

SÄULIÄMTLER GOURMET CHUCHI

320. Chochete vom 10.01.2023
mit Guido Wild

GUET'S NEU'S



MENÜ

Apéro

Ziegenkäse mit Trüffeln und Trüffel-
Salami mit Nussbrot

Suppe

Erdnuss-Suppe

Hauptgang

Blumenkohl-Curry mit Poulet und
Basmatireis

Dessert

Weisser Lebkuchenflan mit
Glühweinbirnen

WEINE

Rosewein

Nicte Rosado Castilla y León VDT 2021
Avelino Vegas

Weisswein

Collection Viognier 2021
Gayda

Weisswein

Figure Libre 2021
Chenin Blanc
Gayda

Rotwein

Glühwein

GETRÄNKE

Rosewein

Nicte Rosado Castilla y León VDT 2021
Avelino Vegas



Das Weingut verfügt über hundertjährige, ertragsschwache Weinberge in verschiedenen einzigartigen Lagen. In den Weinbergen der Ribera del Duero finden sich Kalkstein und Sandsteinböden, die in Verbindung mit dem besonderen Klima einen Tempranillo von außergewöhnlicher Qualität hervorbringen. Das sandige und steinige Gelände in der D.O. Rueda ist hervorragend für die natürliche Wasserkontrolle der Weinberge geeignet. Temperatursprünge von mehr als 20 Grad zwischen Tag und Nacht im Sommer tragen dazu bei, dass der Verdejo aus Segovia einzigartig ist.

Ein frisches und fruchtiges Sommergegnügen! Die bei uns noch unbekanntere Rebsorte Prieto Picudo bringt diesen herrlichen Rosé hervor. Exotik in der Nase, überzeugt der lebendige und kräftige Auftakt im Gaumen. Sehr elegant mit einer filigranen Säure, einer leichten Fruchtsüße und einem cremigen Mundgefühl.

Weisswein

Collection Viognier
2021
Gayda



Der Sud de France ist das grösste zusammenhängende Weinbaugebiet der Welt. Und er bietet eine unglaubliche Vielzahl von regionalen Besonderheiten was Terroirs, Traubensorten und Klima angeht. Diesen Umstand macht sich die Domaine Gayda mit grossem Geschick zunutze.

Blasse, leicht goldene Farbe mit einem explosiven Bouquet. Ausgeprägte Aromen von Pfirsich, Aprikose und Akazienblüte machen Platz für Frische und Eleganz, die den Reichtum der Rebsorte perfekt ausgleichen.

Passt zu Fisch, hellem Fleisch, Käsegerichten und als Aperitif.

Weisswein

Figure Libre 2021
Chenin Blanc
Gayda



Blumige und fruchtige Nase, dieser Wein verströmt gleichzeitig Noten von Akazien und Orangenblüten, Aromen von Zitrusfrüchten und kandierter Ananas. Es ist ein runder und komplexer Wein mit einem fruchtigen, mineralischen und röstartigen Gaumen und schönem Abgang.

NUSSBROT

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 20 Min.

Koch-/Backzeit: 30 Min.

Ruhezeit: 105 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

500 g Ruchmehl

200 g Baumnuskerne

20 g Hefe (frisch)

15 g Salz

1 TL Zucker

3.5 dl Milchwasser



ZUBEREITUNG

- Baumnuskerne grob hacken
- Mehl, Baumnuskerne, Salz und Zucker mischen
- Hefe in Milchwasser bröckeln und auflösen
- Alles zusammen ca. 10 Minuten gut kneten und zugedeckt 1.5 Stunden aufgehen lassen
- Teig zu einer Kugel formen und nochmals für ca. 15 Minuten gehen lassen
- Brot mit Mehl bestäuben, einschneiden und im auf 220 Grad vorgeheizten Backofen für ca. 30 Minuten Backen.

ERDNUSS-SUPPE

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 15 Min.

Koch-/Backzeit: 10 Min.

Ruhezeit: 0 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

1 EL	Erdnussöl
2	Bundzwiebeln
1	rote Chili
120 g	gesalzene, geröstete Erdnüsse
4 dl	Gemüsebouillon
1.5 dl	Vollrahm
3 EL	weisser Vermouth



ZUBEREITUNG

- Bundzwiebeln mit dem Grün in feine Ringe schneiden.
Wenig Grün für die Deko auf die Seite stellen.
Chili fein hacken
Erdnüsse im Cutter fein hacken
- Öl warm werden lassen, Zwiebeln und Chili kurz andämpfen.
Erdnüsse begeben, unter Rühren kurz mitdämpfen.
- Restliche Zutaten dazu giessen, ca. 5 Min. köcheln.
- Mit beiseite gestelltem Zwiebelgrün garnieren.

BLUMENKOHL-CURRY MIT POULET

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 45 Min.

Koch-/Backzeit: 30 Min.

Ruhezeit: 0 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

500 g	Pouletbrüstli
1	Limette, nur Saft
1 TL	Kurkuma
1 EL	Erdnussöl
1	Zwiebel, grob gehackt
1	Knoblauchzehe, grob gehackt
50 g	gesalzene Erdnüsse
2 TL	Kurkuma
1 TL	gemahlene Koriandersamen
wenig	Nelkenpulver
1 EL	Ingwer, grob gehackt
1-1.5	roter Chili, entkernt, grob gehackt
1 EL	Tomatenpüree
0.5 dl	Wasser
2.5 dl	Kokosmilch
2 dl	Hühnerbouillon
1	Lorbeerblatt
500 g	Blumenkohl, in Röschen
1.25 TL	Salz
4 Zw.	Koriander, Blättchen abgezupft
2 EL	gesalzene Erdnüsse, grob gehackt
0.5	roter Chili, entkernt, grob gehackt



ZUBEREITUNG

- Poulet, Limettensaft und Kurkuma in eine Schüssel geben, mischen. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 30 Min. marinieren.
- Poulet ganz kurz anbraten und beiseitestellen.
- Erdnussöl in einer weiten Bratpfanne erwärmen. Zwiebel und Knoblauch begeben, ca. 2 Minuten andämpfen, Erdnüsse und alle Zutaten bis und mit Tomatenpüree begeben, ca. 1 Minuten mitdämpfen.
- Masse in einen Messbecher geben, Wasser dazu giessen, pürieren. Sauce zurück in die Pfanne giessen. Kokosmilch, Bouillon und Lorbeerblatt begeben, mischen, aufkochen.
- Blumenkohl begeben, ca. 10 Min. köcheln. Poulet begeben, bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 10 Minuten ziehen lassen und salzen.
- Lorbeerblatt entfernen. Curry anrichten, Koriander, Erdnüsse und Chili darüberstreuen.

BASMATIREIS

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 5 Min.

Koch-/Backzeit: 20 Min.

Ruhezeit: 0 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

250 g Basmatireis

1 Prise Salz

3.75 dl Wasser



ZUBEREITUNG

- Reis in einem Sieb mit kaltem Wasser waschen, bis nur noch kaltes Wasser unten abfließt.
- Reis im Wasser mit einer Prise Salz aufkochen und zugedeckt 20 Minuten zum Quellen bei Seite stellen.

WEISSER LEBKUCHENFLAN MIT GLÜHWEINBIRNEN

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 0 Min.
Koch-/Backzeit: 30 Min.
Ruhezeit: 180 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

75 g weisse Schokolade

1 Blatt Gelatine

1 Ei

0.5 TL Lebkuchengewürz

1 EL weisser Rum

1.25 dl Vollrahm

2 Birnen

3.5 dl Rotwein

75 g Zucker

halbe Zimtstange

2 Prisen Muskat

3 Prisen Kardamom, gemahlen

2 Priesen Ingwerpulver

4 Nelken

1 Bio-Zitrone

1 Bio-Orange



ZUBEREITUNG

- Schokolade fein reiben.
Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- Ei über einem heissen Wasserbad zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen.
Die Hitze reduzieren und die geriebene Schokolade gut unterrühren. Das Lebkuchengewürz zugeben.
- Die Gelatine gut ausdrücken und im erhitzten Rum auflösen.
Etwas von der Ei-Schoko-Masse dazugeben und dann diese Mischung unter die Ei-Schoko-Masse rühren.
- Den Rahm mit einer Prise Zucker steif schlagen. Unter die Schokomasse ziehen und portioniert mindestens 3 Stunden kühl stellen.
- Rotwein, Zucker und alle Gewürze in einen Topf geben, Abrieb der Zitronen- und Orangenschalen sowie den Saft dazu geben.
5 Minuten bei kleiner Hitze sanft kochen lassen.
- Die Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und vierteln.
- Den Glühwein durch ein Sieb passieren und die Birnen darin ca. 5-15 Minuten weichkochen. (Immer wieder prüfen!)
- Pfanne vom Herd nehmen und die Birnen im Glühwein abkühlen lassen.
- Anrichten und Servieren. Der Glühwein kann erwärmt dazu getrunken werden.