousse 100 g Schokolade fein hacken, 1 EL Zucker und 1 heissen Espresso darübergiessen, dann im Wasserbad weiter schmelzen, 1 EL Kaffeeликör dazugeben und glatt rühren. Zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.
- 2 dl Vollrahm mit 100 g Mascarpone verrühren, kühl gestellte Schokolademasse begeben, mit dem Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse luftig und steif ist.
- Mousse in 4 Gläser verteilen.
- Für die Sauce 2 Espresso heiss mit 2 EL Zucker zur Hälfte einkochen, auskühlen. 2 EL Likör darunterrühren.
- Sauce über die Mousse träufeln, mit Kaffeebohnen und Pfefferminzblätter dekorieren, servieren.