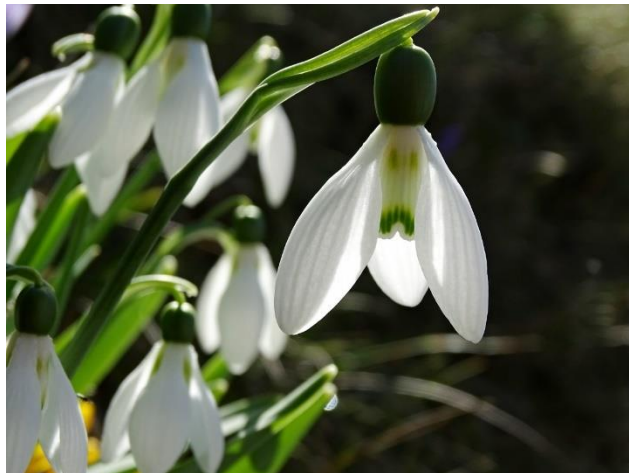


# SÄULIÄMTLER GOURMET CHUCHI

322. Chochete vom 14.03.2023  
mit Martin Stalder



## **MENÜ**

### **Apéro**

Thonbrot

### **Suppe**

Jasmines Ramensuppe

### **Hauptgang**

Appenzellerfilet mit Bärlauch-Gnocchi

### **Dessert**

Stracciatella Mousse mit Erdbeeren

## **WEINE**

### **Weisswein**

Battenfeld Spanier Wachenheim Riesling  
Deutscher Qualitätswein, Rheinhessen 2020

### **Weisswein**

Battenfeld Spanier Wachenheim Riesling  
Deutscher Qualitätswein, Rheinhessen 2020

### **Rotwein**

Neuchâtel AOC Pinot Noir, Domaine Saint-  
Sébastien 2020

### **Weisswein**

La Brina, Moscato d'Asti Canelli DOCG 2021

# THONBROT

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: 30 Min.  
Koch-/Backzeit: 25 Min.  
Ruhezeit: 60 Min.

## ZUTATEN

(für 8 Personen)

### Menge Zutaten

Hefeteig

300 g Mehl  
2 El Olivenöl  
¾ Tl Salz  
20g Hefe  
2 dl Wasser

Füllung

1 Zwiebel, fein gehackt  
2 Knoblauchzehen, gepresst  
3 El gemischte Kräuter  
2 El Rahm  
1 El Kapern  
200g Thon im Salzwasser  
¼ Tl Salz  
Wenig Pfeffer  
Wenig Milch zum bestreichen



## ZUBEREITUNG

- Hefeteig: Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe, Öl und Wasser begeben, mit dem Knethaken des Handrührgerätes mischen. Zu einem geschmeidigen, feuchten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde aufgehen lassen
- Füllung: Alle Zutaten bis und mit Pfeffer in einer Schüssel gut mischen.
- Formen: Teig zu einem Rechteck von ca. 30x40cm auswallen, Füllung darauf verteilen, dabei Ringsum einen ca. 2cm breiten Rand frei lassen. Teig von der Schmalseite her aufrollen, mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Thonbrot an 4 Stellen übers Kreuz einschneiden.
- Backen: 10 Min. in der unteren Hälfte des auf 230° vorgeheizten Ofens, dann ca 15 Min. bei 180° fertig backen. Herausnehmen und mit Milch bestreichen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

# JASMINES RAMEN-SUPPE

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: 20 Min.

Koch-/Backzeit: 15 Min.

## ZUTATEN

(für 4 Personen)

### Menge Zutaten

2 EL	Olivenöl
½	Lauch
½	Wirz
4	Champignons
1	Zwiebel
1	walnussgrosses Stück Ingwer
3	Knoblauchzehen
1dl	Sojasauce
1Tl	Sweet Chilisauce
4	Eier
½	Gemüsebouillonwürfel
120g	Ramen Nudeln
8	Nori Algenblätter mit Wasabi



## ZUBEREITUNG

- Den Lauch in 5mm dicke Rädchen schneiden. Die Champignons in 2mm Scheiben schneiden. Die Wirzblätter lösen und in 5mm breite Streifen schneiden. Die Zwiebel in feine Brunoise schneiden. Den Ingwer schälen und in möglichst kleine Brunoise schneiden. Die Zutaten bis und mit Zwiebel im Olivenöl 5 Minuten andünsten, den Ingwer hinzufügen und den Knoblauch dazu pressen und kurz weiterdünsten. Mit der Sojasauce ablöschen, die Chilisauce beifügen und alles weitere 5 Minuten köcheln lassen.
- Die Eier in kochendes Wasser geben und 7 Minuten kochen bis sie wachweich sind, abschrecken.
- Für die Nudeln 1,5l Wasser mit der Bouillon aufkochen, die Nudeln darin 3-4 Minuten kochen.
- Zum Servieren die Nudeln mit der Brühe in eine Schale oder einen Suppenteller geben. Das Gemüse mit der Sauce darauf geben. Die Eier schälen und quer das obere 4tel abschneiden. Zusammen mit je zwei Nori Chips auf die Nudeln legen.

# APPENZELER FILET

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: 45 Min.

Koch-/Backzeit: 15 Min.

## ZUTATEN

(für 4 Personen)

### Menge Zutaten

1 Schweinsfilet a ca. 450g  
Salz und Pfeffer  
Mehl zum Bestäuben  
Öl zum braten  
Küchenschnur

### Füllung

60-80g Lauch  
60-80g Karotten  
1 Bund Schnittlauch  
8 Scheiben Mostbröckli  
50g Appenzellerkäse

### Sauce

1,5dl Weisswein  
2,5dl Rahm  
1 Prise Muskat  
1 Prise Cayennepfeffer  
Wenig Trockenbouillon



## ZUBEREITUNG

- Lauch und Karotten in feine Streifen (Julienne) schneiden und zusammen knapp weich kochen. Gut abtropfen lassen, dann leicht würzen und erkalten lassen.
- Das Schweinsfilet der Länge nach so einschneiden, dass es noch zusammenhält. Das Filet aufklappen und leicht flachklopfen. Den fein geschnittenen Schnittlauch darüber streuen. Die Hälfte der kalten Julienne auf der Mitte des Fleisches verteilen. Die Mostbröckli-Tranchen nebeneinander auf das Gemüse legen. Den in 3-4 Stangen geschnittenen Appenzellerkäse in die Mostbröckli-Tranchen einwickeln und das restliche Gemüse darüber verteilen. Das Filet zuklappen und mit der Schnur zubinden.
- Das gefüllte Filet mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Mehl bestäuben. Das Filet in Öl oder Bratbutter rundherum anbraten, aus der Pfanne nehmen und in eine Gratinform legen.
- Für die Sauce den Bratensatz mit einem Küchenpapier entfetten, mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Den Rahm beifügen aufkochen und mit Salz, Muskatnuss und wenig Cayennepfeffer würzen.
- Die heisse Sauce über das Filet giessen. Das Filet im Ofen bei 200°C während 15 Minuten garen, danach das Filet aus der Sauce heben und zugedeckt etwas ruhen lassen.
- Die Sauce eventuell durch ein Sieb passieren und abschmecken. Schnur vom Fleisch lösen, das Filet in Scheiben schneiden. Zusammen mit den Gnocchi und der Sauce servieren.

# BÄRLAUCH-GNOCCHI

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: 60 Min.

Koch-/Backzeit: 20 Min.

## ZUTATEN

(für 4 Personen als Beilage)

### Menge Zutaten

400g mehlig kochende Kartoffeln

100g Mehl

1 Bund Bärlauch ca 25g

50g Ricotta

1 Ei

¼ TL Muskat

1 TL Salz



Butter zum braten

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

- Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Im siedenden Salzwasser ca. 15Min. weichkochen. Abkühlen lassen bis die Kartoffeln nicht mehr dampfen. Durch das Passe-vite in eine Schüssel treiben. Mehl daruntermischen.
- Bärlauch gut waschen, abtropfen, mit dem Ricotta und dem Ei pürieren, würzen, zur Kartoffelmasse geben und von Hand mischen. Die Masse sollte noch feucht sein aber nicht mehr kleben, evtl. etwas Mehl begeben. Die Masse auf Mehl zu 2 Rollen von je 2cm Durchmesser formen. Rollen in 3cm lange Stücke schneiden und auf ein bemehltes Brett legen.
- Die Gnocchi portionenweise im leicht siedenden Salzwasser ca. 6 Min. ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Gnocchi mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen.
- Die Butter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Gnocchi portionenweise je ca. 2 Min. braten. Zusammen mit dem Filet anrichten.

# STRACIATELLA-MOUSSE MIT ERDBEEREN

## INFORMATION

Vor- und Zubereitungszeit: 25 Min.  
Kühlstellen: 120 Min.

## ZUTATEN

(für 4 Personen)

### Menge Zutaten

4 Blatt	Gelatine
1	Vanillestängel
360g	Joghurt nature
60g	Rohrzucker
2EI	siedendes Wasser
2,5dl	Vollrahm
100g	dunkle Schokolade
500g	Erdbeeren



## ZUBEREITUNG

- Gelatine 5Min. im kalten Wasser einlegen. Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen. Joghurt mit Zucker und Vanillesamen verrühren. Gelatine abtropfen, im heissen Wasser auflösen, mit 2EI Joghurt verrühren und sofort unter das restliche Joghurt rühren.
- Rahm steif schlagen, 1/3 davon unter das Joghurt rühren. Schokolade fein hacken. 70g der Schokolade mit dem restlichen Rahm sorgfältig darunterziehen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Std. fest werden lassen.
- Die Erdbeeren in Scheiben schneiden. Je 2 Kugeln Mousse mit den Erdbeeren anrichten und mit 30g Schokolade bestreuen.