

# SÄULIÄMTLER GOURMET CHUCHI

330. Chochete vom 12.12.2023  
mit Guido Wild

## GEMÜTLICHE WEIHNACHTEN



### MENÜ

#### Apéro 1

Kürbiscremesuppe mit Orangen und Pistazien

#### Apéro 2

Pikante Maroni-Pralinen

#### Apéro 3

Lachstatar mit Avocado auf Chicoréeblatt

#### Hauptgang

Whisky-Fondue

#### Dessert

Vieille-Prune-Zwetschgen

### WEINE

#### Roséwein

Œil-de-Perdrix AOC Valais  
Primus Classicus  
Orsat

#### Roséwein

Œil-de-Perdrix AOC Valais  
Primus Classicus  
Orsat

#### Roséwein

Œil-de-Perdrix AOC Valais  
Primus Classicus  
Orsat

#### Weisswein

Heida AOC, Primus Classicus  
Orsat

#### Digestif

Vieille Prune

# GETRÄNKE

Œil-de-Perdrix AOC  
Valais  
Primus Classicus  
Rouvinez/Orsat



Der Wein wird aus der aus dem Burgund stammenden Rebsorte Pinot Noir gewonnen. Gewächs der ersten Reifeepoche.

In der Nase auf Anhieb Noten von Holunder. Sehr rasch entfaltet sich ein subtiler Duft von Himbeeren und Erdbeeren. Diese Nuancen setzen sich auch im Gaumen fort und führen zu einem Finale, das erstaunlich lang anhaltend ist. Eine markante Säure gibt dem Wein Lebhaftigkeit und Frische. Man möchte sogleich mehr davon!

Passt ideal zu Champignons an Rahmsauce, Kalbskoteletts an Rahmsauce, Kalbsbries, kaltem Fleisch, Poulet vom Grill, Perlhuhn, Kaninchen sowie allgemein zu sommerlichen Gerichten und Blauschimmelkäse.

Heida AOC  
Primus Classicus  
Rouvinez/Orsat



Der Heida oder Päien wird im Wallis aus der Rebsorte Savagnin gekeltert. Diese aus der Familie der Traminer stammende Rebsorte wird im Wallis seit Urzeiten angebaut.

Prachtvolles Gelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase Aromen von Zitrusfrüchten und exotischen Früchten, Mango, grüne Zitrone und Quitten. Im Gaumen ist er gut strukturiert mit einer sehr heiteren Lebhaftigkeit, die ihm Frische und Schneid verleiht. Ein kräftiger Wein, der ein gutes Alterungspotenzial besitzt und mit der Zeit Noten von gerösteten Haselnüssen entwickelt.

Passt hervorragend als Begleitung zu fischen, Krustentieren, Meeresfrüchten oder auch zu Alpkäse. Harmoniert gut mit traditionellen Walliser Gerichten wie Walliser Teller oder Raclette.

Vieille Prune  
Réserve Baron Louis  
42% Vol.  
Distillerie Studer



Speziell ausgesuchte und voll ausgereifte Edel-Pflaumen liefern die Basis für den feinen Studer Vieille Prune «Réserve Baron Louis». Da unser Kellermeister für das noble Destillat nur das Beste vom Besten verwendet, entsteht eine edle Spirituose vom Feinsten, was die Frucht uns geben kann. Während seiner langen Zeit der Lagerung wird dieser hoch aromareiche Teil des Destillats letztendlich bonifiziert und so zu einem Edelbrand von höchster Güte veredelt.

# KÜRBISCREMESUPPE MIT ORANGEN UND PISTAZIEN

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: 15 Min.

Koch-/Backzeit: 30 Min.

Ruhezeit: 0 Min.

## ZUTATEN

(für 4 Personen)

### Menge Zutaten

1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1 EL	Ingwer
1	Peperoncini
1 kg	Kürbis (z.B. Hokkaido oder Butternuss)
1 dl	Weisswein
5 dl	Gemüsebouillon
4	Orangen (oder Blutorangen)
1 dl	Halbrahm
2 EL	Pistazien gehackt
2 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer



## ZUBEREITUNG

- Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Peperoncini entkernen und in feine Streifen schneiden. Kürbis in Würfel schneiden.
- Öl erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Peperoncini 5 Minuten dünsten. Kürbis dazugeben und weitere 3 Minuten dünsten.
- Mit Weisswein ablöschen, Bouillon dazu geben und aufkochen.
- 2 Orangen auspressen. Die anderen zwei Orangen filetieren. Den Saft zur Suppe geben. Die Filets bei Seite stellen.
- Das Kürbisgemüse ca. 15 Minuten weichkochen und pürieren.
- Die Suppe durch ein Sieb passieren.
- Vor dem Servieren die Suppe erhitzen (nicht kochen). Halbrahm mit dem Pürierstab schaumig unter die Suppe rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Suppe anrichten, mit Orangenfilet und Pistazien garnieren.

# PIKANTE MARONI-PRALINEN

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: 15 Min.

Koch-/Backzeit: 30 Min.

Ruhezeit: 60 Min.

## ZUTATEN

(für 20 Pralinen)

### Menge Zutaten

1 Zwiebel klein  
70g Knollensellerie  
50g Pastinake  
250g Maroni geschält und gekocht  
1 EL Zitronensaft  
1 EL Peterli gehackt  
1 Knoblauchzehe gepresst  
Salz und Pfeffer  
Cornflakes-Brösel



## ZUBEREITUNG

- Knollensellerie und Pastinake raspeln, Zwiebel hacken. Alles in Rapsöl anbraten.
- Maroni cuttern und mit dem Gemüse und den restlichen Zutaten mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu einem Teig kneten.
- Zu Pralinen formen und in Cornflakes-Brösel wälzen
- In kleinen Pralinenmanschetten anrichten.

# LACHSTATAR MIT AVOCADO AUF CHICORÉEBLATT

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: 30 Min.

Koch-/Backzeit: 15 Min.

Ruhezeit: 0 Min.

## ZUTATEN

(für ca. 30 Blätter)

### Menge Zutaten

300g	Rauchlachs
1	Avocado
1	Frühlingszwiebel
1 EL	frische Kräuter
0.5	Zitrone (Saft)
½ TL	Tabasco
2 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
2	Chicorée



## ZUBEREITUNG

- Lachs und Avocado in kleine Würfel schneiden. Kräuter hacken.
- Alles bis und mit Olivenöl mischen und abschmecken.
- Auf Chicoréeblatt spritzen

# WHISKY-FONDUE

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: 15 Min.

Koch-/Backzeit: 15 Min.

Ruhezeit: 0 Min.

## ZUTATEN

(für 4 Personen)

### Menge Zutaten

400 g	Gruyère Käse
400 g	Freiburger Vacherin
60 g	Frischkäse
3 dl	Weizenbier
1 dl	Whisky
2 EL	Maizena
1	Knoblauch
	Pfeffer
	Muskat
500 g	Brot



## ZUBEREITUNG

- Knoblauch je nach Geschmack rüsten, Käse mit der Röstiraffel raffeln.
- Brot in Mundgerechte Würfel schneiden.
- Bier, Whisky, Knoblauch und Maizena in ein Fonduecaquelon geben und gut umrühren. Gruyère und Vacherin dazu geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren aufkochen.
- Ist das Fondue zu dünn, etwas Maizena in Whisky mischen und damit das Fondue abbinden.
- Am Schluss den Frischkäse dazu geben und mit Pfeffer und Muskat abschmecken.

# VIEILLE-PRUNE-ZWETSCHGEN

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: 10 Min.  
Koch-/Backzeit: 20 Min.  
Ruhezeit: 60 Min.

## ZUTATEN

(für 4 Personen)

### Menge Zutaten

500 g	Zwetschgen
1	Vanilleschote
3 dl	Rotwein
80 g	Zucker braun
1	Sternanis
1	Zimtstange
4 EL	Vieille Prune



## ZUBEREITUNG

- Die Zwetschgen entsteinen und vierteln
- Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und auskratzen. Zusammen mit Rotwein, Zucker, Sternanis und Zimtstange in eine Pfanne geben, aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.
- Zwetschgen beifügen und zugedeckt nicht zu weich kochen.
- Zwetschgen sorgfältig aus dem Sud nehmen und bei Seite stellen.
- Den Sud sirupartig einkochen lassen und zuletzt den Vieille Prune dazu geben. Den Sirup über die Zwetschgen träufeln. Auskühlen lassen.
- Mit Zimtglacé und Briclettes anrichten.