

SÄULIÄMTLER GOURMET CHUCHI

312. Chochete vom 05.04.2022
mit Martin Stalder

FRÜHLING



MENÜ

Apéro

Flammkuchen in 2 Varianten

Suppe

Käsesuppe mit Birnencroûtons

Hauptgang

Geschmorte Pouletschenkel
mit Tomaten-Oliven-Sauce

Dessert

Erdbeer-Schichtdessert

WEINE

Weisswein

Pflüger Weisser Burgunder Buntsandsteind
Qualitätswein Pfalz 2021

Weisswein

Pflüger Weisser Burgunder Buntsandsteind
Qualitätswein Pfalz 2021

Rotwein

Roca Mare
Catalunya DO 2019

Süsswein

Château Dudon
Sauternes AOP 2014

FLAMMKUCHEN

INFORMATION

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

ZUTATEN

(Apero für ca 16 Personen)

Menge Zutaten

3 Flammkuchenteig
3 mittlere Zwiebeln
150g Speckwürfel
6EL Crème fraîche



ZUBEREITUNG

- Die Zwiebeln in schmale Ringe schneiden.
- Den Teig mit der Crème fraîche bestreichen.
- Zwiebeln und Speckwürfel auf dem Teig verteilen. Mit Pfeffer würzen.
- Den Flammkuchen im vorgeheizten Ofen bei 220° Umluft in der Ofenmitte 16-18 Minuten backen.

Menge Zutaten

3 Flammkuchenteig
210g Ziegen Frischkäse
12 Feigen
6EL Crème fraîche
6EL gehackte Baumnüsse

ZUBEREITUNG

- Feigen waschen und in Sechstel schneiden.
- Den Ziegenfrischkäse in Scheiben schneiden.
- Crème fraîche, Feigen, gehackte Baumnüsse und Ziegenfrischkäse auf dem Teig verteilen. Mit Pfeffer würzen.
- Den Flammkuchen im vorgeheizten Ofen bei 220° Umluft in der Ofenmitte 16-18 Minuten backen.

KÄSESUPPE MIT BIRNENCROUTONS

INFORMATION

Zubereitungszeit: 30 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

2	Birnen
180g	Brot vom Vortag
1EL	Öl
4	Zweiglein Thymian
	Salz, Pfeffer
2	Zwiebeln
1EL	Öl
2EL	Maizena
2dl	Weisswein
8dl	Gemüseboullion
2dl	Rahm
250g	Freiburger Vacherin
	Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG

- Die Birnen halbieren, Kerngehäuse entfernen, mit dem Brot in 1cm grosse Würfel schneiden. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Birnen und Brot rösten. Thymianblättchen abzupfen, kurz mitrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Für die Suppe die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebeln im heissen Öl ca. 5 Min andämpfen. Maizena mit dem Wein anrühren, mit der Boullion zu den Zwiebeln giessen und aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 10 Min köcheln. Rahm dazugiessen und alles zusammen pürieren.
- Käse grob reiben, zur Suppe geben, unter Rühren schmelzen, würzen. Suppe mit den Birnen- und Brot-Croûtons anrichten.

GESCHMORTE POULETSCHENKEL MIT TOMATEN-OLIVEN SAUCE

INFORMATION

Zubereitungszeit: 1h 30Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

4	Pouletschenkel
1	Zweig Rosmarin
4EL	Olivenöl
1dl	Gemüseboullion
2dl	trockener Rotwein
2	Nelken
1	Lorbeerblatt
3	Tomaten
½ Bund	glatte Petersilie
50g	schwarze Oliven
2-4	Knoblauchzehen
	Salz und Pfeffer



ZUBEREITUNG

- Die Pouletschenkel kalt abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Den Rosmarin waschen und trockenschwenken.
- Das Olivenöl in einem breiten Topf erhitzen und die Pouletschenkel beidseitig kräftig anbraten. Mit Rotwein und Boullion aufgiessen. Rosmarin, Nelken und Lorbeerblatt hinzufügen. Das Fleisch bei geschlossenem Topf ca 45 Minuten schmoren.
- Die Tomaten kreuzweise einschneiden, mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen und klein würfeln. Die Petersilie waschen, von den Stilen zupfen und fein hacken. Oliven entkernen und evtl. längs halbieren. Die Knoblauchzehen schälen und vierteln.
- Tomaten, Petersilie, Oliven und Knoblauch zum Fleisch geben und das ganze weitere 15 Minuten garen. Nochmals abschmecken und mit den Polentaschnitten servieren.

POLENTASCHNITTEN

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

250g	Maisgriess
50g	Butter
1,2l	Boullion
2	Knoblauchzehen

ZUBEREITUNG

- Die Bouillon aufkochen. Maisgriess unter stetigem Rühren einlaufen lassen. Zugedeckt unter gelegentlichem Rühren zu einem dicken Brei kochen. Kochzeit 10 Minuten. Butter schmelzen und zuerst mit dem gepressten Knoblauch und dann mit der Polenta vermischen, auf ein kalt abgspültes Brett oder ein Kuchenblech schütten.
- Den Brei glattstreichen, so dass eine etwa 1 cm dicke Schicht entsteht, auskühlen lassen, in etwa 8x8cm grosse Rechtecke schneiden und in Butter hellbraun braten.

ERDBEER-SCHICHTDESSERT

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 20 Min.
Koch-/Backzeit: 18 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

2EL	geschrotete Leinsamen
6EL	gemahlene Mandeln
1TL	Backpulver
50g	Kochschokolade
½ EL	Öl
1	Ei
50g	Magerquark
250g	Erdbeeren
2EL	brauner Zucker
¼ TL	Vanille gemahlen
250g	griechischer Joghurt



ZUBEREITUNG

- Den Backofen auf 150° vorheizen. Leinsamen, Mandeln und Backpulver mischen. In einem Topf bei schwacher Hitze die zerbröckelte Schokolade mit dem Öl schmelzen. Vom Herd nehmen, Ei, Mandelmischung und Quark dazugeben und alles glatt rühren. Den Teig mit einem EL Zucker süßen.
- Den Schokoteig in eine kleine ofenfeste Form (ca 12x12cm) füllen und glatt streichen. In der Ofenmitte 18-20Min backen.
- Erdbeeren waschen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Zucker süßen.
- Den Schokoteig aus dem Ofen nehmen, etwas auskühlen lassen und zerbröseln.
- Vanille über den Joghurt streuen. Joghurt mit 1EL Zucker süßen und glatt rühren. Auf vier Dessertgläser verteilen. Die Schokobrösel daraufstreuen und die Erdbeeren darüberschichten.