

SÄULIÄMTLER GOURMET CHUCHI

316. Chochete vom 23. 08. 2022
mit Peter Kempf

Gemütliche Sommer-Chochete



MENÜ

Apéro

Gefüllter Laugenring
Bäckerei Rimann, Ottenbach

Suppe

Kalte Gurken-Suppe

Vorspeise

Salat mit Birnen und Crevetten

Hauptgang

Pasta Lavorazione Crezza
Spaghetti mit dreierlei Tomaten und
Basilikumöl

Dessert

Himbeer-Quark-Schnitten

WEINE

Weiss

entre nous selon Valensac (VdP d'Oc IGP
2020, WW / Florensac

Weiss

entre nous selon Valensac (VdP d'Oc IGP
2020, WW / Florensac

Weiss

Grand Vin Blanc 2019 / IGP Pays Cathare

Rotwein

Mas Bécha Barrique 2019, RW / Côtes de
Roussillon und Maël 2020, RW / AOP
Maury

Rotwein

Banyuls Reserva (kJ) / Banyuls, DW rot
und Carthagène des Terres Cathares 2014
(VdL), DW rot / Laure-Minervois

APÈRO

INFORMATION

GEFÜLLTER LAUGENRING FIX

(für 15 Personen)

INFORMATION

Gefüllt mit Lachs und Bresaola.



SUPPE

INFORMATION

Zeitaufwand: 20 Min.

DAS BRAUCHTS FÜR DIE SUPPE

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

1	Salatgurken (ca. 450g)
200 g	Crème fraîche
150 g	Natur Joghurt
100 ml	Gemüsebrühe (kalte kräftige)
1/2 Bund	Schnittlauch
1/2 Bund	Koriander
1/2 Bund	Minze
3 TL	Weissweinessig
	Chiliflocken
	Salz



Curry-Baguette

1/2 Baguette	(dünnes Baguette: Ficelle; oder normales Baguette 80 g)
4 EL	Rapsöl
2 EL	Currypulver (mildes)

ZUBEREITUNG

- 1 Gurke schälen, klein würfeln. Gurke, Crème fraîche und Joghurt in einem hohen Mixbecher fein pürieren. So viel Brühe dazu gießen, bis die Suppe die richtige Konsistenz hat.
- 2 Kräuter abspülen, trocken schütteln, die Blätter von den Stielen zupfen und fein schneiden. Kräuter, bis auf etwas zum Bestreuen, unter die Suppe rühren und mit Essig, Chiliflocken und Salz abschmecken.
- 3 Baguette etwas schräg in gut 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Currypulver hineinstreuen und verrühren. Brotscheiben in die Pfanne legen und von beiden Seiten goldbraun rösten.
- 4 Suppe mit den restlichen Kräutern und Chiliflocken bestreuen. Curry-Baguette dazu reichen.

SALAT MIT BIRNEN UND CREVETTEN

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 5 Min.

Tipp: Der Salat lässt sich ohne Birne am Vortag zubereiten.

Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Birne kurz vor dem Essen unter den Salat mischen.

DAS BRAUCHTS FÜR DIE SALAT SAUCE

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

2 EL	Essig
3 EL	Olivenöl
180 Gramm	Joghurt nature
2 TL	Curry mild
1 TL	Salz



ZUBEREITUNG SALAT SAUCE

- Essig, Öl, Joghurt, Curry und Salz in einer Schüssel verrühren.

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 10 Min.

ZUTATEN GRÜN SALAT

Menge Zutaten

1	Fenchel (ca. 200g)
1	Chicorée
1	Birne (ca. 180g)
½ Bund	Petersilie glattblättrig

ZUBEREITUNG GRÜN/OBST SALAT

- Fenchel, Chicorée und Birne längs halbieren. Fenchel in die Schüssel hobeln, Chicorée und Birnen in Schnitze. Petersilie fein schneiden, daruntermischen.

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 5 Min.

ZUTATEN

Menge Zutaten

1 EL	Olivenöl
200 g	Tiefgekühlte (aufgetaute), gekochte, bis aufs Schwanzende geschälte Crevetten-Schwänze.
½ TL	Salz
wenig	Pfeffer

ZUBEREITUNG CREVETTEN

- Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Crevetten beidseitig je ca. 1 Minute braten, würzen, auf dem Salat anrichten.

TIT PASTA LAVORAZIONE CREZZA EL

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 15 Min.
Koch-/Backzeit: 60 Min.
Ruhezeit: x Min.

DAS BRAUCHTS FÜR DIE SPAGHETTI

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

300G	Cherrytomaten, halbiert
1 EL	Puderzucker
.....	Salz nach Bedarf
½ Bund	Thymian, Blättrig gezupft
40 ml	natives Olivenöl extra



ZUBEREITUNG KARELLISIERTE CHERRYTOMATEN

- Backofen auf 120°C vorheizen.
- Die halbierten Tomaten auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Puderzucker (mit Sieb streuen), Salz, Thymian und Öl (träufeln) darüber geben.
- Bei 120°C etwa 60 Minuten im Ofen garen lassen.

INFORMATION

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

Menge Zutaten

12	Cherrytomaten, ganz
100 ml	natives Olivenöl extra
½ Bund	Thymian, Blätter gezupft
1	Knoblauchzehe, geschält und gehackt
1 Bund	Basilikum, Blätter gezupft

ZUBEREITUNG CHERRYTOMATEN IM ÖL UND BASILIKUM

- Die ganzen Tomaten einstechen, in kochendem Wasser blanchieren, abschrecken und schälen. In einer Schmorpfanne mit Öl bedeckt, bei niedriger Temperatur 30 Minuten garen. Öl mit Thymian und Knoblauch aromatisieren und durch ein Sieb in eine Schüssel abgiessen. Basilikum (in der Schüssel) kurz im Öl ziehen lassen. Öl durch ein Sieb abgiessen und beiseitestellen.

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 15 Min.
Koch-/Backzeit: 9 Min.

Menge Zutaten

1 Glas	Barilla Vero Gusto Basilico
200-500 g	Spaghetti Barilla AL BRONZO (500 g nur ohne Vorspeisen)

ZUBEREITUNG SPAGHETTI

- Barilla-Sauce in einem Topf erhitzen. Spaghetti in kochendem Salzwasser 9 Minuten garen, abgiessen, und in der Barilla-Sauce Aldente fertig garen.

ANRICHTEN

- Spaghetti portionsweise im Teller mit den Cherrytomaten und frischen Basilikum garnieren. Und mit Basilikumöl beträufeln.

TIPP:

Das restliche Basilikumöl muss nicht weggeleert werden, einfach in eine Flasche abfüllen und in den Kühlschrank stellen. Damit kann man noch weitere Salat-Saucen machen.

HIMBEER-QUARK-SCHNITTE

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 45 Min.

Kühlstellen / Ruhezeit: 6 Std. Oder im Tiefkühler ca. 30-45 Min.



ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

40 g	Butter
30 g	ungesalzene geschälte Pistazien
150 g	Butterguezli (z.B. Shortbread)



ZUBEREITUNG BUTTERGUEZLITEIG

- Butter in deiner Pfanne schmelzen. Pistazien und Butterguezli im Cutte fein mahlen. Butterguezli, Pistazien mit der flüssigen Butter mischen. Masse auf dem vorbereiteten Formboden verteilen, gut andrücken, kühl stellen.

Menge Zutaten

180 g	Himbeeren (Tiefgekühlt)
2 EL	Zucker
4	Blätter Gelatine



ZUBEREITUNG HIMBEER-MASSE

- Himbeeren und Zucker in einer Schüssel mischen, mit einer Gabel etwas zerdrücken, beiseitestellen. Gelatine ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einlegen.

Menge Zutaten

250 g	Magerquark oder Joghurt
50 g	Zucker
1	Zitrone
3 EL	Wasser, siedend



ZUBEREITUNG QUARK-MASSE

- Quark und Zucker in einer Schüssel verrühren. Von der Zitrone die Schale dazu reiben, mischen. Gelatine abtropfen, im heissen Wasser auflösen, mit 4 EL Quarkmasse mischen, sofort unter die restliche Masse rühren.

Menge Zutaten

1 ½ dl	Vollrahm
--------	----------



ZUBEREITUNG FINALE

- Rahm steif schlagen, unter die Quarkmasse ziehen, die Hälfte davon auf den Guezliboden verteilen, ca. 10 Minuten im Kühlschrank etwas fest werden lassen. Die beiseite gestellten Himbeeren unter die restliche Masse mischen, auf die helle Masse verteilen, und zugedeckt ca. 6 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.