

SÄULIÄMTLER GOURMET CHUCHI

351. Chochete vom 11. November 2025
mit Hans Peter Giger



MENÜ

Apéro

Tomaten-Oliven-Scones und Pesto-Knöpfe
mit Rohschinken

Suppe

Prosecco-Suppe mit Birnen-Chips

Zwischengang

Rosenkohl-Speck-Spiessli

Hauptgang

Wildhackbraten mit Trauben-Pfeffer-Sauce
Beilagen Maroni Nudeln

Dessert

Orangen-Mousse

WEINE

Apero-, Suppen-, Desert-Schaumwein

Perla Rosa
Piot Noir

Perla Rosa
Piot Noir

Weisswein

Dus Alvs
Sauvignon Blanc, Pinot Gris

Rotwein

Trais Cotschens
Merlot, Cabernet Dorsa, Zweigelt

Perla Rosa
Piot Noir

GETRÄNKE

Weisswein

Dus Alvs 2024
80% Sauvignon Blanc und
20% Pinot Gris
Grendelmeier im Tschalär,
Zizers



Dus Alvs 2024

12,3% Vol. Dus Alvs (rätoromanisch) heisst: Zwei Weisse. Eine Cuvée, welche aus mehreren Traubensorten bereits gemeinsam vergoren werden. Bei einer Assemblage werden fertige Weine miteinander kombiniert. Nach einer eintägigen Maischestandzeit werden die Trauben schonend gepresst. Die Gärung erfolgt sehr langsam bei 17 °C. Ausgesuchte Hefestämme legen das wunderbar exotische Aroma des Sauvignon Blanc während der Gärung frei. Die Kelterung erfolgt gemeinsam (Cuvé). Während der Gärung wird dem Wein zurückhaltend Luft zugefügt. Um das optimale Aroma zu erzielen, darf weder zu viel noch zu wenig Sauerstoff in den Wein gelangen.

Rotwein

Trais Cotschens 2023
47% Merlot, 32% Cabernet
Dorsa und 21% Zweigelt
Grendelmeier,
im Tschalär, Zizers



Trais Cotschens 2023

13,8% Vol. Trais Cotschens (rätoromanisch) heisst: Drei Rote. Cabernet Dorsa ist eine Kreuzung von 1971 zwischen Dornfelder und Blaufränkisch, Zweigelt eine Kreuzung von 1922 zwischen St. Laurent und Blaufränkisch. Tiefdunkle rote Farbe, gehaltvoll und samtig mit schöner Brombeer- und wilder Kirschennote im Abgang, komplex, einzigartig und exotisch in der Hochburg des Pinot Noir. Die kleinen Beeren des Merlot geben dem Wein ein solides, vollmundiges Grundgerüst. Die lockerbeerige Sorte Cabernet Dorsa vererbt dem Wein eine dunkle Farbe und einen Geschmack nach dunklen Beeren. Bei reduziertem Behang wirkt Zweigelt würzig und körperreich. Gereift wird der Wein in neuen bis zweimal gebrauchten Barriques aus französischem Holz während 12 Monaten.

Apero-, Suppen-, Dessert-Schaumwein

Perla Rosa 2024
100% Pinot Noir
Grendelmeier,
im Tschalär, Zizers



PERLA ROSA 2023

12.00% Vol., verführerischer Pinot Noir, einmal anders. Fein prickelnder Schaumwein rosé mit Restsüsse (sec). Die Trauben werden von Hand gelesen und vollumfänglich auf Qualität und Gesundheit kontrolliert sowie schonend von den Stielen befreit. Beim Pressen der Pinot Noir Trauben gelangen genug Farbpigmente in den Traubensaft, damit die schöne hellrosa Farbe entsteht. Die Vergärung erfolgt gekühlt bei 17°C und deshalb langsam. Bei Paul Gasser erfährt dieser Wein in der Flasche eine 2. Gärung (Champagnermethode). Nach 6 Monaten wird das Hefedepot entfernt und eine ausgewählte Dosage hinzugefügt. Dies nennt man Degorgieren. Die kurze Zeit an der roten Traubenmaische entzieht der Beerenhaut nicht nur eine rosa Farbe, sondern auch fruchtige Aromakomponenten.

TOMATEN-OLIVEN-SCONES

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 15 Min.

Koch-/Backzeit: 15 Min.

Ruhezeit: - Min.

ZUTATEN

(für 21 Stück)

300 g Mehl
2 TL Backpulver
2 TL Zucker
¾ TL Salz
70 g Butter kalt
20 g Tomaten, getrocknet in Öl
30 g Oliven, schwarz, entsteint
1½ dl Milch
wenig Milch

Zutaten Dip

3 Basilikum, Zweiglein
200 g Crème fraîche
1¼ TL Salz
wenig Pfeffer
wenig Honig, flüssig
wenig Chiliflocken
wenig Basilikum
wenig Paprika



ZUBEREITUNG

- Ofen auf 200° vorheizen.
- Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in kleine Stücke schneiden, begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben.
- Tomaten gut abtropfen mit den Oliven grob schneiden, daruntermischen. Milch dazu giessen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten.
- Teig ca. 2 cm dick auswallen. Mit einem Ausstecher mit ca. 3 cm Ø ca. 21 Scones ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- Scones mit wenig Milch bestreichen.
- Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des Ofens.
- Herausnehmen, auf dem Blech etwas abkühlen lassen, lauwarm servieren.

Dip:

- Basilikum fein schneiden, mit der Crème fraîche mischen und mit den restlichen Zutaten abschmecken. Garnieren mit Basilikum Zweiglein

PESTO-KNÖPFE MIT ROHSCHINKEN

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 20 Min.

Koch-/Backzeit: 20 Min.

Ruhezeit: - Min.

ZUTATEN

(für 16 Stück)

50 g	Cashew Nüsse, gesalzene
2 EL	Brienz, geriebener
½ TL	Chiliflocken
1	Blätterteig, ausgewallt (ca. 25 x 42 Leisi-Teig)
4 EL	Pesto Genovese
8	Rohschinken, Tranchen (Parma)
1	Ei



ZUBEREITUNG

- Nüsse fein Hacken oder grob mahlen, mit dem Käse und den Chiliflocken mischen.
- Ofen auf 200° vorheizen.
- Teig entrollen, mit Pesto bestreichen, die Nuss-Käse-Chili-Mischung darauf verteilen.
- Teig quer in 16 gleichbreite Streifen schneiden.
- Rohschinken längs dritteln oder vierteln je nach Grösse.
- Je ein oder zwei Rohschinkenstreifen auf einen Teigstreifen legen.
- Teigstreifen mehrmals eindrehen und dabei zu einem Knopf formen.
- Knöpfe auf ein, mit Backpapier belegtes, Blech legen.
- Ei verquirlen, Knöpfe damit bestreichen.
- Backen: max. 15 Minuten in der unteren Hälfte des Ofens.
- Herausnehmen, auf dem Blech etwas abkühlen lassen, lauwarm servieren.

PROSECCO SUPPE MIT BIRNEN-CHIPS

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 50 Min.

Koch-/Backzeit: 70 Min.

Ruhezeit: 0 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen kleine Portionen)

Zutaten Birnen-Chips

1¼ EL Wasser

1¼ EL Zitronensaft

1¼ EL Zucker

1 Birne

Zutaten Suppe

350 g Schalotten

200 g Kartoffeln, festkochend

¼ Birne

1 EL Butter

2½ dl Prosecco

7 dl Gemüsebouillon

2½ dl Vollrahm

etwas Salz und Pfeffer



ZUBEREITUNG BIRNEN-CHIPS

- Ofen auf 100° (Heissluft) vorheizen
- Wasser, Zitronensaft und Zucker in einer kleinen Pfanne aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen.
- Birnen halbieren, Kerngehäuse entfernen.
- Birnenhälften samt Schale in ca. 2 mm dicke Scheiben hobeln.
- Birnenscheiben einzeln in der Flüssigkeit, abtrocknen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- Ca. 70 Minuten im Ofen trocknen, dabei die Birnenscheiben mindestens einmal wenden.
- Aus dem Ofen nehmen, Birnen-Chips auf dem Backpapier auskühlen lassen, sorgfältig vom Backpapier lösen.

ZUBEREITUNG SUPPE

- Suppenteller warm stellen.
- Schalotten schälen, grob hacken, Kartoffeln und Birnenschnitt schälen, in kleine Stücke schneiden.
- Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten und Kartoffeln und Birne ca. 5 Minuten andämpfen.
- Prosecco dazu giessen, fast vollständig einkochen.
- Bouillon dazu giessen, aufkochen.
- Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Minuten weichköcheln.
- 1½ dl Rahm dazu giessen, Suppe pürieren, würzen.
- Restlichen Rahm flaumig schlagen.
- Suppe nochmals heiss werden lassen, anrichten in die vorgewärmten Teller, mit dem Schlagrahm und je mit zwei Birnen-Chips garnieren.

ROSENKOHL-SPECK-SPIESSLI

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 5 Min.

Koch-/Backzeit: 15 Min.

Ruhezeit: 0 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen kleine Portionen)

100 g Rosenkohl frisch oder TK
(8 Stück) Salzwasser, siedend
etwas Salz
4 Tran Bratspeck
4 Holzspiesschen
4 Schiffchen
1 EL Olivenöl
etwas Honig, flüssig



ZUBEREITUNG

- Rosenkohl rüsten, in siedendem Salzwasser ca. 10 Minuten knapp weichkochen. Oder **TK**-Rosenkohl in siedendem Salzwasser ca. 6 Minuten knapp weichkochen.
- Rosenkohl kurz in kaltes Wasser legen, gut abtrocknen.
- Bratspeck quer halbieren, Rosenkohl damit umwickeln, je 2 Stück an die Spiesschen stecken.
- Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen.
- Spiesschen rundum ca. 5 Minuten braten.
- Herausnehmen, in ein kleines Schälchen legen, Honig darüber träufeln.

WILDHACKBRATEN MIT TRAUBEN-PFEFFER-SAUCE UND MARONI NUDELN

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 40 Min.

Koch-/Backzeit: 45 Min.

Ruhezeit: 5 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Wildhackbraten

- 1 Alu-Cakeform, 9 dl Inhalt
- etwas Butter für die Form
- 160 g ½ Champignon, ½ Eierschwämmli, geputzt, klein gewürfelt
- etwas Bratbutter oder -creme
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Dörrfeigen, klein gewürfelt
- 1 dl Weisswein
- 1 dl Gemüsebouillon
- 500 g Hirschschulter, gehackt
- 1 EL Senf, mittelscharf
- 120 g Brot (ca. 3 Scheiben), in Wasser eingeweicht, gut ausgepresst, fein zerrieben
- 1 Ei, verquirlt
- 1 TL Thymian
- 2 EL Petersilie, glattblättrige fein gehackt
- 1 ¼ TL Salz
- etwas Pfeffer aus der Mühle
- 2 Wacholderbeeren, gemörsert und sehr fein gehackt
- einige Butterflocken
- einige Thymianzweige



ZUBEREITUNG

- Pilze in der Bratbutter anbraten. Zwiebel und Dörrfeigen mitdämpfen. Mit Wein und Bouillon ablöschen, einkochen und abkühlen lassen.
- Gehacktes, Pilze und restlichen Zutaten bis und mit Wacholder mischen, von Hand gut durchkneten (ca. 5 Minuten), in die ausgebutterte Form geben, gut hineindrücken. Butterflocken und Thymianzweige darüber geben.
- Ofen auf 200° Heissluft vorheizen.
- Wildhackbraten ca. 45 Minuten auf der mittleren Schiene backen.
- Hackbraten aus der Form lösen, und ein paar Minuten in einer Alufolie warmhalten und danach vorsichtig in Scheiben schneiden.

SAUCE

Trauben-Pfeffer-Sauce

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 20 Min.

Koch-/Backzeit: 20 Min.

Ruhezeit: 0 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

- 1 Schalotte, feingehackt
- etwas Butter zum Dämpfen
- 1 dl Rotwein
- 1 dl Gemüsebouillon
- 1 dl Wildfond
- 1.5 dl Saucenhalbrahm
- 160 g Trauben, blaue halbiert oder
geviertelt und entkernt
- etwas Salz
- ¾ EL Pfefferkörner, grün eingelegte



ZUBEREITUNG

Während der Wildhackbraten im Ofen ist:

- Teller warmstellen!
- Schalotte in der Butter andämpfen.
- Mit Wein, Fond und Bouillon ablöschen, etwas einkochen.
- Saucenhalbrahm dazugeben, sämig einkochen.
- Trauben beifügen, heiss werden lassen, würzen.

BEILAGE

Maroni Nudeln

ZUTATEN

(für 4 Personen)

- 240 g Maroni Nudeln
- etwas Salz
- 20 g Butter

ZUBEREITUNG

Während der Wildhackbraten im Ofen ist, al dente kochen (ca. 10 Minuten) zeitig abgestimmt.

Hackbraten und Sauce mit den Maroni Nudeln auf den vorgewärmten Tellern anrichten.

ORANGEN-MOUSSE

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 25 Min.

Koch-/Backzeit: 0 Min.

Ruhezeit: 120 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

Menge Zutaten

3	Blätter Gelatine
3	Eigelb
125 g	Mascarpone
65 g	Puderzucker
125 ml	Rahm, geschlagen
1	Orange (Bio, Schale & Saft)
1	Orange filetiert für untere und obere Schicht
4 EL	Orangensirup für Schicht und Mousse
3 cl	Grand Marnier
4	Minzblätter (zum garnieren)
etwas	Schokoladenpulver (zum garnieren)
wenig	Schale (zum garnieren)



ZUBEREITUNG

- Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- Die Eigelbe in einer grossen Schüssel mit dem Schneebesen verquirlen
- Den Puderzucker beigeben und die Masse schaumig ausschlagen (nicht mit Mixer)
- Den Mascarpone zugeben und alles gut vermischen
- Mit Frischhaltefolie abdecken und 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen
- Die Bio-Orange heiss fest abwaschen und trocken putzen, ½ der Schale fein abreiben, die ganze Orange auspressen
- Masse aus dem Kühlschrank nehmen, Saft, Schale, 3 EL Orangensirup und Grand Marnier dazu geben und gut umrühren
- Die Gelatine aus dem Wasser nehmen und bei sehr niedriger Hitze in einem extra Topf auflösen, mit der Masse verrühren und wieder 10 Minuten kaltstellen
- Den steifgeschlagenen Rahm unter die Masse heben und ca. 1 bis 1½ Stunden kaltstellen
- Die Mousse auf die Gläser schichtweise auffüllen:
2 bis 3 filetierte Orangenschnitze halbiert, mit 1 EL Orangensirup knapp bedecken
darüber die Orangenmousse in die Gläser verteilen und mit 2 bis 3 filetierten Orangenschnitzen, Minzblätter sowie etwas Schokoladenpulver garnieren