

SÄULIÄMTLER GOURMET CHUCHI

321. Chochete vom 14.02.2023
mit Gerhard Kiniger



MENÜ

Apéro

KÄSE-HASELNUSS-KROKETTEN MIT
ERBSEN-GUCACAMOLE

Vorspeise

PILZMAULTASCHEN IM KARTOFFELSUD

Hauptgang

SCHWARZES HEILBUTTFILET MIT
MARKBEIN HAUBE UND
SCHWARZWURZELN

Dessert

ZITRONEN-BLINI MIT RICOTTA

WEINE

Weisswein

Pinot Gris (Bielersee AOC) 2021
Klötzli Weine Twann

Weisswein

Sauvignon Blanc (Bielersee AOC) 2020
Klötzli Weine Twann

Rotwein

Gilde etablierter Schweizer Gastronomen
Zizers Pinot Noir «Nuesch Weine»

Rotwein

tobias ROUGE G5 Quintessenz

KÄSE-HASELNUSS-KROKETTEN MIT ERBSEN-GUCACAMOLE

INFORMATION

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

ZUTATEN

Menge Zutaten

Kroketten

50g Butter
80g Mehl
1.5dl Weisswein
1.3dl Rahm
je 1 Pr Koriander, Piment, Muskatnuss und Salz
180g reifer Bergkäse gerieben
1EL Senf

zum Panieren

3EL Mehl
2 Eier
100g Panko
60g Haselnüsse gehackt
Öl zum frittieren

Erbsen-Guacamole

150g Erbsen
2 Bund Basilikum
1 Avocado (reif)
3 EL Olivenöl
1EL Zitronensaft
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Aus Butter, Mehl, dem Weisswein und Rahm eine Bechamel herstellen, 5 Minuten köcheln lassen mit den Gewürzen, dem Käse und dem Senf eine kräftige Masse herstellen.

In einem Spritzsack mit grosser Lochtülle (1-2 cm Durchmesser) füllen, und auf ein langes Stück Frischhaltefolie jeweils einen Teigstrang spritzen. Straff einrollen und verknoten. Die Rollen 1 Stunde tiefkühlen, dann aus der Folie rollen und in 3cm lange Stücke schneiden und panieren. (Die Panade gut andrücken. Und in einer Frittüre goldgelb ausbacken.

Für die Guacamole die Erbsen zusammen mit dem Basilikum 1 Minute blanchieren, sofort im Eiswasser abkühlen, gut abtropfen und zusammen mit den anderen Zutaten fein mixen. Zur Aufbewahrung mit Alufolie abdecken.

PILZMAULTASCHEN IM KARTOFFELSUD

INFORMATION

Vorbereitungszeit: x Min.
Koch-/Backzeit: x Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

Füllung

- 1 altbackenes Brötchen
- 1 dl lauwarme Milch
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 400 g gemischte Pilze
- 50 g Butter
- 1 Ei
- 2 EL Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss
- 1 Eigelb und etwas Wasser zum Bestreichen



Kartoffelsud

- 250 g mehliges Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Sellerieknolle (klein)
- ½ Stangensellerie
- 1 Stengel gebleichter Lauch
- Petersilien
- 80 g Butter
- 6 dl Wasser
- Salz, Pfeffer, Chili
- 1 Zitronensaft
- 1 EL Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Nudelteig für 4 Personen herstellen. Das Brötchen würfeln und in lauwarmer Milch 10 Min einlegen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Pilze rüsten und schneiden. Butter erhitzen Pilze darin anbraten Zwiebeln, Knoblauch dazufügen und 3-5 Minuten braten. Brötchen mit etwas Milch, Ei und Semmelbrösel mischen, abschmecken und etwas abkühlen lassen.

Nudelteig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche auf Bahnen von 30 x 15 cm dünn ausrollen. Je 1 EL Füllung auf der Teigplatte im Abstand 4cm verteilen. Die Ränder mit dem verquirlten mit Wasser verdünntem Eigelb bestreichen und die beiden langen Seiten über die Füllung klappen und dazwischen andrücken. Etwas Flach drücken. Im Salzwasser auf dem Siedepunkt 8 -10 Minuten ziehen lassen.

Zwiebeln halbieren in der Pfanne schwärzen. Gemüse schälen inkl. Rüstabfällen zusammen mit den Zwiebeln zu einer Bouillon verarbeiten. Ca. 30 Minuten sieden lassen. Kartoffeln schälen, würfeln zusammen mit den gehackten Zwiebeln in Butter anziehen. Das Gemüse ebenfalls dazu geben und danach mit der Bouillon auffüllen etwas Petersilie und Schnittlauch am Schluss dazu geben abschmecken mit Zitronensaft, Chili verfeinern.

SCHWRZES HEILBUTTFILET MIT MARKBEIN HAUBE UND SCHWARZWURZELN

INFORMATION

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

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

4	Fischfilet je ca. 150g
0,3 dl	Rapsöl
160g	Rindermark
30g	Weissbrotbrösel
wenig	Petersilie
0,3 dl	Weisswein



ZUBEREITUNG:

Die gewürzten Fischfilets im Öl und etwas Butter auf der Hautseite anbraten. In eine Ofenfeste Form mit der Haut nach unten legen. Man vermischt Mark, Brotkrumen, Petersilie, Weisswein und würzt mit Salz und Pfeffer. Diese Mischung wird gleichmässig auf das Fischfilet gestrichen. Zur Fertigstellung die Fielte im Ofen bei 180 Grad ca. 3-5 Minuten garen dann sofort servieren. Wenig geschäumte Butter über das Fischfilet verteilen.

Die geputzten Schwarzwurzeln mit dem Sparschäler in lange Streifen schneiden und die Streifen sofort in eine Schüssel mit Essigwasser legen. Herausnehmen, abtropfen lassen und in einem Topf knapp mit Wasser bedecken, Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl hinzugeben, aufkochen und bei mittlerer Hitze etwa 10 Min. bissfest köcheln lassen. Die Schwarzwurzeln in ein Sieb abgiessen und kurz abtropfen lassen. Den Rahm im Nudeltopf giessen einkochen bis eine dickliche Sauce entsteht.. Die Schwarzwurzeln kurz unterschwenken und mit dem Fischfilet anrichten die restliche Sauce etwas schäumen. Und herrlich anrichten. Geröstete Nüsse (Pinienkerne oder Baumnüsse) darüber streuen..

ZITRONEN-BLINI MIT RICOTTA

INFORMATION

Vorbereitungszeit: x Min.

Koch-/Backzeit: x Min.

Ruhezeit: x Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

Blini

100g Mehl
1 TL Backpulver
20g brauner Zucker
1 Zitrone Schale abgerieben
1 Prise Kardamom gemahlen
150 ml Milch
20g Butter geschmolzen
2 Eier getrennt
1 Prise Salz
1 EL Olivenöl



Zitronensirup

4 Zitronen abgeriebene Schale und davon 2 Zitronen den Saft
100ml Wasser
100gr Brauner Zucker
3 Kardamomkapseln
1 EL Honig

ZUBEREITUNG

Für die Blini, Mehl und Backpulver mischen, dann mit Zucker, Zitronenschale, Kardamom und Milch glattrühren. Die Butter und das Eigelb darunter rühren.

Das Eiweiss mit etwas Salz steif schlagen und unter die Masse heben.

Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Bei mittlerer Temperatur aus dem Teig nach und nach Blini ausbacken.

Für den Zitronensirup, Zitronensaft, Wasser, Zucker und Kardamom aufkochen und 10 Min. köcheln lassen. Vom Herd ziehen und den Honig einrühren.

Die Blini mit Zitronensirup, Salzzitronen und Ricotta anrichten

Den Ricotta bei Wunsch über Nacht in einem Tuch eingewickelt abtropfen lassen.