

SÄULIÄMTLER GOURMET CHUCHI

347. Chochete vom 10. Juni 2025
mit Urs Hauser

WALLISER APRIKOSEN-MENU



MENÜ

Apéro

Aprikosen Speck-Schnecken
Aprikosen Frischkäse Häppchen

Vorspeise

Jakobsnüsse mit Aprikosen Risotto

Hauptgang

Schweinsfilet mit Aprikosen
Blauschimmelkäse-Sauce & Karotten

Dessert

Aprikosenmousse

WEINE

Weisswein

2022 Heida, Valais AOC

Weiss/Rotwein

2023 Johannisberg, Valais AOC

Rotwein

2018 Pinot Noir Barrique, Valais AOC

Weiss/Rotwein

Brut Rosé, Vin Mousseux, Valais AOC

WEINE

Weisswein 2022 **Heida, Valais** **AOC**

Pierre-Alain
Matthier,
Salgesch



Traubensorte 100% Heida
Farbe Schönes Gelb mit weissen Reflexen
Aroma Bouquet von reifen Früchten mineralisch
Charakter Vollmundig und körperreich. Fruchtig, frisch. Walliser Spitzenwein.
Passt zu Lachs, geräuchertes Forellenfilet und Krustentieren. Apéro-Häppchen, Terrinen und Käse. Lagerfähig 3-5 J.

Weisswein 2023 **Johannisberg,** **Valais AOC**

Pierre-Alain
Matthier,
Salgesch



Traubensorte 100% Sylvaner
Farbe Sanftes Strohgelb
Aroma Typische Aromen von Quitten und Mango mit dezenten Noten von gerösteten Mandeln.
Charakter Samtig mit Aromen von Mirabellen, Lindenblüten und Dörrfrüchten. trinkfreudig, mineralischer Abgang.
Passt zu Krustentieren, Süsswasserfisch, Geflügel und Spargel. 3-5 Jahre

Rotwein 2018 **Pinot Noir** **Barr. Valais** **AOC**

Pierre-Alain
Matthier,
Salgesch



Traubensorte 100% Pinot Noir, 12Mt. Barrique
Farbe Leuchtendes Granatrot
Aroma Reife Früchte und Gewürze
Charakter Rund und fleischig mit seidigen Tanninen. Kräftiger Abgang.
Passt zu Gebratenem Fleisch, Terrinen und Wildgeflügel. 8-10 Jahre.

Schaumwein **Brut du Valais** **Rosé**

J. Germanier
Cave du Tunnel



Traubensorten Chardonnay, Pinot Noir
Farbe Zarte Himbeerfarbe
Aroma Nase von Erd- und Waldbeeren
Charakter Frischfruchtig und harmonisch
Passt zu Apéros, Krustentiere, Fisch und Frucht- Desserts.

APRIKOSEN SPECK SCHNECKEN



INFORMATION

Vorbereitungszeit: 30 Min.

Koch-/Backzeit: 15 Min.

ZUTATEN

für 4 Personen (ca. 24 Stück.)

Menge Zutaten

200g Philadelphia Nature Frischkäse

1 Knoblauchzehe gepresst

½ TL Salz

1 rechteckiger Blätterteig

120g Bratspecktranchen

180g reife Aprikosen, entsteint, in 2-3 mm dicken Scheiben.

1 TL Zucker

2 EL Peterli gehackt

Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Philadelphia und Knoblauch verrühren, salzen.
- Teige entrollen, mit Philadelphia bestreichen. Erst Speck, dann Aprikosen darauflegen, mit Zucker und Petersilie bestreuen, würzen. Mit Hilfe des Backpapiers längs aufrollen.
- 30-45 Minuten in den Tiefkühler legen.
- Backofen vorheizen auf 200°C Heissluft/Umluft.
- Teigrolle in 1-1,5cm breite Scheiben schneiden und mit genügend Abstand auf das vorbereitete Blech legen.
- 15-20 Minuten in der Backofenmitte backen. Servieren!

APRIKOSEN-FRISCHKÄSE HÄPPCHEN



INFORMATION

Vorbereitungszeit: 15 Min.

ZUTATEN

Für 4 Personen (16 Stück)

Menge	Zutaten
-------	---------

8 grosse, reife Aprikosen, halbiert	
-------------------------------------	--

150g Frischkäse Philadelphia	
------------------------------	--

50 g Kernen Nuss-Mix, gemörsert	
---------------------------------	--

4 EL Blütenhonig	
------------------	--

2 TL Chiliflocken	
-------------------	--

Mohnsamen für Dekoration	
--------------------------	--

ZUBEREITUNG

- Aprikosen halbieren.
- Nussmischung klein mörsern.
- Frischkäse, Kerne, Honig mischen und in Aprikosenhälften füllen. Chiliflocken und Mohnsamen darüberstreuen.

Jakobsnüsse mit Aprikosen-Risotto



INFORMATION

Vorbereitungszeit: 15 Min.

Koch-/Backzeit: 30 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen, Vorspeise!)

Risotto

Menge	Zutaten
1 EL Butter	
1 Zwiebel, fein gehackt	
1 Zweiglein Rosmarin	
160 g Risottoreis	
1,8 dl Weisswein	
8 dl Hühnerbouillon, heiss	
60 g geriebener Sprinz	
1 EL Butter	
Salz, Pfeffer, nach Bedarf	

Aprikosen

Menge	Zutaten
240 g Aprikosen, in Schnitzen / (1 Aprikose = ca. 50g)	
2 EL Wasser	
1 Zweig Rosmarin, fein geschnitten	
1/2 TL Chiliflocken	
1/4 TL Salz	

Jakobsnüsse

Menge	Zutaten
8 Jakobsnüsse	
1 EL Olivenöl	
1/2 TL Salz	

ZUBEREITUNG

- **Risotto**

Butter in einer Pfanne erwärmen. Schalotten und Rosmarin andämpfen.

Reis begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Wein dazu giessen, und fast vollständig einkochen. Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazu giessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Risotto ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist. Käse und Butter darunter rühren, würzen.

- **Aprikosen**

Aprikosen, Wasser, Rosmarin und Chili in eine Pfanne geben, mischen, zugedeckt ca. 3 Min. knapp weich köcheln, salzen.

- **Jakobsnüsse**

Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Jakobsnüsse beidseitig je ca. 2 Min. braten, salzen. Risotto anrichten, Jakobsnüsse und Aprikosen darauf verteilen.



SCHWEINSFILET MIT APRIKOSEN, BLAUSCHIMMELKÄSE-SAUCE & KAROTTEN



INFORMATION

Vorbereitungszeit: 30 Min.

Koch-/Backzeit: 30 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Schweinsfilet

Menge

550 g Schweinsfilet (Beim Metzger Mittelstück bestellen, 4 Stck. à ca.140g)!

1 Aprikose, vierteln

Haselnusskruste

Menge

100 g Butter

100 g gemahlene Haselnüsse

Salz

Blauschimmelkäsesauce

Menge

1 kleine Zwiebel

1 dl Walliser Muscat (Weißwein)

50 g Blauschimmelkäse (Bleu de Bresse)

1 dl Vollrahm

Salz & Pfeffer

Karotten

Menge

200g junge Karotten mit Kraut, etwas Salz

Sonnenblumenöl

1 dl Kalbsjus La Croix, Salz

Kräuter-Tagliatelle

160g Tagliatelle, 2 Knoblauchzehen, gepresst, Kräuter, 50g Butter, 1dl Gemüsebouillon

ZUBEREITUNG

- **Haselnusskruste**

Die Butter bei Raumtemperatur einige Minuten lang weich werden lassen.

Die weiche Butter mit den Haselnüssen vermischen, bis Sie einen homogenen Teig erhalten. Salzen und pfeffern.

Die Mischung auf Frischhaltefolie geben und dann zu einer Rolle formen oder Teig flachklopfen, kaltstellen und später über Fleischoberfläche verteilen.

- **Blauschimmelkäsesauce**

Die Zwiebel hacken und in Öl anbraten.

Den Blauschimmelkäse, den Weißwein und den Vollrahm hinzufügen.

Alles unter Rühren mit einem Schneebesen köcheln lassen, bis Sie eine cremige Sauce erhalten.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- **Karotten**

Wasser mit Salz aufkochen.

Die Karotten schälen und ganz lassen. In das kochende Wasser geben und 2 bis 5 Min. kochen lassen. Sie dann in kaltes Wasser geben.

- **Schweinsfilet**

Backofen vorheizen auf 250°

Die Aprikose entkernen und in 4 Stücke schneiden.

Aus dem Schweinefilet 4 Stück von jeweils ca. 140 g schneiden.

Mit einem kleinen Messer eine Tasche schneiden.

1/4 Aprikosenstück in den Einschnitt der Fleischscheibe stecken.

Salzen und pfeffern.

Öl in einer Pfanne erhitzen und bei starker Hitze die Fleischstücke anbraten (ca. 3-4 Min. von jeder Seite).

Die Haselnusskruste in 4 bis 5 mm dicke Scheiben schneiden und auf das Filetstück legen.

2-3 Min. lang auf der zweitobersten Rille im vorgeheizten Ofen braten.

- **Kräuter Tagliatelle**

Teigwaren im Salzwasser al dente kochen, Kräuter und Knoblauch in Butter andämpfen mit Bouillon ablöschen würzen. Mit Kräutersauce mischen.

- **Fertigstellung**

Die Karotten einige Minuten lang in der Pfanne mit ein wenig Butter und dem Kalbsfond erhitzen.

Auf den Tellern die Käse-Sauce, dann das Fleisch, die Karotten und die Tagliatelle anrichten.

APRIKOSENMOUSSE



INFORMATION

Vorbereitungszeit: 40 Min. Kühlstellen: 90 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge	Zutaten
-------	---------

500g	Aprikosen, in Stücken
4 EL	Zucker
2 EL	Wasser
1	Vanillestängel, längs aufgeschnitten
3	Blätter Gelatine, ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft
150g	Rahmquark
1 dl	Vollrahm, knapp steif geschlagen
2	Aprikosen, in Schnitzen
1 EL	Zucker
1 EL	Apricotine Schnaps
	einige Pfefferminzblätter

ZUBEREITUNG

- Aprikosen, Zucker, Wasser und Vanillestängel zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. weichkochen, auskühlen. Vanillestängel auskratzen und entfernen, Aprikosen mit entstandenem Saft pürieren. Gelatine unter die heisse Masse rühren, in eine Schüssel giessen, abkühlen.
- Quark unter die Aprikosenmasse rühren. Schlagrahm sorgfältig darunterziehen. Mousse in die Gläser füllen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 1½ Std. fest werden lassen.
- Aprikosen, Zucker und Brantwein mischen, zugedeckt ca. 20 Min. ziehen lassen. Mousse mit Aprikosen und der Pfefferminze dekorieren.