

# SÄULIÄMTLER GOURMET CHUCHI

324. Chochete vom 09.05.2023  
mit Holger Voigt & Mike Burri

## Menü des Wonnemonats Mai



### MENÜ

#### Apéro

Pesto-Zopfbrot

#### Suppe

Süßkartoffel-Wasabi-Suppe

#### Hauptgang

Steak mit Spargel und drei Saucen

#### Dessert

Bodenloser Quarkkuchen

### WEINE

#### Weisswein

Cuvée V Blanc  
Dom. La Voûte du Verdus/AOP  
Languedoc Saint-Guilhaum-le-Désert

#### Weisswein

Les Chemins de Rome  
Les Vignes de l'Arque/AOP  
Duché d' Uzès Blanc

#### Rotwein

Chemin Partagé Rouge  
Dom. Saint-Georges d'Ibry/IGP  
Côtes-de-Thongue

#### Dessertwein

Jurançon Moëlleux  
Clos Uroulat/AOC Jurançon

Weinauswahl passend zu den Speisen von:

**Gil Vins - Gil Vins Trouvailles de France, Birmensdorf**

# PESTO-ZOPFBROT

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: 10 Min.

Koch-/Backzeit: 20 Min.

Ruhezeit: 10 Min.

## ZUTATEN

(2 Stück für ca. 8 Personen)

### Menge Zutaten

#### Teig

500 g	Weißmehl
2 TL	Salz
½ Würfel	Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt
3 dl	Milchwasser (½ Milch / ½ Wasser)
½ dl	Olivenöl

#### Pesto

2 Bund	Basilikum (ca. 40 g)
2	Knoblauchzehen
2 EL	ungesalzene geschälte Pistazien
½ TL	Salz
6 EL	geriebener Parmesan
1 dl	Olivenöl

#### Formen

150 g	Mozzarella, grob gerieben
-------	---------------------------

## ZUBEREITUNG

- **Teig**

Mehl, Salz und Hefe in eine Schüssel geben, mischen. Milchwasser und Öl begeben, ca. 10 Min. zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

- **Pesto**

Basilikum, Knoblauch und Pistazien im Cutter pürieren. Salz und Käse begeben, mischen. Öl darunter rühren.

- **Formen**

Teig halbieren. Eine Teighälfte auf wenig Mehl zu einem Rechteck von ca. 30 × 40 cm auswallen. Die Hälfte des Pestos darauf verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 1 cm frei lassen. Die Hälfte des Mozzarellas darüberstreuen. Teig von der Längsseite her aufrollen. Rolle längs halbieren, Stränge so zusammenflechten, dass die Schnittflächen nach oben zeigen. Mit der zweiten Teighälfte gleich verfahren. Beide Brote auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.



- **Backen**

Ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens.  
Herausnehmen, auf ein Gitter schieben, auskühlen.

- **Einfache Version:**

Pizza-Teig eckig  
Barilla-Pesto Basilicum  
Mozzarella, fein gerieben

# SÜSSKARTOFFEL-WASABI-SUPPE

## INFORMATION

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

## ZUTATEN

(für 8 Portionen)

Menge	Zutaten
400 g	Süßkartoffeln
100 g	Rüebli
1	Zwiebel (ca. 100g)
4	EL Olivenöl
100 ml	Weisswein
1 l	Gemüsefond
400 g	Spitzkohl
4 EL	Olivenöl
1 Msp.	Gemahlene Koriandersaat
Salz, Pfeffer	
100 ml	Rahm
1 EL	Wasabi-Paste
1-2 EL	Zitronensaft
4 Stiele	Koriandergrün



## ZUBEREITUNG

1. Süßkartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Rüebli putzen, waschen, schälen und in grobe Scheiben schneiden. Zwiebel in grobe Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Gemüse darin bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten andünsten. Mit Weisswein und Fond angießen und zugedeckt bei milder bis mittlerer Hitze 25 Minuten kochen lassen.
2. Spitzkohl putzen, viertel und den Strunk entfernen. Spitzkohl in feine Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spitzkohl darin bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten braten. Mit Koriandersaat, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Sahne zur Suppe geben, kurz aufkochen lassen und mit dem Schneidstab sehr fein pürieren. Wasabi-Paste einrühren und abschmecken, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft erneut abschmecken. Mit dem Schneidstab kurz mixen und in vorgewärmten Schalen mit Spitzkohl anrichten. Mit abgezupften Korianderblättern bestreuen.

# STEAK MIT SPARGEL UND DREI SAUCEN

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: je nach «Schneidkunst»  
Koch-/Backzeit: 30 min

## ZUTATEN

(für 4 Personen)



### Sauce verde

1 Bund	glatte Petersilie	1 Bund	Kerbel
6 Stiele	Estragon	1 EL	Kapern
2	Sardellenfilets (in Öl)	1	Schalotte
2 EL	Zitronensaft	150 ml	Olivenöl
½ TL	Dijon-Senf		Salz

### Safran-Aioli

10	Safranfäden	3 EL	Weisswein
1	Knoblauchzehe	150 ml	Sonnenblumenöl
1	Ei (Kl. M)	Salz	
2 Spritzer	Zitronensaft		

### Miso-Hollandaise

250 g	Butter	1	Schalotte
1 TL	Sonnenblumenöl	100 ml	Weisswein
50 ml	Weissweinessig	5	Eigelb (Kl. M)
1 EL	helle Miso-Paste	2 TL	grüne Pfefferkörner (Glas)
Salz			

### Spargel und Steaks

600 g	weisser Spargel	400 g	grüner Spargel
Salz, Zucker		4	Duroc-Filets (à ca. 100-150 g)
Pfeffer		2	Knoblauchzehen
2	San-Marzano-Tomaten	2 EL	Sonnenblumenöl
Fleur de sel			

## ZUBEREITUNG

1. Für die **Sauce verde** Kräuterblätter von den Stielen abzupfen und fein hacken. Kapern abtropfen lassen und grob hacken. Sardellenfilets abtropfen lassen und fein schneiden. Schalotte sehr fein würfeln. Alles mit Zitronensaft, Olivenöl und Senf mischen.
2. Für die **Safran-Aioli** Safranfäden in lauwarmem Weisswein einweichen. Knoblauch grob hacken. Sonnenblumenöl, Knoblauch und Ei in einem hohen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer zu einer cremigen Mayonnaise mixen, dabei den Stabmixer langsam von unten nach oben führen. Safran und Wein unterrühren. Mayonnaise mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

3. Für die **Miso-Hollandaise** Butter bei milder Hitze zerlassen. Schalotte fein würfeln. Maiskeimöl in einem Topf erhitzen, Schalotte darin glasig dünsten. Mit Wein und Essig auffüllen und auf die Hälfte einkochen lassen. Reduktion durch ein feines Sieb in einen Schlagkessel giessen. Eigelbe zugeben und über dem heissen Wasserbad mit einem Schneebesen dick-cremig aufschlagen. Schlagkessel vom Wasserbad nehmen und die Butter nach und nach langsam unterschlagen. Miso-Paste zugeben. Pfeffer abtropfen lassen, grob hacken und die Hollandaise damit würzen. Eventuell mit Salz abschmecken.
4. **Spargel** waschen, die holzigen Enden abschneiden. Weissen Spargel komplett, grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen. Reichlich Salzwasser mit 2 TL Zucker in einem breiten Topf mit dem weissen Spargel aufkochen. Grünen Spargel zugeben, Topf vom Herd nehmen. Spargel 10-12 Minuten ziehen lassen.
5. **Steaks** auf beiden Seiten mit Pfeffer würzen. Knoblauchzehen andrücken. Tomaten waschen und grob würfeln, Stielansätze entfernen. Sonnenblumenöl in einer grossen ofenfesten Pfanne erhitzen. Steaks darin von beiden Seiten bei starker Hitze anbraten. Knoblauch und Tomaten zugeben. Steaks im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Umluft nicht empfehlenswert) auf der 2. Schiene von unten 10 Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen. Steaks in Alufolie wickeln und 2-3 Minuten ruhen lassen, mit Fleur de sel würzen. Steaks mit Tomaten und Spargel auf Tellern anrichten und mit den 3 Saucen servieren.



# BODENLOSER QUARKKUCHEN

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: 10 Min.

Koch-/Backzeit: 60 Min.

Ruhezeit: 5 Min.

## ZUTATEN

(für 1 Kuchen)

### Menge Zutaten

1 kg	Quark
5	Eier
200 g	Zucker
200 g	Butter
1 TL	Backpulver gehäuft
2 Pck.	Vanillepudding
1 Beutel	Zitronenschale (5 g)
1 EL	Zitronensaft
1 Schuss	Rum



## ZUBEREITUNG

- Alles gut verrühren, in die eingefettete und mit Gries bestreute Form geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180° in der 2. Schiene 20 min mit Umluft & Unterhitze, dann 40 min Umluft (bis schön braun) backen. 5 min im Ofen ruhen lassen. In der Form abkühlen.