

# SÄULIÄMTLER GOURMET CHUCHI

327. Chochete vom 22. August 2023  
mit Kurt von Arx

## LEICHTES SOMMERMENUE



### MENÜ

#### Apéro

Oliven, Salami  
Forellenmousse mit Crackers  
Avocado Guacamole mit  
Mi Adelita- Chips

#### Vorspeise

Gougère (Windbeutel)  
Grüner Salat mit Tomätli

#### Hauptgang

Grosse Crevetten mariniert vom  
Holzkohle-Grill  
Glasnudelsalat

#### Dessert

Amaretto Crème im Glas  
mit Schlagrahm und glasierten  
Orangenfilet

### WEINE

#### Weiss

Langhe Arneis Sarotto  
Piemonte DOC, 2022

#### Rotwein

Toroldego Riserva, Castel Firmian,  
Teroledago DOC, 2018

#### Weiss

Chardonay Riverstone Barrique,  
Jerry Lohr 2020

#### Süsswein

Rotwein sweet Kiss of Chocolate  
0,75 dl / 8 vol%  
Vertrieb: J. Gerhard Cham

# APÉRO: FORELLENMOUSSE MIT CRACKERS

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: 15 Min.

## ZUTATEN

(für 4 Personen)

### Menge Zutaten

12 Oliven / 40 Crackers  
250 g Forelle geräuchert  
150 g Frischkäse Cantadou mit Meerrettich  
½ kleines nature Yogurt  
½ EL Limettensaft  
½ Bund Schnittlauch  
Salz und Pfeffer  
2 schwarze Oliven - halbieren

## ZUBEREITUNG

- Forellenfilet mit Yogurt und Frischkäse pürieren
- Mit Limettensaft und gehacktem Schnittlauch verrühren
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Mousse auf Crackers verteilen (Zeit beachten)
- Je ½ Olive als Deko

# APÉRO: GUACAMOLE MIT MI ADELITA CHIPS

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: 15 Min.

## ZUTATEN

(für 4 Personen)

### Menge Zutaten

1	Avocado (weich)
½	kleine Zwiebel
½	Knoblauchzehe
½ EL	Limettensaft
2	Cherry Tomaten
1 cm	frischer Chili
	Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

- Avocado schälen, Stein entfernen und mit Gabel zerdrücken
- Mit Limettensaft beträufeln und Stein zugeben
- Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und zugeben
- Cherry Tomaten fein schneiden und dazugeben
- Frischer Chilli – Kerne entfernen- sehr fein schneiden und dazugeben
- Gut umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken

# VORSPEISE: GOUGÈRE

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: 30 Min.

Koch-/Backzeit: 30 Min.

Ruhezeit: 10 Min.

## ZUTATEN

(für 4 Personen / 8 - 10 Stück)

### Menge Zutaten

2 dl Milchwasser (halb Milch / halb Wasser)

½ TL Salz

50 g Butter

125 g Weismehl

3 Eier, verquirlt

90 g Gruyère AOP Käse

Pfeffer, Muskatnuss, Cayenne Pfeffer

1 Eigelb

Je 1 TL Sesamsamen und Chiasamen



## ZUBEREITUNG

- Teig: Milchwasser mit Salz und Butter aufkochen, Pfanne von der Platte nehmen Hitze reduzieren

Mehl im Sturz zugeben, mit einer Kelle ca. 1,5 - 2 Min. rühren, bis sich ein geschmeidiger Teigkloss bildet, der sich vom Pfannenboden löst. Pfanne von der Herdplatte nehmen

Unter Rühren bei mittlerer Hitze abbrühen, bis sich der Teig als Kloss vom Pfannenboden löst und sich am Pfannenbodenein feiner Belag bildet.

max. 3 Eier verquirlen und portionenweise darunterrühren, bis der Teig glatt und glänzend wird. Der Teig soll weich von der Kelle fallen, jedoch nicht zerfließen. Pfanne von der Platte nehmen

Gruyère fein gerieben daruntermischen und würzen mit Pfeffer, Muskatnuss und Cayenne Pfeffer

- Backofen auf 170°C vorheizen (Heissluft / Umluft)
- **Variante 1:** Teig in 8-10 Portionen teilen, mit kalt abgespülten Händen zu Kugeln formen.  
Auf mit einem Backpapier belegten Blech zu einem Kranz anordnen, sodass sich die Kugeln berühren oder
- **Variante 2:** Teig mit 2 Esslöffeln formen und mit genügend Abstand auf mit einem Backpapier belegten Blech geben
- Mit Eigelb bestreichen und mit Sesamsamen und Chiasamen bestreuen
- Backen bei 170°C: ca. 35 - 40 Min. Heissluft / Umluft – Achtung Türe **nie** öffnen !
- Anschliessend im ausgeschalteten Ofen ca. 10 Min. trocknen und abkühlen lassen, dabei die Ofentüre mit einem Kellenstiel einen Spalt offenhalten

Je 2-3 Gougère pro Person noch warm servieren und zusammen mit dem grünen Salat / Tomätli auf den Teller geben

# VORSPEISE: GRÜNER SALAT MIT CHERRY TOMÄTLI

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: 10 Min.

## ZUTATEN

(für 4 Personen)

### Menge Zutaten

1 Kopfsalat  
12 Cherry Tomätli



## Sauce

½ Liter vom Rest. Löwen, Hausen a.A. (für alle 3 Gruppen / 12 Personen)

## ZUBEREITUNG

- Kopfsalat rüsten und waschen, Salatblätter halbieren - auswinden
- Cherry-Tamätli halbieren und mit etwas Salz bestreuen
- Alles in eine Schüssel geben
- Sauce hinzufügen und gut vermischen

Grüner-Salat mit je 2-3 Gougère (noch warm) pro Person auf den Teller geben

# HAUPTGANG: CREVETTEN AUF DEM HOLZKOHLEGRILL

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: 20 Min. plus Holzkohlegrill ca. 40 Min  
Koch-/Backzeit: 6 – 8 Min..

## ZUTATEN

(für 4 Personen)

### Menge Zutaten

16 Riesencrevetten (ungeschält, roh)  
1 Rolle starke Alu-Folie  
1 EL Olivenöl  
  
1 geschlossene Alu-Schale (4 Stück von KvA)  
1 Bund Frühlingszwiebeln mit dem Grün  
½ frische Ananas  
7 EL Teriyaki Sauce (4 EL für Crevetten /  
3 EL für Ananas mit Frühlingszwiebeln)  
1 Knobliche

¼ frische Chili ohne Kernen  
Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

- Frühlingszwiebelgrün in feine Ringe schneiden
- Zwiebel vierteln
- Ananas aufschneiden und in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden
- Knobliche pressen
- Riesencrevetten mit scharfem Messer die Schale beim Rücken aufschneiden oder 4 – 6 mal mit spitzem Messer ca. 2 cm einstechen
- Alles zusammen in eine Schüssel geben, mischen mit Teriyaki Sauce und für ca. 15 Min. marinieren
- Crevetten aus der Schüssel nehmen und mit Knobli, Salz und Pfeffer würzen
- Crevetten auf den mit einer Alu-Folie belegten Grill mit starker Glut (ca. 250° C) je Seite 3 - 4 Min. grillieren
- gleichzeitig die Ananas mit den Frühlingszwiebeln, Sauce und Olivenöl in eine geschlossene Alu-Schale geben und auf den Grill stellen – ca. 5 - 6 Min. unter Wenden grillieren
- Je 4 Crevetten mit den Ananas und Frühlingszwiebeln mit Chili auf einen Teller geben
- den Glasnudelsalat zusammen mit den Crevetten servieren



# HAUPTGANG: GLASNUDELSALAT

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: 20 Min.

Ruhezeit: 5 Min

## ZUTATEN

(für 4 Personen)

### Menge Zutaten

- 1 Päckli Glasnudeln (100g)
- 100g Chinakohl
- 3 Karotten
- 1 Limette
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 roter Chili
- ½ Bund Koriander
- ½ Bund Basilikum

### Sauce & Garnitur

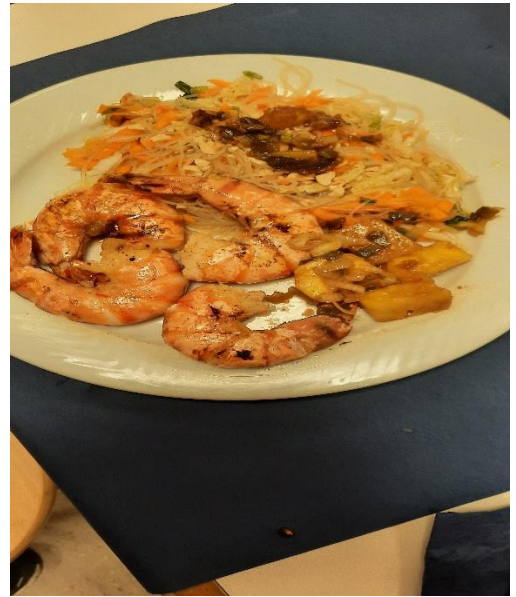
- 2EL Olivenöl
- 2EL Sojasauce
- 1 Knoblauchzehe
- 2-3 EL ungesalzene Erdnüsse

## ZUBEREITUNG

- Eine Pfanne mit Wasser (ohne Salz) aufkochen, Glasnudeln begeben und Pfanne vom Herd nehmen ca. 3 Minuten ziehen lassen
- In Sieb geben und mit kaltem Wasser übergießen, abtropfen
- Chinakohl in Streifen scheiden und Karotten grob raffeln (Börner-Raffel) und in eine Schüssel geben und mit Limettensaft begießen und ca. 5 Min. ziehen lassen
- Frühlingszwiebel in Ringe schneiden, Chili entkernen und in feine Ringe schneiden und Knoblauchzehe pressen
- Koriander und Basilikum zerzupfen
- Glasnudeln zum Gemüse geben und vermischen
- Sauce zum Salat geben und gut mischen – bei Bedarf noch wenig Sojasauce begeben
- Erdnüsse grob hacken

Glasnudelsalat auf Teller verteilen und mit den Erdnüssen garnieren

Glasnudelsalat mit je 4 Crevetten (warm) pro Person auf den Teller geben



# DESSERT: AMARETTO CRÈME MIT ORANGENFILET

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: 15 & 5 Min.

Ruhezeit im Kühlschrank: ca. 2 Std

## ZUTATEN

(für 4 Personen)

### Menge Zutaten

250 g	Mascarpone
2.5 dl	Vollrahm
2 EL	Zucker
120 gr	Amaretti -Bisquit (trocken) ca. 35 Stück
1 dl	Amaretto-Likör (Disaronno oder Vittone)
1 TL	Schoggipulver
2	Orangen
½ dl	Orangenlikör



## ZUBEREITUNG

- Trockene Amaretti in Plastiksäckli zerkleinern
  - 1. Schicht: ½ der Amaretti in ein Trinkglas geben (ca. D =8 cm, H=10cm)
  - Mit ca. ¾ dl Amaretto-Likör begiessen
  - Vollrahm steif schlagen und mit Mascarpone und Zucker gut vermischen
  - 2. Schicht: ½ Vollrahm mit Mascarpone vermischt einfüllen → Masse in den Kühlschrank für ca. 2 Std.
  - 3. Schicht: Restliche Amaretti (trocken) in Glas einfüllen
  - 4. Schicht: restlicher Vollrahm mit Mascarpone einfüllen und bei Bedarf mit dem restlichen Amaretto-Likör beträufeln
- mit wenig Schoggipulver bestreuen

Orangen schälen und Filet schneiden und mit Zucker und wenig Orangensaft karamelisieren und mit Orangenlikör ablöschen - beiseitestellen

Amaretto-Crème zusammen mit Orangenfilet und ev. restliche Amaretti-Bisquit servieren

EN GUETE wünscht allen Kochkollegen und Prost

Kurt