

SÄULIÄMTLER GOURMET CHUCHI

314. Chochete vom 07.06.2022
mit Andi Görög

FRÜHSOMMER



MENÜ

Apéro

Lachsrolle mit Spinat und Frischkäse
Asiatische Kräuter Wraps

Vorspeise

Frischkäse Praline im Knoblauchkrokant-
Mantel mit Rauchlachs Tiramisu

Vorspeise

Spargelragout mit Ricotta Muschelnudeln

Hauptgang

Hackbraten auf italienische Art

Dessert

Tarte au citron

WEINE

Weisswein

Yvorne Grand Cru Terravin AOC Chablais, 2020,
Chasselas, Schweiz, Waadt, Blasses Gelb. Feiner
Duft nach Ananas und Feuerstein. Im Gaumen
frische, saftige Säure und lang anhaltend.

Rotwein

Oddbird Low intervention Organic red No.1,
Alkoholfrei, Merlot und Pinot Noir aus Breganze,
Venetien, aus Schweden (<https://oddbird.com>)
Leichter alkoholfreier Rotwein mit Noten von
Brombeeren, Heidelbeeren, Kirschen und gut
integrierten Holznoten.

Rotwein

Santadi Carignano del Sulcis Riserva Rocca Rubia
DOC 2019, Carignan, Sardinien, Intensives Bouquet
mit Aromen von Waldbeeren, Myrte, Leder und
Tabak in der Nase. Vollmundig und weich am
Gaumen mit fruchtig würzigem Abgang.

Dessertwein

Terres de Muscat Saint Jean de Minervois AOP,
2019, Muscadelle, Frankreich. Languedoc-Rousillon
Goldgelb mit grünen Reflexen. Zarter Duft von reifen
Früchten, Feigen, Aprikosen und Pfirsich. Voll im
Gaumen, mit ausgewogener Säure und langem
fruchtig-süßem Abgang.

LACHSROLLE MIT SPINAT UND FRISCHKÄSE

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 5 Min.

Koch-/Backzeit: 15 Min.

Ruhezeit: 8 Stunden

ZUTATEN

(für 8 Portionen)

Menge Zutaten

200g	Rauchlachs, dünn geschnitten
180g	Rahmspinat, aufgetaut
200g	Käse nach Geschmack, geraspelt
200g	Kräuterfrischkäse
1	Ei



ZUBEREITUNG

- Den Spinat auftauen und mit dem Ei verquirlen. Die Masse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und mit dem geraspelten Käse bestreuen.

Bei 200 °C im vorgeheizten Backofen ca. 15 min. backen, bis der Käse braun wird.

Komplett auskühlen lassen. Danach mit dem Frischkäse bestreichen und mit Lachs belegen. Zu einer festen Rolle formen und diese mit Alufolie fest einpacken.

Die Rolle muss für 8 Stunden in den Kühlschrank. Danach aus der Folie nehmen, in Scheiben schneiden und anrichten.

ASIATISCHE KRÄUTER WRAPS

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 10 Min.

Koch-/Backzeit: 15 Min.

Ruhezeit: 8 Stunden

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

Honig Pickles

5dl Wasser

2dl Aceto balsamico bianco

2EL Honig

1 Gurke, in feinen Streifen

Cashew Sesam Dressing

100g Cashew Nüsse

4EL Sesamöl

8EL Sojasauce

2EL Reiswein (Mirin)

2cm Ingwer, grob gehackt

¼ TL Cayennepfeffer

Wrap

1 Kopfsalat, Blätter abgelöst

1 Bund Dill, zerpupft

1 Bund Pfefferminze, zerpupft

2EL gerösteter Sesam



ZUBEREITUNG

- Honig Pickles: Wasser mit Aceto und Honig aufkochen. Gurken in ein Weckglas füllen, heissen Sud darübergiessen. Auskühlen, ca. 8 Std. oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- Cashew Sesam Dressing: Nüsse ca. 8 Std. oder über Nacht in Wasser einweichen, abtropfen. Nüsse mit Wasser, Öl, Sojasauce, Mirin, Ingwer und Cayennepfeffer im fein pürieren.
- Wrap: Salatblätter mit Pickles und Kräutern belegen. Dressing darüberträufeln, Sesam darüberstreuen. Salatblätter aufrollen.

FRISCHKÄSE PRALINE IM KNOBLAUCHKROKANT- MANTEL MIT RAUHLACHS TIRAMISU

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 40 Min.
Koch-/Backzeit: 10 Min.
Ruhezeit: 30 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

Frischkäse Praline

5EL Nüsse, gemischt, gehackt
1 Chilischote, getrocknet
2 Knoblauchzehen
1TL Salz
1EL Zucker
200g Doppelrahmfrischkäse



Rauchlachs Tiramisu

120g Räucherlachs, in Scheiben
150g Sahnequark
2EL Milch
2EL Schnittlauch
8 Scheiben Toastbrot
Salz, Pfeffer

Marinade

1EL Kräuternessig
2EL Rapsöl
2EL Wermut (Noilly Prat)
1EL Meerrettich, frisch gerieben
Salz, Pfeffer, Schnittlauch zum Granieren

ZUBEREITUNG

- Die Knoblauchzehen hacken und zusammen mit dem Salz etwas zerquetschen. Die gehackten Nüsse in einer Pfanne ohne Fett mit der gerösteten, zerkrümelten Chili leicht anbräunen und etwas abgekühlt mit der Knoblauch-Salz-Mischung vermischen. In der Pfanne den Zucker hellgelb karamellisieren. Die Mischung mit den Nüssen hinzufügen und unterrühren. Es muss schnell gehen, damit der Knoblauch nicht verbrennt und bitter wird!

Den Pfanneninhalt auf ein bereit gestelltes Stück Backpapier geben und vollständig auskühlen lassen.

Aus dem Frischkäse Kugeln formen (Durchmesser ca. 2 cm) und diese in der Nuss-Knoblauch-Mischung wälzen.

Bis zum Verzehr kühl stellen

- 4 Förmchen mit je 1,5 dl Inhalt mit wenig Öl ausstreichen und dann mit Klarsichtfolie auslegen. Die Förmchen mit je einer Tranche Räucherlachs auslegen, den Rest in feine Würfel schneiden.

In einer Schüssel den Sahnequark mit der Milch verrühren und die Lachswürfel mit dem Schnittlauch darunter rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Toastscheiben in der Förmchengröße ausstechen.

In einer Schüssel aus Essig, Öl, Wein, Meerrettich, Salz und Pfeffer eine Marinade anrühren.

Je einen Esslöffel der Lachs-Quark-Creme in jedes mit Lachs ausgelegte Förmchen verteilen, jeweils mit einem ausgestochenen Toastscheibchen belegen und diese jeweils mit einem halben Esslöffel Marinade beträufeln. Diesen Vorgang einmal wiederholen und mit der Sauce abschließen.

Mindestens 2 Stunden zugedeckt kühl stellen.

Vor dem Servieren wird das Lachstiramisu auf einen Teller gestürzt, die Folie entfernt und mit frischem Schnittlauch garniert.

SPARGELRAGOUT MIT RICOTTA MUSCHELNUDELN

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 10 Min.

Koch-/Backzeit: 40 Min.

Ruhezeit: 0 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

1kg	weisser Spargel
	Salz, Zucker
20g	Butter
20g	Mehl
250ml	Rahm
	Muskat
1	Teelöffel Zitronenschale, abgerieben
12	grosse Muschelnudeln
250g	Ricotta
2	Eigelb
50g	Parmesan, fein gerieben
3	Esslöffel Semmelbrösel
2	Stiele glatte Petersilie



ZUBEREITUNG

- Spargel schälen, die Enden abschneiden. Schalen und Enden in 600 ml leicht gesalzenem Wasser mit 1 Prise Zucker 5 Minuten bei mittlerer Hitze auskochen. Durch ein Sieb gießen, 500 ml Fond abmessen. Spargel in 3-4 cm lange Stücke schneiden.
- Butter in einer großen Sauteuse zerlassen. Mehl mit dem Schneebesen einrühren, mit dem Fond auffüllen und unter Rühren aufkochen. Sahne zugießen und unter gelegentlichem Rühren offen 15 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Spargelsauce mit Salz, Muskat und 1/2 TL Zitronenschale abschmecken.
- Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen, abgießen, abschrecken und im durchschlag gut abtropfen lassen. Spargel in der Spargelsauce 2 Minuten leicht kochen lassen, von der Herdplatte ziehen.
- Ricotta mit Eigelb, 30 g Käse, Semmelbröseln, restlicher Zitronenschale, etwas Salz und Muskat verrühren. In den Eiwegspritzbeutel füllen, eine Spitze abschneiden, Masse in die Nudeln füllen. Spargelragout auf 4 ofenfeste Formen (à 15 cm Ø, 3-4 cm Höhe) verteilen. Je 3 Nudeln mit der Füllung nach oben in die Formen setzen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft nicht empfehlenswert) auf der 2. Schiene von unten 15 Minuten backen. Nach 10 Minuten den Grill zuschalten und die Nudeln hellbraun überbacken. Herausnehmen und mit grob geschnittener Petersilie und etwas fein geriebener Zitronenschale bestreuen.

HACKBRATEN AUF ITALIENISCHE ART

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 30 Min.

Koch-/Backzeit: 40 Min.

Ruhezeit: 0 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

500g Hackfleisch
1 Brötchen, altbacken
1 Zwiebel
1 Ei
Salz und Pfeffer
Basilikum

Füllung

100g Oliven schwarze, entsteint
100g Tomaten, getrocknet
2 Knoblauchzehen, nach Belieben mehr
250g Mozzarella oder Schafskäse
100g Parmaschinken, in feinen Scheiben



ZUBEREITUNG

- Für den Fleischteig das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Das Brötchen inzwischen gut einweichen. Die Zwiebel fein hacken und zusammen mit dem Ei zum Hackfleisch geben. Das Brötchen ausdrücken und fein zerrupfen, ebenfalls zum Hackfleisch geben. Nun alles zu einem gut formbaren Fleischteig verkneten und kräftig würzen. Auf Frischhaltefolie zu einer Platte von etwa 30 x 20 cm ausdrücken. Die Platte sollte etwa 1 cm dick sein.
- Für die Füllung Oliven und Tomaten in Streifen schneiden. Knoblauchzehen hacken und den Mozzarella würfeln. Gut vermengen und auf den Fleischteig streuen. Dabei nach Möglichkeit gut 2 cm Rand freilassen. Die Hackfleischplatte nun mit Hilfe der Folie vorsichtig aufrollen und auf ein Backblech legen. Sie sollte dabei nicht einreißen. An den Enden etwas abrunden. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
- Den Schinken um den Braten legen, sodass er ganz bedeckt ist, den Hackbraten etwa 30 - 40 Minuten backen. Vom Blech auf eine Platte herunterheben und noch heiß servieren.
- Dazu passt frisches Ciabatta, Risotto oder Ofengemüse

TARTE AUF CITRON

INFORMATION

Vorbereitungszeit: x Min.
Koch-/Backzeit: 30 Min.
Ruhezeit: 240 Min.

ZUTATEN

(für eine 28er Tarteform)

Menge Zutaten

Teig

200g Mehl
100g Butter, weich
1 Ei
20g Mandeln, gemahlen
75g Zucker
1 Prise Salz

Creme

3 Zitronen, unbehandelt
3 Eier
2 Eigelb
100g Butter
120g Zucker



ZUBEREITUNG

- **Teig:**
Die weiche Butter mit dem Zucker zu einer cremigen Masse verrühren. Salz und das Ei hinzufügen und gut verrühren. Dann das Mehl und die gemahlene Mandeln hinzufügen und zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig 1 Stunde in Frischhaltefolie verpackt im Kühlschrank kaltstellen.
- Eine Tarteform mit dem Teig auslegen und mit einer Gabel leicht einpieksen und mit Backpapier bedecken. Es können auch getrocknete Hülsenfrüchte (z. B. Erbsen) verwendet werden, damit der Teig beim Backen keine Blasen bildet oder sich aufwölbt. 10 min bei 180°C im Backofen backen. Dann das Backpapier oder die Hülsenfrüchte entfernen und nochmal 10 Minuten in den heißen Ofen geben, sodass der Teig schön keksig-trocken wird. Dann den gebackenen Teig in der Form auskühlen lassen.
- **Zitronencreme:**
Die Schale der Zitronen in Zesten schneiden und diese fein hacken. Ca. 115 ml Zitronensaft mit den gehackten Zesten 3 Minuten in einem Topf kochen. Den Topf vom Herd nehmen und Butter, Zucker, Eier und Eigelb in den Topf geben und verrühren. Bei mittlerer Hitze die Creme unter Rühren erhitzen, bis sie anfängt dick zu werden. Das kann ca. 10-15 min dauern. Die Creme wird dann sehr schnell sehr dickflüssig, und man gibt sie auf den Teigboden Tarte für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen, damit sie schön auskühlen kann.