

# SÄULIÄMTLER GOURMET CHUCHI

343. Chochete vom 04. Februar 2025  
mit Peter Kempf



Mit einem Hauch Humor – weil Kochen Spass machen soll!

## MENÜ

### Apéro

Fladenbrot

### Vorspeise

Karottencremesuppe mit Ingwer  
begleitet...

### Vorspeisen Begleitung

mit Poulet-Satay auf Frühlingszwiebel-  
Mango-Salat

### Hauptgang

Kalbfleischröllchen gefüllt mit Ziger und  
Grindelwalder Trockenfleisch auf Merlot-  
Risotto und Geschmortes Rotweingemüse

### Dessert

Kastanientraum Valposchiavo

## WEINE

### Weiss (Tessin)

Bianco di Merlot Tamborini

Selektion Gilde

Geschmack: Fruchtig, grüne Äpfel, Zitrusnote,  
Blumig

### Weiss (Wallis)

Molignon Terre Promise AOC Valais

Selektion Gilde

Adrian und Diego Mathier

Geschmack: wie durch einen Obstgarten, sanfte  
Brise Kräutern und Mineralien aus den Bergen.

### Weiss (Wallis)

Molignon Terre Promise AOC Valais

Selektion Gilde

Adrian und Diego Mathier

### Rotwein (Wallis)

Merlot Denominazione di Origine Controllata

Selektion Gilde

Geschmack: Sonnenstrahlen und italienischen  
Weinbergen, wo das Dolce Vita zu Hause ist.

### Weiss (Wallis)

Petite Arvine Les Pyramides

Selektion Gilde

Geschmack: Zitrusfrüchten und einem Hauch Salz  
daher. Wie ein Wellness-Urlaub



**Liebe Chochkollegen,**

heute wird es spannend, kreativ und garantiert lecker – wir wagen uns nämlich in die geheime Schatzkammer der *Sélection Gilde*, dem heiligen Gral der Gilde-Spitzenköche. Diese wagemutigen Küchenzauberer haben tatsächlich ihre Lieblingsrezepte mit uns geteilt. Wer hätte gedacht, dass wir mal so exklusive Geheimnisse in die Finger bekommen würden? 🤫🍷

Ein riesiger Dank gebührt unseren grossartigen Gastgebern **Katharina & Geri**, die uns grosszügig in ihre private Küche eingeladen haben. Gemeinsam mit Jo, meiner Wenigkeit und vor allem unseren charmanten und gnadenlos ehrlichen Verkosterinnen (die uns bereits vorab den richtigen Weg zum guten Geschmack gewiesen haben) haben wir diese kulinarischen Schätze erkundet.

Heute erwartet uns ein Menü, das uns auf Wolke sieben der Geschmacksexplosionen katapultieren wird:

- **Eine Suppe**, die eure Geschmacksknospen wachküst,
- begleitet von einer **Vorspeisen-Symphonie**, die selbst Bach neidisch gemacht hätte,
- ein **Hauptgericht**, das uns garantiert in kulinarische Sphären hebt,
- und natürlich ein **Dessert**, das jegliche Gedanken an Kalorien pulverisiert.

Ach ja, und keine Sorge: Der **Wein fliesst heute Abend in Strömen** – wir sind ja schliesslich keine Fans von trockenen Veranstaltungen! 🍷

Das absolute Sahnehäubchen: **Geri hat für jeden von euch ein persönliches Exemplar des fantastischen Kochbuchs** parat. Damit könnt ihr auch zu Hause eure Liebsten mit kulinarischen Glanzleistungen beeindrucken.

Also, Freunde: **Auf die Messer, fertig, los!**

**Ach ja, noch ganz kurz...** 😊

Wie ihr ja sicher schon gehört habt: **Katharina & Geri treten bald ihren wohlverdienten Ruhestand an.** 🏡 Nach unzähligen Jahren voller Herzblut, Engagement und grossartiger Gastfreundschaft übergeben sie das *Grüne Glas* einer neuen Generation.

Und was bedeutet das genau? **Ja, genau!** Das Heim in Wettswil ist verkauft – die neue Adresse lautet ab jetzt **Grüne Wiese mit garantiert viel Spass und Sonnenschein.** 🌿☀️

Der absolute Clou für uns: Geri wird endlich Zeit für uns haben! 📍 Schon im April dürfen wir das zum ersten Mal geniessen. Stellt euch schon mal auf unvergessliche Chochzauber-Momente und eine ordentliche Prise Geri-Humor ein.

Bis dahin feiern wir heute gebührend mit vollem Genuss, lockeren Lachern und einem Glas Wein in der Hand – oder auch zwei... 🍷😊

Also, lasst uns Katharina & Geri jetzt schon ein herzliches **"Zum Wohl auf den Ruhestand!"** aussprechen. Möge die *Grüne Wiese* immer gut bekocht und voller Freude sein! 🍷🍷

# FOCACCIA MIT PARMASCHINKEN UND RUCOLAT

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: 120 Min.  
Koch-/Backzeit: 20 Min.  
Ruhezeit: 180 Min.

## ZUTATEN

(für 15-20 Personen)

### Menge

500 g  
2 TL  
8 g  
400 ml  
Etwas  
500 g  
Sack

### Zutaten

Mehl  
Salz (12g)  
frische Hefe  
lauwarmes Wasser  
Olivenöl  
z.B Parmaschinken  
Rucolat  
Rosmarin und Fleur de Sel



## ZUBEREITUNG

### Focaccia – die ligurische Liebeserklärung an den Magen

Die Hefe wird im Wasser aufgelöst und gut mit dem Mehl vermischt. Lass den Teig für eine halbe Stunde zugedeckt ruhen. Gönn ihm die Pause, er wird sie brauchen.

Danach Salz und etwas Olivenöl hinzufügen. Mit feuchten Händen den Teig seitlich übereinanderschlagen und falten. Stell dir vor, du wickelst eine Decke ordentlich zusammen, weil Mama zuschaut. Wieder eine halbe Stunde ruhen lassen – der Teig ist schliesslich kein Frühaufsteher.

Nun geht's ans Eingemachte: Den Teig ordentlich durchkneten, bis er keine Widerworte mehr gibt. Zu einer Rolle formen und nochmals eine halbe Stunde ruhen lassen (ja, der hat's echt gemütlich). Dann auf der Arbeitsfläche auseinanderziehen, wieder zusammenrollen und falten. Jetzt kommt die Deluxe-Entspannung: drei Stunden Ruhe. Vielleicht gönnst du dir in der Zeit einen Aperitivo?

Ein Backblech mit Öl bestreichen, den Teig darauf verteilen und grosszügig mit Öl beträufeln (Olivenöl ist hier das Lebenselixier). Mit den Fingerspitzen Mulden in den Teig drücken – so richtig beherzt, als ob du Stress abbauen willst. Frischer Rosmarin und Fleur de Sel dürfen nicht fehlen – schliesslich soll das Kunstwerk nach mehr schmecken als nur Liebe.

Ab in den Ofen bei 220 Grad für ca. 20 Minuten. Die Küche riecht jetzt vermutlich wie ein kleines italienisches Paradies.

### Tipp:

Belege die Focaccia nach Lust und Laune – von simplen Tomaten bis hin zu einer Käse-Orgie ist alles erlaubt. Oder iss sie einfach so und tu so, als wärst du in Genua.

*(Barbara Prantl)*

## GETRÄNKE



**TESSIN:** AH, DER **BIANCO DI MERLOT TAMBORINI** – DER WEISSE SCHWAN UNTER DEN MERLOTS! JA, DU HAST RICHTIG GEHÖRT: DAS IST EIN WEISSWEIN AUS ROTEN MERLOT-TRAUBEN. DAS KLINGT ERST MAL SO VERRÜCKT WIE PIZZA OHNE KÄSE, ABER HEY, DIE TESSINER WISSEN EBEN, WIE MAN KREATIV BLEIBT.

STELL DIR VOR, DU ERWARTEST EINEN KERNIGEN ROTWEIN UND WIRST STATTDESSEN VON EINEM ELEGANTEN, CHARMANTEN WEISSWEIN BEGRÜSST, DER DEINE GESCHMACKSKNOSPEN HÖFLICH ABER BESTIMMT VERZAUBERT. FRISCH, FRUCHTIG UND MIT EINEM HAUCH VON „NA, ÜBERRASCHT?“

GESCHMACKLICH ERINNERT ER AN GRÜNE ÄPFEL, ZARTE ZITRUSNOTEN UND EINEN SANFTEN BLUMENSTRAUSS – QUASI WIE EIN SPAZIERGANG DURCH DIE TESSINER LANDSCHAFT IM FRÜHLING.

TIPP:

PERFEKT FÜR ALLE, DIE MAL SAGEN WOLLEN: „ICH TRINKE MERLOT, ABER EIN BISSCHEN RAFFINIERTER.“ UND JA, ER PASST ZU LEICHTEN GERICHTEN, MEERESFRÜCHTEN ODER EINFACH EINEM SONNIGEN NACHMITTAG, AN DEM DU DICH SELBST FEIERN WILLST. 🍷 😊



**WALLIS:** AH, DER **MOLIGNON TERRE PROMISE AOC VALAIS** – KLINGT DOCH SCHON, ALS HÄTTE ER DIR EIN VERSPRECHEN GEMACHT, ODER? KEINE SORGE, DIESER WEIN HÄLT WORT UND LIEFERT GENUSS AUF HÖCHSTEM NIVEAU. AUS DEM WALLIS, WO DIE REBEN DIE SONNE GENAU SO LIEBEN WIE DIE EINHEIMISCHEN IHRE KÄSEFONDUES, BRINGEN ADRIAN UND DIEGO MATHIER EINEN TROPFEN AUF DEN TISCH, DER SAGT: „LEHN DICH ZURÜCK, ICH MACH DAS SCHON.“ GESCHMACKLICH? STELL DIR VOR, DU SPAZIERST DURCH EINEN OBSTGARTEN, WÄHREND EINE SANFTE BRISE VON KRÄUTERN UND MINERALIEN AUS DEN BERGEN DEINE NASE KITZELT. JEDER SCHLUCK HAT TIEFE, CHARAKTER UND DIESEN KLEINEN KICK VON „ICH BIN WAS BESONDERES, MERK DIR DAS.“ PASST HERVORRAGEND ZU WALLISER SPEZIALITÄTEN – ODER EINFACH EINEM GUTEN GESPRÄCH, DAS BESSER WIRD, JE LEERER DIE FLASCHE WIRD.

TIPP:

TRINK IHN MIT LEUTEN, DIE GUTE GESCHICHTEN ERZÄHLEN. DENN DIESER WEIN HAT SELBST EINIGES ZU SAGEN – NUR OHNE WORTE, SONDERN MIT GESCHMACK UND EINER GEHÖRIGEN PORTION WALLISER CHARME. 🍷



**Wallis:** Ah, der **Merlot Denominazione di Origine Controllata** — allein der Name klingt, als würde ein italienischer Weinpolizist mit strengem Blick über jede einzelne Traube wachen. "Hey, du da, keine halben Sachen! Schön in der Reihe bleiben und brav reifen!" 🍷🍇

Dieser Wein ist wie ein guter Freund: samtig, tiefgründig und immer bereit für ein Rendezvous mit Pasta oder einem saftigen Steak. Er erzählt Geschichten von warmen Sonnenstrahlen und italienischen Weinbergen, wo das Dolce Vita zu Hause ist.

Aber Vorsicht: Nach dem dritten Glas könnten sogar deine Spaghetti anfangen, auf Italienisch mit dir zu flirten. 🍷🇮🇹



**Wallis:** Ah, der **Petite Arvine Les Pyramides** — schon der Name klingt, als hätte Indiana Jones ihn in einem geheimen Weinkeller unter einer ägyptischen Pyramide entdeckt. 🍷🍇

Aber keine Sorge, dieser edle Tropfen kommt nicht mit Mumienfluch, sondern mit einer erfrischenden Note von Zitrusfrüchten und einem Hauch Salz daher. Wie ein Wellness-Urlaub für deine Geschmacksknospen! 🍷👉

Perfekt für Sommertage, an denen du dich fühlst wie ein Pharao, der am Pool residiert und denkt: "Ich sollte öfter so königlich trinken!" 🍷👑

# Vorspeise: Karottencremesuppe mit Ingwer

## INFORMATION

Gesamtzeit: 30 Min.  
Zubereitung: 30 Min.  
Ruhezeit: 30 Min.  
Gesamtzeit: 30x Min.  
Zubereitung: 15 Min.  
Ruhezeit: 15 Min.

## ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge	Zutaten
40 g	Zwiebeln
40 g	Karotten
40 g	Butter
1 EL	Mehl / Maizena
8 dl	Gemüsebouillon (Rüstabfälle)
2 cm	Ingwer
1 dl	Rahm

## ZUBEREITUNG

### Karottensuppe mit Ingwer

Ein Hauch Humor für eine Prise Freude in der Küche!  
Rüst-Chaos mit Plan:

Zuerst werden die Gemüseabfälle geschickt recycelt. Das bedeutet: Alles, was beim Schnippeln von Karotten, Zwiebeln und Ingwer anfällt, ab in einen Topf – ausser dem Lauch (der ist der Griesgram unter dem Gemüse und macht die Bouillon bitter). Mit Wasser bedecken und leise blubbern lassen, bis eine köstliche Gemüsebouillon entsteht, die jede Fertigbouillon vor Neid erblassen lässt.

### Schnippelevent:

Zwiebeln, Karotten und Ingwer schälen und fein würfeln. Keine Sorge, das Zwiebel-Tränenbad ist in der Küche leider inklusive.

### Butterträume:

Die Zwiebeln in Butter sanft anschwitzen. Sie sollten glasig werden, nicht bräunen – wir machen Suppe, keinen Grillabend!

### Karottenparty:

Karotten und Ingwer in den Topf werfen, mitschwitzen lassen und alles liebevoll mit Mehl bestäuben. Das gibt der Suppe später den nötigen Schwung.

### Flüssiges Gold:

Mit der frisch gekochten Gemüsebouillon auffüllen und das Ganze köcheln lassen, bis die Karotten butterweich sind. (Stichprobe mit der Gabel erlaubt!)

### Mixer-Magie:

Die Suppe mixen, bis sie samtig ist, und durch ein Sieb passieren. (Du willst ja keine Überraschungstückchen im Löffel.)

### Rahm für die Seele:

Ein Schuss Rahm dazugeben und alles nochmal aufkochen. Jetzt wird abgeschmeckt – Salz, Pfeffer und vielleicht ein bisschen mehr Liebe.

### Final Touch:

Falls die Suppe zu dünn geraten ist, keine Panik! Mit etwas Maizena oder Mehl nachbinden. Voilà – eine Suppe, die selbst den Suppenkaspar um den Finger wickeln würde.

### Säuliämtler Gourmet Chuchi

XXX Chochete vom dd.mm.yyyy

Quelle: Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.



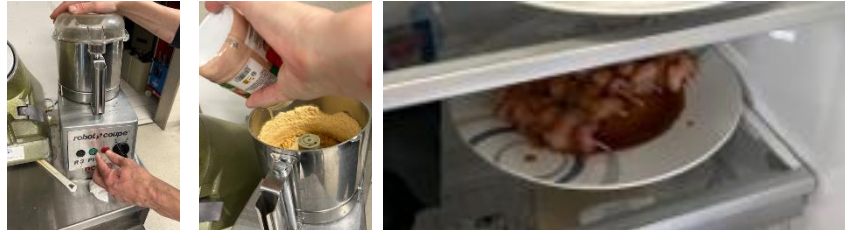
# Begleitung: Poulet-Satay auf Frühlingszwiebel-Mango-Salat

## INFORMATION

Gesamtzeit: 30 Min.  
Zubereitung: 30 Min.  
Ruhezeit: 30 Min.

## ZUTATEN

(für 4 Personen)



### Menge

### Zutaten

#### Saty-Spiesse

200 g Pouletbrust

#### Für die Marinade

½ EL Honig  
30 ml Sojause  
1 TL Sedamöl  
½ TL Kurkuma  
½ Koriander, gemahlen  
¼ TL Chilipulver / Flocken

#### Satay-Sauce

1 Zwiebel, klein  
1 EL Öl Raps oder Oliven  
125 g Erdnussbutter, körnig  
1 TL Kurkuma  
2 EL Sojause  
125 g Kokoscreme  
2 EL Chilisauce, süß

#### Frühlingszwiebel-Mango-Salat

2 Bund Frühlingszwiebeln  
2 Mango  
1 Chilischote  
4 EL Weissweinessig  
2 EL Sesamöl  
2 EL Limonenöl  
2 EL Ahornsirup  
2 EL Korander, grün, gehackt  
1 Knoblauchzehe, zerdrückt (gehackt)  
Salz, Pfeffer und Zucker (zum Abschmecken)



## ZUBEREITUNG

### Poulet-Satay auf Frühlingszwiebel-Mango-Salat

#### Satay-Spiesse:

##### Schneidekunst mit Schwung:

Die Pouletbrust längs in Streifen schneiden – keine Sorge, das ist kein Origami, nur schnippeln! Die Streifen dann ziehharmonikaförmig (ja, genau wie bei einem Akkordeon) auf in Wasser eingelegte Spiesse stecken.

##### Marinier-Magie:

Die Zutaten für die Marinade mixen. Lass die Pouletstreifen darin baden, als hätten sie den Wellness-Urlaub ihres Lebens gebucht.

##### Grill oder Ofen? Beides top!

Im Ofen oder auf dem Grill 5-7 Minuten grillen. Mehrmals wenden und großzügig mit Marinade bepinseln – denk dran, Liebe geht durch den Magen, und das Poulet liebt Marinade.

#### Satay-Sauce:

##### Zwiebeltränen-Challenge:

Die Zwiebel fein hacken und im Öl glasig anschwitzen. Nicht anbrennen lassen – wir wollen Zwiebeln, keine Kohle.

##### Saucenzauber:

Die restlichen Zutaten hinzugeben und bei geringer Hitze rühren, bis eine samtige Sauce entsteht. Bonuspunkte, wenn du nicht ständig probierst (ja, die ist wirklich lecker!).

#### Frühlingszwiebel-Mango-Salat:

##### Mango-Manöver:

Mango schälen, den Kern entfernen (Achtung, das Ding ist tückisch glatt!) und in Würfel schneiden.

##### Zwiebelkunst:

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und mit den Mangowürfeln mischen. Die Farben allein machen schon Appetit.

##### Dressing-Dream:

Aus den restlichen Zutaten ein Dressing herstellen und unter den Salat mischen – bitte nicht einfach drüberkippen, liebevoll unterheben

##### Servieren:

Satay-Spiesschen kunstvoll auf dem Mango-Frühlingszwiebel-Salat drapieren, die Satay-Sauce großzügig dazu reichen und sich selbst auf die Schulter klopfen. Du hast ein Meisterwerk geschaffen! 🍷🍷🍷



# Hauptgang: Kalbfleischröllchen gefüllt mit Ziger und Grindelwalder Trockenfleisch auf Merlot-Risotto und Geschmortes Rotweingemüse

## INFORMATION

Gesamtzeit: 45 Min.  
Zubereitung: 30 Min.  
Koch-/Backzeit: 15 Min.

## ZUTATEN

(für 4 Personen)

### Menge Zutaten

4 à 120 g	Kalbsschnitzel
100 g	Grindelwalder Trockenfleisch
160 g	Ziger
10 g	Petersilie
20 g	Eigelb
100 g	Schweinsnetz (Frischhaltefolie)
1 dl	Erdnussöl
2 dl	Kalbsjus, gebunden
10 g	Küchenkräuter
	Salz und Pfeffer



## ZUBEREITUNG

### Kalbfleischröllchen gefüllt mit Ziger-Füllung

#### Zutaten für die Füllung:

Trockenfleisch in dünne Scheiben schneiden. Acht Scheiben auf die Seite legen, den Rest in feine Würfel schneiden.

Den Ziger mit den Trockenfleischwürfeln, Eigelb und Petersilie vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Röllchen-Zubereitung:

Die Kalbsschnitzel dünn klopfen – denkt dabei an eure letzte stressige E-Mail, das hilft!

Je zwei Scheiben Trockenfleisch auf jedes Schnitzel legen.

Die Füllung gleichmässig auf die Schnitzel verteilen und flachstreichen.

**⚠ Profi-Tipp:** Achtet beim Einrollen darauf, dass ein freier Rand bleibt. Wir wollen keine Füllung bzw. Trockenfleisch auf der Flucht! Sondern eine einwandfreie Verklebung.

Die Schnitzel wie Rouladen fest einrollen.

Entweder im Schweinsnetz einwickeln oder (noch praktischer) in Frischhaltefolie stramm einrollen.

Die eingerollten Röllchen kurz im Wasserbad chöchleren bis die aussenschicht weiss wird, rausnehmen und ca. 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen, damit alles schön zusammenhält – wie eine gute Freundschaft.



Vorsichtig auspacken, mit Salz und Pfeffer würzen und in heissem Erdnussöl von allen Seiten anbraten.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C für ca. 12 Minuten fertig garen.

Aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen (das haben sie sich verdient!).

Die Kalbfleischröllchen bekommen ihr großes Finale:

#### **Der letzte Schliff:**

Bevor die Kalbfleischröllchen aufgeschnitten werden, diese in der Rotweingemüsesauce kurz sanft köcheln lassen – das verleiht ihnen noch mehr Geschmack und eine wunderbar saftige Konsistenz.

#### **Dekorativ anrichten:**

Dann die Röllchen schräg in der Mitte halbieren (keine Angst vor schrägen Entscheidungen!) und kunstvoll auf dem Merlot-Risotto platzieren.



## ZUBEREITUNG

### Geschmortes Rotweingemüse

#### INFORMATION

Gesamtzeit: 30 Min.  
Zubereitung: 20 Min.  
Koch-/Backzeit: 45 Min.

#### ZUTATEN

(für 4 Personen)

#### Menge Zutaten

2	Zwiebeln
1	Zehen Knoblauch (frisch)
200 g	Karotten geschält
100 g	Ernussöl
100 g	Knollensellerie
1	Stange Lauch (à 100 g)
1	rote Paprikaschoten
3 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
2 EL	Tomatenmark
2 dl	Rotwein Merlot
5 dl	Gemüsebouillon (Rüstabfälle)
1	Lorbeerblatt
1 TL	Thymian (getrocknet)
1	Bund glatte Petersilie
	Chili-Flocken
3 EL	El Aceto balsamico
1	Baguette (zum Auftunken – es lohnt sich)



#### Gemüse-Chaos vorbereiten:

Schalotten vierteln und den Knoblauch fein in Scheiben schneiden. Keine Tränen, bitte! Möhren, Petersilienwurzeln und Sellerie schälen – denkt an die Fitness, das Schälen ersetzt ein Workout. Das Gemüse in schicke Stücke schneiden: Karotten und Petersilienwurzeln schräg in 1 cm breite Stücke, Sellerie in 2 cm grosse Würfel. Lauch putzen, längs halbieren und in elegante 1 cm breite Scheiben schneiden. Paprika entkernen und in grobe Stücke hacken.

#### Der grosse Auftritt im Bräter:

Öl in einem großen Bräter erhitzen. Schalotten mutig hineingeben und bei mittlerer bis starker Hitze 5 Minuten braten – sie dürfen Farbe bekennen! Knoblauch, Karotten, Petersilienwurzeln, Sellerie und Lauch dazugeben und weitere 5 Minuten mitschmoren. Wenn das Gemüse langsam singt, Paprika einladen und 2 Minuten mitbraten.

#### Würzen & Weingenuss:

Mit Salz und Pfeffer würzen (seid grosszügig, das Gemüse liebt Aufmerksamkeit). Tomatenmark einrühren und 1 Minute unter Rühren braten – das macht das Gemüse happy. Dann kommt der Star: der Rotwein! Gönn dem Gemüse ein Bad und euch einen kleinen Probeschluck. Gut einkochen lassen und diesen Vorgang 2, oder 3 mal wiederholen, dann mit Gemüsebrühe aufgiessen. Lorbeer, Piment und Thymian einwerfen und alles aufkochen lassen. Deckel drauf und bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen.

## Finale:

Petersilie hacken – das grüne Finale steht bevor. Das geschmorte Rotweingemüse mit Chiliflocken, Balsamico und Salz abschmecken. Petersilie darüberstreuen.

## ZUBEREITUNG

### Merlot-Risotto

## INFORMATION

Gesamtzeit: 30 Min.  
Zubereitung: 10 Min.  
Koch-/Backzeit: 20 Min.

## ZUTATEN

(für 4 Personen)

### Menge Zutaten

2 dl	Olivenöl
50 g	Zwiebeln
240 g	Vialone-Reis
½	Lorbeerblatt
4.8 dl	Gemüsebouillon (Rüstabfälle)
2,4 dl	Merlot
20 g	Butter
40 g	Sbrinz, gerieben



Die Zwiebeln fein hacken und in Olivenöl glasig dünsten – nicht anbräunen lassen, wir wollen keine Zwiebelkrise!

Den Reis dazugeben und ebenfalls glasig dünsten.

Mit dem Merlot ablöschen (ein Schluck für den Topf, einer für euch – optional!). Ein Lorbeerblatt hinzufügen.

Nach und nach mit der Bouillon (ideal aus Rüstabfällen) aufgiessen. Bei geringer Hitze 17–18 Minuten sieden lassen. Zwischendurch mit dem Holzlöffel rühren – Risotto liebt Aufmerksamkeit.

Am Ende die Butter und den Sbrinz vorsichtig unterziehen und mit Salz abschmecken.

## Servieren:

### Das geschmorte Rotweingemüse ist ein vielseitiger Alleskönner:

Mit Kalbfleischröllchen und Merlot-Risotto:

Richtet das Rotweingemüse in einem separaten Geschirrrchen an – schliesslich hat es auch seinen grossen Auftritt verdient. Das Merlot-Risotto bildet die Basis auf dem Teller, darauf die kunstvoll in der Mitte schräg geschnittenen Kalbfleischröllchen.

### Oder ganz bodenständig:

Einfach das Gemüse in einer rustikalen Schale servieren, frisches Baguette danebenlegen und niemand sollte sich beim Auftunken zurückhalten – das ist schließlich keine Feinschmecker-Straftat, sondern pures Glück am Teller!

# DESSERT: KASTANIENTRAUM VALPOSCHIAVO

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: 30 Min.  
Koch-/Backzeit: 15 Min.  
Ruhezeit: 30 Min.

## ZUTATEN

(für 6 Personen)

### Menge Zutaten für Kastanien-Törtchen

1 ½	Eigelb
20 g	Zucker
100 g	Kastanienpüree
12.5 g	Milchschokolade, Würfel
1 dl	Nocino
1 ½ Blatt	Gelatine
1 dl	Rahm
1 dl	Nocino (um Biskuit zu trinken)
	Biskuiboden



### Bisquit Boden

2	Eier (ca. 100 gr.)
60 gr.	Zucker
1 Prise	Salz
60 gr.	Mehl
1-2 TL	Backpulver
	Etwas Butter für die Form

## Kastanien-Törtchen: Ein Dessert, das Herzen (und Hüften) erobert

Für alle, die gerne Kastanien edel aufgetakelt geniessen und deren Nachspeise einen kleinen Schuss Drama verträgt.

## ZUBEREITUNG

### Eigelb-Zucker-Party:

Schlag das Eigelb mit dem Zucker so schaumig, dass selbst Wolken neidisch werden könnten. Du willst Schaum, keinen Pudding, also Vollgas beim Schlagen!

### Kastanien-Power:

Nimm das Kastanienpüree und gönne ihm ein Wellnessbad mit einem grosszügigen Schuss Nocino (ja, der aus Walnüssen!). Dazu ein paar freche Schokoladenwürfelchen – weil Schokolade immer die richtige Antwort ist.

### Masse-Verschmelzung:

Jetzt wird's ernst: Die fluffige Eigelb-Zucker-Masse trifft das Kastanienpüree. Rühren, bis sich alle gut verstehen.

### Rahm-Rettung:

Geschlagener Rahm hebt das Ganze ins Dessert-Olymp. Schön vorsichtig untermischen, sonst bricht der Traum aus Luftblasen zusammen.

### Gelatine-Zauber:

Gelatine in der Masse "bebend" unterheben. (Stell dir vor, sie tanzt dabei Tango!)

### Finale im Timbale:

Masse in die Timbale füllen, in der Mitte eine karamellisierte Kastanie versenken (wie ein

Säuliamtler Gourmet Chuchi

XXX Chochete vom dd.mm.yyyy

Quelle: Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.

geheimer Schatz) und ab damit für ein paar Stunden in den Kühlschrank – Geduld ist hier der Schlüssel.

### **Deckel drauf:**

Form vorsichtig stürzen – Tipp: Heb die Form kurz in ein heisses Wasserbad, damit sich das Törtchen elegant löst und nicht wie ein beleidigter Pudding festklammert. Dann den Biskuitboden als krönenden Deckel aufsetzen und mit einem liebevollen Schuss Nocino tränken. Das ist wie ein kleines Dessert-Feuerwerk mit Nussnoten!

### **Bisquit Boden**

Eier mit Zucker 5 Minuten schaumig schlagen. Dadurch sollte sich das Volumen gut verdoppeln. Die Masse wird mit der Zeit schön dickflüssig. Mehl mit Salz und Backpulver vermischen und zur Eiermasse sieben, damit keine Klümpchen entstehen. Ofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen. Nach und nach vorsichtig unterheben. Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech ca. ½ cm hoch verteilen. Und im Ofen ca. 20 Minuten backen. Den gebackenen Biskuit danach stürzen und auskühlen lassen.

### **Karamellierte Kastanien an Whisky – das süsse Soulfood für Erwachsene**

#### **ZUTATEN**

(für 4 Personen)

#### **Menge Zutaten**

100 g	Zucker
2 dl	Rahm
1 dl	Wasser
½ dl	Whisky
100 g	gefrorene Kastanien
5	Timbale-Schälchen



#### **Zuckerzauber:**

Zucker in der Pfanne langsam karamellisieren lassen. (Ja, du wirst nervös, aber bloss nicht rühren – der Zucker weiss, was er tut!)

#### **Show-Einlage:**

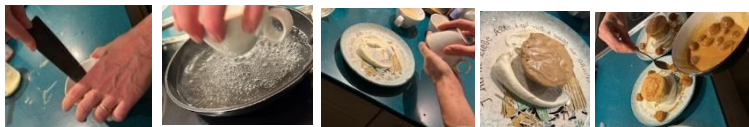
Mit Rahm und Wasser ablöschen. Vorsicht, das zischt und brodeln wie eine dramatische Szene in einem Kochduell.

#### **Kastanien-Parade:**

Gefrorene Kastanien dazugeben und einkochen lassen, bis das Ganze eine herrlich dickflüssige Konsistenz erreicht – wie eine süsse Umarmung im Topf.

#### **Whisky-Moment:**

Zum Schluss der große Auftritt: Ein ordentlicher Schuss Whisky für das gewisse Etwas, das deine Geschmacksknospen tanzen lässt.



#### **Dekor-Gala:**

Mit karamellisierten Kastanien krönen und sofort servieren, bevor jemand die Geduld verliert und sich heimlich in die Küche schleicht.

#### **Tipp:**

Geniessen mit Stil, einem charmanten Lächeln – und einem kleinen Glas Nocino oder Whisky nebenbei. Denn bei diesen Törtchen wird dir einfach niemand widerstehen können! 🍪 🥃