

SÄULIÄMTLER GOURMET CHUCHI

325. Chochete vom 13.06.2023
mit Guido Wild und Hans Peter Giger

BELLA ITALIA



MENÜ

Apéro

Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch,
Thon-Brötchen

Vorspeise

Chorizo Pappardelle

Hauptgang

Poulet-Involtini mit Spinatfüllung,
Gorgonzola-Sauce und gebratene
Spargeln

Dessert

Pistaziensoufflé mit marinierten Erdbeeren
und Rhabarberkompott

WEINE

Weisswein

Langhe Arneis DOC, Runcneuv
Roberto Sarotto

Rotwein

Governo Special Edition 2020
Scarànto

Rotwein

Governo Special Edition 2020
Scarànto

Weisswein

Moscato - San Martino
Cascina Galletto

GETRÄNKE

Weisswein

Langhe Arneis DOC,
Runcneuv
Roberto Sarotto

Fine Wines
Dorfstrasse 36
8906 Bonstetten



Das Weingut wird von Roberto Sarotto und seiner Familie in Eigenregie geführt. Er selbst ist Önologe und kümmert sich um die Kelterung und die Weinberge. Seine Frau Aurora macht das Büro und seine Eltern unterstützen ihn tatkräftig in den rund 50 Hektaren Rebbergen. Die Sorte Arneis wird seit eh und je ausschliesslich im Piemont angebaut. Ihr Name bedeutet «die kleine Schwierige» – und das kommt nicht von ungefähr: Die Reben sind anfällig für Mehltau und wenig ertragreich. Wer sie aber mit Sorgfalt hegt und pflegt, erhält einen intensiven, körperreichen Weisswein mit sehr rundem Geschmack. Manche sprechen sogar vom «weissen Barolo».

Rotwein

Governo Special
Edition 2020
Scarànto

www.vicampo.ch



Der «Edizione Speciale» entsteht aus 75% Sangiovese und 25% Merlot im aufwändigen «Governo»-Verfahren und verdankt seine Konzentration und seinen zart süsslichen Schmelz einem Teil getrockneter Trauben, die mit vergoren werden: vollmundig, fruchtintensiv und harmonisch.

Süsswein

Moscato - San Martino
Cascina Galletto

Wy Himmel
Triemlistrasse 127
8047 Zürich



"Moscato d'Asti" darf nur in 53 Gemeinden produziert werden. Die Reben für den Moscato - San Martino, liegen knapp ausserhalb dieser Gemeinden.

Ein fantastischer, herrlich frischer und fruchtiger Moscato.

Leicht und lieblich, wie er sein sollte.

BRUSCHETTA MIT TOMATEN UND KNOBLAUCH

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 15 Min.

Koch-/Backzeit: 10 Min.

Ruhezeit: 120 Min.

ZUTATEN

(für 4-6 Personen)

Menge Zutaten

6	Strauchtomaten
2	Frühlingszwiebel
2	Knoblauchzehen
5 EL	Olivenöl
2	Ciabatta
½	Basilikum Bund
	Salz und Pfeffer



ZUBEREITUNG

- Die Tomaten waschen, halbieren, Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebel in halbe Ringe und den Knoblauch klein schneiden. Alles mit 3 EL Öl, Salz und Pfeffer mischen und für 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
- Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
- Das Ciabatta in 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese mit dem restlichen Öl beträufeln.
- Ein Backpapier auf ein Backofengitter legen und die Ciabattascheiben darauf ausbreiten und ca. 5-8 Minuten goldgelb backen.
- Die Ciabattascheiben leicht auskühlen lassen und mit der Tomatenmischung belegen.

THON-BRÖTCHEN

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 5 Min.

Koch-/Backzeit: 15 Min.

Ruhezeit: 0 Min.

ZUTATEN

(für 4-6 Personen)

Menge Zutaten

180 g	Thon
1	Zwiebel
2 EL	Kapern
1 Bund	Peterli glatt
2 EL	Mayonnaise
2 EL	saurer Halbrahm
	Salz, Pfeffer
2	Ciabatta
4 EL	Olivenöl
2	Knoblauchzehen



ZUBEREITUNG

- Ciabatta in ca. 1 cm Scheiben schneiden. Olivenöl mit den gepressten Knoblauchzehen verrühren und die Brotscheiben damit bestreichen.
- Die Zwiebel, die Kapern und den Peterli hacken
- Den Thon zerzupfen und mit den restlichen Zutaten vermischen
- Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
- Ein Backpapier auf ein Backofengitter legen und die Ciabattascheiben darauf ausbreiten und ca. 5-8 Minuten goldgelb backen.
- Die Thonpaste auf die Brötchen verteilen und mit nach Belieben mit Zwiebelringen, Kapern und/oder Peterli dekorieren.

CHORIZO PAPPARDELLE

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 15 Min.

Koch-/Backzeit: 15 Min.

Ruhezeit: 5 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

160g	Pappardelle
200g	Chorizo (leicht pikant)
1	Knoblauchzehe
2	Frühlingszwiebeln
1 dl	Rotwein
1	Tomaten gehackt (kleine Dose)
1 EL	Pesto rosso
	Peterli und Rosmarin
4	Burrata klein



ZUBEREITUNG

- Chorizo schälen und in kleine Würfelchen schneiden. Die Frühlingszwiebeln in halbe Ringe schneiden.
- Peterli und Rosmarin fein hacken
- Die Wurstwürfelchen mit wenig Öl kurz anbraten. Knoblauch und Frühlingszwiebeln dazu geben und bei kleiner Hitze andünsten.
- Mit Rotwein ablöschen und kurz danach die Tomaten zugeben. Auf kleiner Hitze ca. 5 Minuten köcheln. Kurz vor dem Servieren die Pesto rosso untermischen.
- Pappardelle im Salzwasser für ca. 7 Minuten al dente kochen.
- Wenig Sauce unter die Teigwaren mischen.
- Anrichten: Teigwaren auf die Teller verteilen. Eine Kelle Sauce darauf geben und mitten darauf den Burrata anrichten und mit den gehackten Peterli und Rosmarin bestreuen.

POULET-INVOLTINI MIT SPINATFÜLLUNG

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 15 Min.

Koch-/Backzeit: 35 Min.

Ruhezeit: 90 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

2.5 Pouletbrüstchen (gross)

2 EL Saurer Halbrahm

2 Blattspinat TK-Würfel

2 EL Rapsöl

Salz und Pfeffer



ZUBEREITUNG

- Blattspinat rechtzeitig auftauen
- Zwei Pouletbrüstchen mit einem doppelten Butterfly-Schnitt (wie ein "Z") zu einem grossen Schnitzel schneiden und platt klopfen.
- Die Schnitzel zu Rechtecken schneiden. Die Abschnitte und das halbe Brüstchen mit dem sauren Halbrahm, Salz und Pfeffer zu einer feinen Farce cuttern.
- Die Schnitzel auf eine Klarsichtfolie legen und mit der Farce bestreichen. Den Spinat in der unteren Hälfte auf die ganze Breite verteilen.
- Das Schnitzel nun mit der Klarsichtfolie sorgfältig von unten nach oben fest zusammenrollen. In der Klarsichtfolie einpacken und wie ein "Bon-Bon" zusammendrehen und für 90 Minuten in den Kühlschrank legen.
- Die Involtini mit Salz und Pfeffer würzen, rundum scharf anbraten und für 20-25 Minuten bei 200 Grad im Backofen garen.

GORGONZOLA SAUCE

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 5 Min.

Koch-/Backzeit: 10 Min.

Ruhezeit: 0 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

1 EL	Olivenöl
1	Zwiebel klein
0.5 dl	Weisswein
1 dl	Halbrahm
100 g	Gorgonzola
1 TL	Zitronensaft



ZUBEREITUNG

- Zwiebel fein hacken
- Zwiebeln mit Olivenöl andünsten. Mit Weisswein ablöschen. Rahm dazu giessen und bei kleiner Hitze ca. 3 Minuten köcheln.
- Gorgonzola begeben und unter rühren langsam schmelzen.
- Zitronensaft darunter rühren und mit Salz, Pfeffer und ev. Muskat abschmecken.

GEBRATENE SPARGELN MIT PINIENKERNEN UND TOMATEN

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 10 Min.
Koch-/Backzeit: 15 Min.
Ruhezeit: 0 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

500 g grüner Spargel
100 g Cherrytomaten
1 Frühlingszwiebeln
25 g Rucola
2 EL Pinienkerne
2 EL Olivenöl



ZUBEREITUNG

- Spargeln rüsten und in 4cm lange Stücke schneiden, Cherrytomaten halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen, Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und den Rucola grob hacken.
- Pinienkerne bei mittlerer Hitze goldgelb rösten
- Das Öl in die heiße Pfanne geben und die Spargeln salzen und pfeffern bei mittlerer Hitze 5 bis 7 Minuten Bissfest braten.
- Die Frühlingszwiebeln und die Tomaten dazu geben und ca. 2 Minuten erhitzen.
- Den Rucola untermischen und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- den Spargel anrichten und mit den Pinienkernen bestreuen.

PISTAZIENSOUFFLÉ

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 10 Min.

Koch-/Backzeit: 10 Min.

Ruhezeit: 0 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

40 g	Pistazienkerne ungesalzen
30 g	Zucker
3	Eigelb
3	Eiweiss
40 g	Zucker
	Butter und Zucker für die Förmchen
1 TL	Puderzucker



ZUBEREITUNG

- Die Pistazien mit 30g Zucker im Cutter fein mahlen. Mit dem Eigelb verrühren.
- Die Eiweiss steiff schlagen. 40g Zucker dazu geben und den Eischnee ganz fest schlagen.
- Die Förmchen buttern und zuckern.
(Trick: Butter mit dem Pinsel von unten nach oben streichen. Do entstehen keine Rillen, welche das Soufflé am steigen hindern.)
- Den Eischnee unter die Pistaziencreme heben und in die Förmchen verteilen.
Im auf 200 Grad vorgeheiztem Backofen ca. 8-10 Minuten backen.
- Vor dem Servieren die Soufflés mit Puderzucker bestreuen.

MARINIERTE ERDBEEREN MIT RHABARBERKOMPOTT

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 15 Min.
Koch-/Backzeit: 10 Min.
Ruhezeit: 90 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

250 g Erdbeeren
1 EL Zucker
½ Zitrone
Pfeffer aus der Mühle

250 g Rhabarber
3 EL Zucker



ZUBEREITUNG

- Die Erdbeeren waschen, klein schneiden und mit Zucker, Zitrone und Pfeffer marinieren.
- Rhabarber rüsten und in kleine Stücke schneiden. Mit Zucker mischen und 15 Minuten zur Seite stellen. Rhabarber ca. 5 Minuten bissfest kochen.