

SÄULIÄMTLER GOURMET CHUCHI

353. Chochete vom 13.01.2026
mit Georg Getto



MENÜ

Apéro

Crostini mit Zucchini-Pürée
Cherrytomaten und schwarzen Oliven

Sockeye-Wildlachs-Brötli

Vorspeise

Rüebli-Kokos-Suppe
mit White Tiger Crevetten

Hauptgang

Gebratene Truten-Innenfilets
auf Schmorgemüse und Cranberries

Dessert

Orangen-Tiramisù

WEINE

Prosecco

Raphael Dal Bo, Rosé Extra Dry Bio
Venetien, Italien (100% Glera)

Weisswein

Piazzo Roero Arneis 2024
Piemont, Italien
(100% Arneis)

Rotwein

Petit Vega 28 Meses 2019
Ribera del Duero, Castilla y León, Spanien
(100% Tempranillo)

Dessertwein

Sauternes AOC, Château La Rivière 2014
oder
Porto Quinta Seara d Ordens, Spezial Reserve

CROSTINI MIT ZUCCHINI-PÜRÉE, CHERRYTOMATEN UND SCHWARZEN OLIVEN

ZUTATEN

(für 4 Personen)

INFORMATION

Vorbereitungszeit: ca. 15 Min.

Koch-/Backzeit: ca. 20-30 Min.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- Wasser zum aufgiessen bereitstellen
- 400 g Zucchini
- ½ Zwiebel, feingehackt (Frühlingszwiebel)
- 1 Knoblauchzehe
- 2½ EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 125 g Ricotta
- 2 Stängel Basilikum
- ¼ Bund Koriander
- 1 KL Zitronensaft
- 6 Cherrytomaten
- 6 Oliven schwarz
- 1 Brot zum aufbacken von MM



ZUBEREITUNG

- Zucchini schälen, in Würfel schneiden und zusammen mit
- Der fein geschnittenen Zwiebel, der zerdrückten Knoblauchzehe, 2 ½ EL Olivenöl und etwas Salz ca. 20 – 30 Minuten braten bis sie zerfallen
- Dann die Zucchini mit der Gabel zerdrücken und bei kleiner Hitze schmoren bis die Flüssigkeit ganz verdunstet ist
- Das Pürée abkühlen lassen und für ein paar Stunden in den Kühlschrank geben
- Anschliessend mit dem Ricotta, dem gehackten Basilikum und den gehackten Korianderblättern vermischen
- Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken
- Am Schluss noch einen EL Olivenöl und einen KL Zitronensaft untermischen
- Crostini dekorieren mit: 1 Basilikumblatt, ½ Cherrytomate und ¼ Olive schwarz

SOCKEYE-WILDLACHS-BRÖTLI

ZUTATEN

(für 4 Personen)

- 100 g Sockeye-Wildlachs
- 4 Scheiben Wachauer Dinkelbrot vierteln (mit Traubenkernenmehl von Bäckerei Pfyl)
- 2 EL Meerrettichschaum
- 4 Oliven schwarz, geviertelt



RÜEBLI-KOKOS-SUPPE MIT WHITE TIGER CREVETTEN

INFORMATION

Vorbereitungszeit: ca. 10 Min.

Koch-/Backzeit: ca. 20 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

- 600 g Rüebli, in Scheiben
- 6 dl Gemüsebouillon
- 1 TL Butter
- 1 Zwiebel (Frühlingszwiebel), fein gehackt
- 2.5 dl Kokosmilch
- 1 Limette, abgeriebene Schale und Saft
- Curry, Salz, Pfeffer nach Bedarf

- 1 EL Öl
- 200 g gekochte White Tiger Crevetten
- 3 EL Kokosraspel
- einige Korianderblättchen zerzupft



ZUBEREITUNG

- Butter in einer Pfanne warm werden lassen, die fein gehackte Zwiebel andämpfen, dann die Rüebliceiben ca. 3 Min. mitdämpfen
- 6 dl Bouillon dazu giessen, aufkochen, Hitze reduzieren und zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln.
- Rüebli mit der Flüssigkeit fein pürieren
- 2.5 dl Kokosmilch, Limettenschale und -saft darunter rühren.
- Suppe nur noch heiss werden lassen, würzen.
- Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Crevetten und 3 EL Kokosraspel goldbraun braten
- Suppe in vorgewärmten Suppenteller (Tassen) anrichten, Crevetten, Kokosraspel und Koriander darauf verteilen.

GEBRATENE TRUTEN-INNENFILETS AUF SCHMORGEMÜSE UND CRANBERRIES

INFORMATION

Vorbereitungszeit: ca. 45 Min.

Koch- / Backzeit: ca. 40 – 45 Min.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 1 Truten-Innenfilet (ca. 800 g)
- 2 gelbe Rüebli
- 2 rote Rüebli
- 2 dunkle Rüebli
- 1 kleine Sellerieknolle
- 3 mittelgrosse Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 3 angedrückte Knoblauchzehen
- 6 angedrückte Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 100 g Cranberries
- Salz, Olivenöl
- Wasser zum aufgiessen



ZUBEREITUNG

- Ofen auf 180 Grad vorheizen,
- Rüebli, Zwiebeln, Sellerie und Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden,
- Truten-Innenfilet mit Salz und Paprikapulver würzen
- Öl in einer geräumigen Pfanne erhitzen, das Truteninnenfilet rundherum gut anbraten, und wieder aus der Pfanne nehmen
- Das vorbereitete Gemüse sowie Lorbeerblatt, Knoblauchzehen, Wacholderbeeren, Rosmarin und Thymian im Bratenrückstand anrösten,
- Truten-Innenfilet draufgeben und mit etwas Wasser übergiessen,
- Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 40 Minuten braten, immer wieder mit Wasser übergiessen
- Ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Cranberries hinzufügen
- Truten-Innenfilet aus der Pfanne heben, kurz ruhen lassen,
- Dann in Scheiben schneiden

Sauce

2 dl Gemüsebouillon aufkochen, 1TL Senf, 1 EL Rahm, 20 g Butter dazugeben, einreduzieren.

Servieren

- Auf vorgewärmten Tellern das Schmorgemüse mit den Cranberries anrichten, Trutenscheiben vor das Gemüse legen, 2 – 3 EL der Sauce daüberggeben und servieren.

ORANGEN-TIRAMISÙ

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 30 Min.
kühl stellen: 120 Min.

ZUTATEN

(für 4 Personen)

- 3 Orangen
- 2 EL Orangenlikör
- 150 g Mascarpone
- 150 g Halbfettquark
- 1 Beutel Vanillezucker
- 40 g gemahlener Rohrzucker
- 1 dl Halbrahm
- ca. 100 g Löffelbiskuits
- 1 TL Kakaopulver zum Bestäuben



ZUBEREITUNG

- Von einer Orange die Schale fein abreiben.
- Von den Orangen oben und unten einen Deckel abschneiden.
- Orangenschale rundum mit einem Messer wegschneiden.
- Orangenfilets zwischen den Trennhäutchen auslösen (filettieren), dabei den Saft auffangen.
- Saft aus den Fruchttresten auspressen.
- 1/3 der Orangenfilets kühl stellen.
- Restliche Filets mit dem aufgefangenen Saft und dem Orangenlikör mischen.
- Mascarpone, Quark, Vanillezucker, Zucker und abgeriebene Orangenschale mischen.
- Rahm mit dem Handrührgerät steif schlagen.
- Unter die Mascarponemasse ziehen.
- Die Hälfte der Löffelbiskuits in die Form legen.
- Je die Hälfte des Orangenpürees und der Mascarponemasse darauf verteilen.
- Restliche Löffelbiskuits darauflegen.
- Restliches Orangenpüree und restliche Mascarponemasse darauf verteilen.
- Tiramisù ca. 2 Stunden kühl stellen
- Tiramisù kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.
- Mit den beiseitegelegten, gekühlten 1/3 der Orangenfilets belegen.