

SÄULIÄMTLER GOURMET CHUCHI

345. Chochete vom 08.April.2025
mit Gerhard Kiniger

PFEFFER TRIFFT ELEGANZ: EIN MENÜ MIT CHARAKTER



MENÜ

Apéro

Pfeffer-Speckbrot zum Zupfen

Suppe

Lauchcremesuppe mit Poulet

Vorspeise

Ravioli mit Tasmanischem Pfeffer

Hauptgang

Entrecôtes mit Pfeffersauce
mit Salz.- Pfeffer Schmarrn

Dessert

Zitronen-Parfait

WEINE

Schaumwein

Brut Pleine Lune

Weiss

Riesling vom gelben Löss 2021

Weiss

Riesling vom gelben Löss 2021

Rotwein

Castello di Meleto

Weiss

**Gróf Degenfeld Tokaji Hárslevelű
2022**

GETRÄNKE

Apero: Pfeffer-Speckbrot zum Zupfen

👉 Weinempfehlung: Brut Pleine Lune

Der **Brut Pleine Lune** ist ein hochwertiger Schaumwein aus der renommierten Weinregion Lavaux in der Schweiz. Hergestellt aus Pinot Noir-Trauben, zeichnet er sich durch eine elegante Frische und feine Perlage aus.



👉 Weinempfehlung: Riesling vom gelben Löss 2021

Der **Riesling vom gelben Löss 2021** vom Weingut Josef Ehmoser ist ein herausragender Weißwein aus der österreichischen Region Wagram. Die tiefgründigen Lössböden verleihen diesem Wein seine charakteristische Fülle und Aromatik.



👉 Weinempfehlung: Castello di Meleto

Das **Castello di Meleto** ist ein historisches Weingut im Herzen des Chianti Classico, nahe Gaiole in Chianti, Toskana. Seit seiner Gründung im Jahr 1256 verbindet es jahrhundertealte Geschichte mit modernem, nachhaltigem Weinbau.



👉 Weinempfehlung: Gróf Degenfeld Tokaji Hárslevelű 2022

Der **Gróf Degenfeld Tokaji Hárslevelű 2022** ist ein trockener, biologisch zertifizierter Weißwein aus der renommierten Tokaj-Region in Ungarn. Er repräsentiert die frische und fruchtige Seite des Hárslevelű, einer der traditionellen Rebsorten der Region.



APÈRO

PFEFFER-SPECKBROT ZUM ZUPFEN

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 20 Min.

Koch-/Backzeit: 45 Min.

Ruhezeit: 1 1/2 Min.

100g: 226 kcal, F7g, Kh 29g, E10g

ZUTATEN

(für 4 bis 6 Personen)

Menge	Zutaten
160 g	Speckwürfeli
2 TL	Kubeben-Pfefferkörner Oder Schwarze Pfefferkörner
300 g	Halbweissmehl
1/2	Würfel hefe (ca.20g)
1 3/4 dl	Wasser (175g)
1 EL	Oliveöl



ZUBEREITUNG

- **Speckwürfeli** in einer Bratpfanne ohne Fett knusprig braten. Pfefferkörner im Mörser oder mit dem Pfannenboden zerstoßen und unter den Speck mischen. Speck herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen lassen und auskühlen lassen.
- **Mehl und Salz** in einer Schüssel mischen. Die Hefe zerbröckeln und unterrühren. Wasser und Öl dazugeben, mischen und zu einem weichen, glatten Teig kneten. Den Speck unterkneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.
- **Teig** auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Rechteck von ca. 30 x 35 cm ausrollen. Den Teig längs vierteln. Je zwei Teigstreifen aufeinanderlegen und quer in je sechs gleich grosse Stücke schneiden. Die Teigstücke hintereinander in die vorbereitete Backform stellen. Alternativ kann der Teig zu kleinen Zöpfchen geflochten werden – in diesem Fall wird keine Backform benötigt. Zugedeckt nochmals ca. 30 Minuten aufgehen lassen.
- **Ofen** auf 200 °C vorheizen. Die Form auf ein Backblech stellen.
- **Backen:** ca. 45 Minuten in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, das Brot aus der Form nehmen und auf einem Gitter etwas abkühlen lassen.

SUPPE

LAUCHCREMESUPPE MIT POULET

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 15 Min.

Koch-/Backzeit: 35 Min.

Ergib ca. 1 ½ Liter

Portion (1/4): 446 kcal, F 27g, Kh 17g, E 33g

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge	Zutaten
700 g	Lauch
1 EL	Olivenöl
9 dl	Wasser
2 ½ dl	Vollrahm
1 ¼ TL	Salz
½ EL	Olivenöl
500 g	Pouletbrustwürfel
½ TL	Salz
	Wenig Pfeffer
1 Bund	Schnittlauch



ZUBEREITUNG

- **Lauch** längs halbieren, waschen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.
- **Öl** in einer Pfanne erwärmen. Lauch ca. **2 Minuten andünsten**. Wasser und ca. **1½ dl Rahm** dazugeben und aufkochen. **Hitze reduzieren, salzen und zugedeckt ca. 20 Minuten weich köcheln lassen**. Suppe pürieren. Den restlichen Rahm steif schlagen.
- **Öl** in einer Bratpfanne erhitzen. **Pouletwürfel ca. 5 Minuten braten**, mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch fein schneiden.
- **Suppe anrichten**, den Schlagrahm und das Poulet darauf verteilen und mit Schnittlauch bestreuen.

VORSPEISE

RAVIOLI MIT TASMANISCHEM PFEFFER

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 40 Min.

Koch-/Backzeit: 15 Min.

Portion (1/4): 664 kcal, F 48g, Kh 36g, E23g

ZUTATEN

(für 4 Personen, Ergibt ca. 12 Stück, pro Person 3 Stück)

Menge	Zutaten
1	Bundzwiebel mit dem Grün
1 TL	Tasmanische Pfefferkörner
200g	Doppelrahm-Frischkäse (z.B. Filona)
40g	geriebener Gruyère
½ TL	Salz
2	Rollen Pastateig
1	Ei
Pfanne Vorb.	Salzwasser, siedend
2 dl	Rahm
90g	geriebener Gruyère



ZUBEREITUNG

- **Bundzwiebel** in feine Streifen schneiden. Pfefferkörner im Mörser oder mit dem Pfannenboden zerstoßen, **½ TL davon beiseite stellen**. Den restlichen Pfeffer und die Bundzwiebel mit Frischkäse, Käse und Salz in einer Schüssel mischen.
- **Teige entrollen**. Je sechs Portionen der Füllung in baumnussgrossen Häufchen mit gleichmässigem Abstand auf die untere Hälfte der Teigstreifen setzen. Ei verquirlen, die freien Teighälften mit wenig Ei bestreichen und über die Füllung klappen. Kanten gut andrücken, dabei eingeschlossene Luft herausdrücken. Die einzelnen **Ravioli** mit einem runden, gezackten Ausstecher (ca. 7 cm Durchmesser) ausstechen.
- **Salzwasser** zum Sieden bringen. **Ofen auf 60 °C vorheizen**, Teller und Platte darin warm halten. Ravioli portionsweise im knapp siedenden Salzwasser ca. 5 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen lassen und warm stellen. **Ca. 1 dl Kochwasser beiseitestellen**.
- **Sauce**: Rahm mit dem beiseitegestellten Kochwasser in einer Pfanne aufkochen. Hitze reduzieren und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Käse unterrühren und schmelzen lassen, dann die Sauce mit dem Mixstab aufschäumen.
- **Anrichten**: Ravioli auf Tellern verteilen, die Sauce darübergeben und mit dem beiseitegestellten Pfeffer bestreuen.

HAUPTGANG

ENTRECÔTES MIT PFEFFERSAUCE

MIT SALZ.-PFEFFER SCHMARRN

DAZU PASSEN: AUCH NUDELN, POMMES FRITES, SPÄTZLI/KNÖPFLI

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 15x Min.

Koch-/Backzeit: 30 Min.

Portion (1/4): 555 kcal, F 43g, Kh 4g, E38g

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge	Zutaten
4	Entrecôtes (je ca. 180g / 2 cm dick)
1	Knoblauchzehe
2 EL	Bratbutter
4	Zweiglein Thymian
1 TL	Salz
3 EL	grüne Pfefferkörner
2 dl	Fleischbouillon
2 dl	Saucen-Halbrahm



ZUBEREITUNG

- **Fleisch** ca. 30 Minuten vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. **Ofen auf 60 °C vorheizen**, Teller und Platte darin warm halten. **Knoblauch schälen**.
- **Bratbutter** in einer Bratpfanne heiß werden lassen. Fleisch ca. 2 Minuten anbraten, dann wenden. Knoblauch und Thymian begeben und das Fleisch weitere **2 Minuten fertig braten**. Herausnehmen, salzen und warm stellen. **Hitze reduzieren, überschüssiges Bratfett auftupfen**.
- **Pfeffersauce**: Pfefferkörner im Mörser oder mit dem Pfannenboden fein zerstoßen und in derselben Pfanne ohne Fett leicht andünsten. **Bouillon und Saucen-Halbrahm** dazugießen und aufkochen. Hitze reduzieren und ca. **5 Minuten köcheln lassen**.
- **Fleisch** samt ausgetretenem Fleischsaft wieder in die Pfanne geben und nur noch heiss werden lassen – nicht mehr kochen

SALZ.-PFEFFER SCHMARRN

Menge	Zutaten
3	Eier
90 g	Mehl
150 g	Milch
2 EL	Bratbutter
	Salz, Pfeffer
20-30 g	Butter



ZUBEREITUNG

Die Eier trennen und das Eiweiss steif schlagen.

Das Mehl mit der Milch glatt rühren, dann die Eigelbe unterrühren.

Mit Salz und Pfeffer würzen und das steif geschlagene Eiweiss vorsichtig unterheben.

In einer ofenfesten Pfanne kurz anbacken und anschliessend für 8–10 Minuten in den auf 200 °C vorgeheizten Ofen schieben.

Herausnehmen, den Schmarrn mit zwei Gabeln in Stücke zerteilen und zusammen mit den aufgeschnittenen Entrecôtes und der Pfeffersauce anrichten.

DESSERT

ZITRONEN-PARFAIT

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 35 Min.
Ruhezeit: 2-3 gefrieren Std.

Stück: 150 kcal, F 9g, Kh 15g, E 2g

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge	Zutaten
4	Bio- Zitronen
	Wasser, siedend
80 g	Zucker
1	frisches Eigelb
	Bio- Zitrone
2 dl	Rahm
1	frisches Eiweiss
1 Prise	Salz
1 EL	Zucker



ZUBEREITUNG

- **Zitronen** längs halbieren und das Innere vorsichtig mit einem Messer auslösen. Das Fruchtfleisch in ein Sieb geben. **Zitronenschalen** in siedendem Wasser ca. **30 Sekunden blanchieren**, dann herausnehmen, kurz in eiskaltes Wasser legen und gut abtropfen lassen.
- **Zitronensaft**: Das Fruchtfleisch gut ausdrücken (ergibt ca. **2 dl Saft**). **2 EL Saft** in eine Schüssel geben. Den restlichen Saft mit Zucker in einer Pfanne unter Rühren aufkochen und ca. **5 Minuten auf 5 EL Sirup einkochen**. Den **Sirup auskühlen lassen**.
- **Eigelb** mit den **2 EL Zitronensaft** in der Schüssel verrühren. **Zitronenschale fein abreiben** und dazugeben. Den Zitronensirup gut unterrühren.
- **Rahm steif schlagen** und mit dem **Schwingbesen vorsichtig unter die Masse ziehen**.
- **Eiweiß** mit Salz steif schlagen, dann den Zucker begeben und weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Vorsichtig unter die Zitronenmasse heben.
- **Parfait-Masse** in die vorbereiteten Zitronenschalen füllen und zugedeckt **ca. 2–3 Stunden gefrieren lassen**.