

# SÄULIÄMTLER GOURMET CHUCHI

339. Chochete vom 10. September 2024  
mit Robert Dersigni

GEGEN ENDE DES SOMMERS



## MENÜ

### Apéro

Crostini Vitello-Tonnato-Art  
Trockenfleisch-Stängeli

### Vorspeise

Rote Linsensuppe mit pochiertem Ei

### Hauptgang

Poulet-Curry mit Limetten-Mango und  
Basmati Reis

### Dessert

Zwetschgen-Schaumcreme

## WEINE

### Weisswein

STAATSSCHREIBER, CUVÉE BLANC  
PRESTIGE, AOC ZÜRICH, 2022

### Weisswein

STAATSSCHREIBER, CUVÉE BLANC  
PRESTIGE, AOC ZÜRICH, 2022

### Rotwein

2022 Akkurat Rot Vin de Pays Suisse  
Staatskellerei Zürich

### Weiss/Rotwein

2023 Moscato d'Asti DOCG Nivole  
Michele Chiarlo

# GETRÄNKE

<p>STAATSSCHREIBER, CUVÉE BLANC PRESTIGE, AOC ZÜRICH, 2022</p> <p>Lachsfarbenes Gelb. In der Nase feingliedrige Muskataromatik, untermalt von dezenter Williamsbirne und etwas Pfirsich. Im Gaumen überrascht ein frischer, fruchtiger Auftakt, welcher in einem weichen und cremigen Mundspiel gipfelt. Tolle Süss Säure-Balance. Die schmeichelnde, feine Restsüsse des Gewürztraminers verleiht diesem Wein zusätzlich eine charmante Eleganz, welche in einem lange nachklingenden Finale endet</p>	
<p>2022 Akkurat Rot Vin de Pays Suisse Staatskellerei Zürich</p> <p>Rubinrot, leicht durchscheinend. Rotbeerige Nase, an Erdbeeren und reife Himbeeren erinnernd, ergänzt durch süsses Caramel und einen Hauch Lebkuchenwürze, schliesslich etwas Lakritze. Sehr samtiger Gaumen, der sich mit einer feinen Fruchtaromatik präsentiert, nun auch Kirschen und Preiselbeergelée, passend aufeinander abgestimmt und unterlegt von einer dezenten Frische, sehr präzis vinifiziert; die beerige Aromatik führt ins wärmende, anhaltende Finale.</p>	
<p>2023 Moscato d'Asti DOCG Nivole Michele Chiarlo</p> <p>Helles Gelb, grünliche Reflexe. Die Nase erinnert an frisch gepflückte Trauben, getrocknete Aprikosen und geröstete Mandeln. Fruchtsüsser Auftakt, abgelöst von einer herrlichen Fruchtaromatik, an Pfirsich, Golden Delicious und Muskat erinnernd, von schöner Lebendigkeit und Intensität, mit feiner Perlage; rund und angenehm im frischen, rassigen Abgang.</p>	

# APERRO

## CROSTINI VITELLO-TONNATO-ART

### INFORMATION

Vorbereitungszeit: 15 Min.

Koch-/Backzeit: 4 Min.

Ruhezeit: x Min.

### ZUTATEN

(für 4 Personen)

#### Menge Zutaten

1 Frischback-Baguette, siehe Tipp

3-4 EL Olivenöl

1 Dose Thon «au naturel» (im Salzwasser),  
abgetropft ca. 120 g

1 kleine Schalotte oder Frühlingszwiebel

3/4 Bund glatte Petersilie

1 EL Kapern

2 EL Mayonnaise

2 EL Crème fraîche

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

16 dünn geschnittene Tranchen Kalbsbraten, ersatzweise auch Schweinsbraten



### ZUBEREITUNG

- Das Baguette (aufbacken nicht nötig!) leicht schräg in 16 Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und die Oberseite der Scheiben mit Olivenöl bestreichen.
- Den Thon abschütten und auf Küchenpapier trockentupfen. Mit einer Gabel zerzupfen, dann mittelfein hacken. Die Schalotte oder Frühlingszwiebel rüsten und fein hacken. Von der Petersilie 16 kleine Blättchen für die Garnitur beiseitelegen, den Rest der Blätter fein hacken. Kapern unter warmem Wasser abspülen und ebenfalls hacken. Alle diese Zutaten in eine Schüssel geben und mit der Mayonnaise und Crème fraîche mischen. Die Thonmasse mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den Ofen auf 230 Grad vorheizen.
- Kurz vor dem Servieren die Baguettescheiben im heißen Ofen in der Mitte leicht goldbraun backen.
- Die Brotscheiben mit Thon Masse bestreichen, die Bratentranchen dekorativ aufrollen und darauflegen. Mit Petersilienblättchen garnieren und mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.

# TROCKENFLEISCH-STÄNGELI

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: 15 Min.

Koch-/Backzeit: Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben. Min.

Ruhezeit: x Min.

## ZUTATEN

(für 4 Personen)

### Menge Zutaten

150 - 200 g Rübli, Gurke, gerüstet, in gleich lange Stängelchen geschnitten

50 g Emmentaler, in gleich lange Stängelchen geschnitten

Senf zum Bestreichen

100 g Trockenfleisch, Mostbröckli und Rohschinken

## ZUBEREITUNG

1. Gemüse und Käse mit wenig Senf bestreichen. Je zwei Gemüse- und ein Käsestängelchen bündeln und mit einer Tranche Trockenfleisch umwickeln.
2. Auf einen Teller anrichten

# ROTE LINSENSUPPE MIT POCHIERTEM EI

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: x Min.

Koch-/Backzeit: x Min.

Ruhezeit: x Min.

## ZUTATEN

(für 4 Personen)

### Menge Zutaten

1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
1 ½ Esslöffel Butter  
1 ½ Teelöffel edelsüßer Paprika  
1 ½ Messerspitze Chiliflocken  
1.3 dl Weisswein  
180 g rote Linsen  
ca. 8 dl Gemüsebouillon  
½ unbehandelte Zitrone  
½ Bund glatte Petersilie  
4 Eier  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle



## ZUBEREITUNG

- Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Pfanne in der warmen Butter glasig dünsten. Paprika und Chiliflocken darüber streuen, kurz mitdünsten, dann mit dem Weisswein ablöschen, aufkochen und 3-4 Minuten leise kochen lassen.
- Linsen und Bouillon beifügen und die Suppe zugedeckt 8-10 Minuten kochen lassen, bis die Linsen weich sind, aber noch nicht zerfallen.
- In einer zweiten Pfanne etwa 1½ Liter Wasser aufkochen.
- Inzwischen die gelbe Schale der Zitrone fein abreiben. Die Petersilie hacken. Beide Zutaten in einer kleinen Schale mit etwas Salz und frisch gemahlenem Pfeffer mischen.
- Aus der Suppe gut ⅓ der Linsen entnehmen und beiseitestellen. Dann die Linsensuppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Wenn nötig leicht verdünnen und mit Salz, Pfeffer sowie Paprika abschmecken.
- Das kochende Wasser in der zweiten Pfanne leicht salzen. Das erste Ei in eine Tasse aufschlagen. Mit einer Suppenkelle dem Kochwasser etwas Flüssigkeit entnehmen. Dann das aufgeschlagene Ei von der Tasse aus vorsichtig in die Kelle mit dem Wasser gleiten lassen. Die Kelle mit dem Ei langsam ins Kochwasser tauchen und dabei das garende Eiweiss mit einem Löffel zusammenhalten. Dann das Ei mithilfe des Löffels ins Wasser gleiten lassen und dort weitere 3-4 Minuten garen.  
Auf die gleiche Weise auch die 3 restlichen Eier garen; man kann gut 3-4 Eier miteinander zubereiten. Die pochierten Eier mit einer Schaumkelle herausheben und auf einen vorgewärmten Teller geben. Wenn nötig die fransigen Ränder der gekochten Eier mit einer Schere abschneiden.
- Die beiseitegestellten Linsen in die Suppe zurückgeben und nur noch gut heiss werden lassen. Die Suppe in vorgewärmte tiefe Teller anrichten, ein pochiertes Ei hineingeben und mit der Zitronenmischung bestreuen. Die Suppe sofort servieren.

# POULET-CURRY MIT LIMETTEN-MANGO UND BASMATIREIS

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: 10-20 Min.  
Koch-/Backzeit: ca. 30 Min.  
Ruhezeit: - Min.

## ZUTATEN

(für 4 Personen)

### Menge Zutaten

300 g Basmatireis  
4½ dl Wasser  
1 Mango  
1 Limette  
½ Bund Koriander  
600 g Pouletbrüstchen  
1 Peperoncino  
1 rote Zwiebel  
1 EL Erdnussöl  
2 TL Tomatenpüree  
3 EL milder Curry  
4 dl Geflügelbouillon  
1,5 dl Kokosmilch



## ZUBEREITUNG

- Reis mehrmals kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt.
- Wasser aufkochen und leicht salzen.
- Reis begeben und 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Hitze auf ein Minimum reduzieren. Reis zugedeckt ca. 15 Minuten gar ziehen lassen, dabei nicht mehr rühren.
- Mango schälen. Fruchtfleisch vom Kern und in Stücke schneiden. Limettensaft dazu pressen. Etwas Koriander hacken und begeben.
- Poulet in Würfel schneiden.
- Peperoncino in feine Ringe, Zwiebel in Schnitze schneiden. Zwiebel und Peperoncino im Öl andünsten. Tomatenpüree und Curry mitdünsten.
- Bouillon begeben, ca. 5-10 Minuten einkochen, bis gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Von Feuerstelle wegnehmen. Kokosmilch dazugeben, wenn die Brühe nicht mehr kocht. Poulet dazugeben, bei kleiner/mittlerer Hitze 10 Minuten gar ziehen lassen (nicht mehr kochen).
- Mit Reis anrichten. Restlichen Koriander darüber zupfen. Mango dazu servieren.

# ZWETSCHEN-SCHAUMCREME

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: 40 Min.

Koch-/Backzeit: 4 Min.

## ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge	Zutaten
500 g	Zwetschgen
1	Teelöffel Zitronensaft
1	Teelöffel Zucker (1)
40 g	Zucker (2)
1 dl	Rahm
1	Messerspitze Zimt

## ZUM FERTIGSTELLEN:

2	Eiweisse sehr frisch
einige Spritzer	Zitronensaft
30 g	Zucker
4 Ei	Schokoladenraspel dunkel



## ZUBEREITUNG

- Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Die Hälfte der Zwetschgen klein würfeln. In eine Schüssel geben und mit dem Zitronensaft und der ersten Portion Zucker (1) mischen und beiseitestellen.
- Die restlichen Zwetschgen grob schneiden. Mit der zweiten Portion Zucker (2) in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Das Püree in eine Pfanne geben und unter Rühren kräftig aufkochen. Vollständig erkalten lassen.
- Den Rahm steif schlagen. Mit  $\frac{3}{4}$  der beiseitegestellten Zwetschgenwürfelchen unter das Zwetschgenpüree mischen. Bis hierhin kann die Creme 2–3 Stunden im Voraus zubereitet werden.
- Unmittelbar vor dem Servieren zum Fertigstellen die Eiweisse mit dem Zitronensaft und dem Zucker steif schlagen (Das Eiweiss zuerst halbsteif schlagen und dann der Zucker nach und nach hinzufügen). Unter die Zwetschgencreme ziehen. Die Creme in Dessertgläser füllen und mit den restlichen Zwetschgenwürfelchen sowie den Schokoladenraspeln garnieren. Sofort servieren.