

# SÄULIÄMTLER GOURMET CHUCHI

258. Chochete vom 09.06.2026  
mit Martin Rothen

## MENÜ

FUGAZZA

---

TOMATEN-APRIKOSEN SUPPE MIT GEBRATENEN APRIKOSEN UND LAVENDEL

---

RINDSCARPACCIO MIT BALSAMICO-MAYONNAISE UND CRISPY FETA

---

ECLAIRS MIT PISTAZIEN / SCHOKOLADE / PASSIONSFRUCHT

## MENÜ

### Apéro

Fugazza

### Vorspeise

Tomaten-Aprikosen-Suppe mit Aprikosen  
und Lavendel

### Hauptgang

Rindscarpaccio mit Balsamico-Mayonnaise  
und Crispy Feta

### Dessert

Eclairs mit Pistazien / Schokolade / Passi-  
onsfrucht

## WEINE

### Weisswein

I Frati Lugana (Trebiano) 2024 von Ca  
dei Frati à Fr. 19.50

### Weisswein

Terra Mobile 2023 von Oskar Hager  
(Grüner Veltliner) à Fr. 15.50

### Rotwein

Villa Acquaviva Bracaleta Morelino di  
Scansano 2015 (Sangiovese, Alicante,  
Malvasia Nera, Cabernet Sauvignon) à  
Fr. 20.00

### Süsswein

Walter J. Oster - Edinger Feerberg (Ries-  
ling – Beerenauslese) à Fr. 15.00

# APÉRO: FUGAZZA (KREUZUNG AUS FOCACCIA UND PIZZA)

## ZUTATEN

(für 4 Personen)

- 400 g Mehl
- 60 ml Milch, leicht erwärmt
- 2 TL Zucker
- 4 g Trockenhefe
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 180 ml Wasser
- 1 Zwiebel, geschält, in feinen Streifen
- 1 Mozzarella, in dünne Scheiben geschnitten
- 125 g Povolone-Käse, gerieben
- 1 TL getrockneter Oregano



## ZUBEREITUNG

1. **Mehl** in eine Schüssel geben, Mulde bilden.
2. **Zucker** und **Hefe** in die warme **Milch** geben und umrühren. Flüssigkeit in die Mehl-Mulde geben.
3. 1 EL **Olivenöl**, **Salz** und **Wasser** dazugeben und alles zu einem weichen, dehnbaren Teig verarbeiten.
4. Teig zugedeckt (luftdicht) in einer Schüssel zirka 1 Stunde ums Doppelte aufgehen lassen.
5. **Zwiebelstreifen** in Wasser einweichen, dann trockentupfen.
6. Teig halbieren und zu runden Kreisen mit 24 cm Durchmesser auswallen.
7. Springform mit 2 EL **Olivenöl** einstreichen, einen Teigkreis daraufgeben, Teig an den Rändern etwas nach oben ziehen. Beide **Käse** daraufgeben, mit dem anderen Teig zudecken, die Teigränder gut verschliessen. Mit **Zwiebeln** bestreuen, mit 1 EL **Olivenöl** bepinseln, mit **Oregano** bestreuen. Für 25–30 Minuten bei 220 °C in der Mitte des Ofens backen.
8. Kurz ruhen lassen, dann aufschneiden und sofort geniessen.

# TOMATEN-APRIKOSEN-SUPPE MIT GEBRATENEN APRIKOSEN UND LAVENDEL

## ZUTATEN SUPPE

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 EL Butter zum Dämpfen
- 600g Tomaten, gewürfelt
- 300g Aprikosen, gewürfelt
- 3 EL Tomatenpüree
- 3-4 TL Zucker
- 3 dl kräftige Gemüsebouillon
- 1 EL fein geschnittener Basilikum
- Salz, Pfeffer



## ZUBEREITUNG SUPPE

1. **Zwiebel** in **Butter** andämpfen, **Tomaten** und **Aprikosen** mitdämpfen.
2. **Tomatenpüree** dazugeben und mitdämpfen. **Zucker** begeben und kurz anrösten.
3. Mit **Bouillon** aufgiessen, zugedeckt weichkochen.
4. Alles fein **pürieren** durch ein **Sieb** streichen.
5. Dann den **Basilikum** darunter mischen, würzen. Die Suppe abkühlen lassen (ev. im kalten Wasserbad) und kühl stellen.
6. Kurz vor dem Servieren Tomaten-Aprikosen-Suppe nochmals gut durchrühren.

## ZUTATEN GEBRATENE APRIKOSEN

- 2 EL Pinienkerne
- 4 Aprikosen
- Olivenöl
- 3 EL Honig
- 1 EL Wasser
- Lavendel (1 Zweig)
- 50 g Crème Fraîche

## ZUBEREITUNG GEBRATENE APRIKOSEN

1. **Pinienkerne** ohne Fett in der Pfanne rösten.
2. **Aprikosen** waschen, halbieren und entsteinen. Die Aprikosenhälften vierteln.
3. Das **Olivenöl** mit dem **Honig** und wenig **Wasser** in eine Pfanne geben und langsam erwärmen. Die Aprikosen in die Pfanne legen und langsam braten. Den **Lavendel** währenddessen hinzufügen (Achtung: Nicht zu viel nehmen, damit der Lavendel nicht dominiert!). Hin und wieder wenden, bis nur noch wenig Saft übrig bleibt.
4. Aprikosen samt Saft in einem Suppenteller geben, abkühlen lassen.
5. Zum Anrichten die Suppe in Teller geben, in der Mitte mit einer grossen «Nocke» **Crème Fraîche** eine «Insel» bilden und die Aprikosenschnitze darauflegen und auch in die Suppe geben. Mit den Pinienkernen bestreuen und vom Aprikosensud darüber träufeln. Mit Basilikum garnieren.

# RINDSCARPACCIO MIT BALSAMICO-MAYONNAISE UND CRISPY FETA

## ZUTATEN CARPACCIO UND MAYO

- 600 g Rindsfilet am Stück
- Salz

### Für die Mayo:

- 4 EL dunkler Balsamico-Essig
- 2 EL Kondensmilch
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 TL Miso-Paste
- 8 EL Rapsöl
- 4 TL Wasser
- 3 EL Soja-Sauce

### Für die Garnitur:

- 4 EL Schnittlauch (fein geschnitten)
- Meersalz, Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- Granatapfelkerne



## ZUBEREITUNG CARPACCIO UND MAYO

1. Das Rindsfilet gut salzen und bei grosser Hitze rundherum kurz, aber scharf anbraten. Für 15 Minuten bei 120 Grad im Ofen garen. Sofort in Alufolie wickeln, auskühlen lassen und danach im Kühlschrank aufbewahren.
2. Den Balsamico-Essig auf ca. 1/3 der Menge einkochen.
3. Kondensmilch, Dijon-Senf, Miso-Paste und Wasser gut mit dem Essig verrühren und die Masse in einen hohen Becher umgiessen.
4. Das Rapsöl langsam und unter ständigem Rühren einarbeiten (mit dem Stabmixer), bis eine Emulsion entsteht.
5. Mit Soja-Sauce abschmecken.
6. Crispy Feta zubereiten (vgl. Rezept unten)
7. Rindsfilet sehr dünn aufschneiden und auf einem grossen Teller anrichten. In der Mitte Platz lassen für den Crispy-Feta
8. Mayonnaise mit einem Pinsel gleichmässig auf dem Fleisch verstreichen.
9. Olivenöl über das Fleisch träufeln und mit Meersalz und Pfeffer würzen.
10. Mit dem fein geschnittenen Schnittlauch und Granatapfelkernen bestreuen und mit frischem Brot servieren.

## ZUTATEN CRISPY FETA

- 2 x 200 g Feta (am Stück)
- 4 Blätter Filoteig (ca. 30x30 cm)
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Ahornsirup

## ZUBEREITUNG CRISPY FETA

1. Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Feta-Scheiben trockentupfen und halbieren (ergibt 4 Stück). Zwei Filoteige je längs halbieren und die vier Streifen dünn mit Olivenöl bepinseln.
3. Je ein Stück Feta auf das untere Ende eines Teig-Streifens legen, die Seiten einschlagen und den Teig straff einrollen, sodass kleine Päckchen entstehen.
4. Mit Olivenöl und Ahornsirup bepinseln und im vorgeheizten Ofen 15-20 Minuten goldbraun backen.

# ECLAIRS MIT PISTAZIENFÜLLUNG

## ZUTATEN ECLAIRS

- 1 dl Milch
- 1 dl Wasser
- 50 g Butter
- 2 Prisen Salz
- 2 EL Zucker
- 120 g Mehl
- 2 Eier (M=53g+) und 1 Eigelb



## ZUBEREITUNG ECLAIRS

1. **Milch** mit **Wasser**, **Zucker**, **Salz** und **Butter** in einer mittleren Pfanne aufkochen.
2. **Mehl** auf einmal begeben, mit einer Kelle ca. 1.5 Min. rühren, bis sich ein geschmeidiger Teigkloss bildet, der sich vom Pfannenboden löst. Pfanne von der Platte nehmen, etwas abkühlen lassen.
3. **Eier und Eigelb** verklopfen und die Eiermasse portionenweise in den Teig einrühren. Der Teig soll weich sein, aber nicht zerfließen.
4. Teig in einen **Spritzsack** mit glatter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben. Mit genügend Abstand 12 Eclairs wie folgt auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen: **ohne abzusetzen 6-7 cm** lange „Balken“ spritzen, indem man zügig ohne Unterbrechung drei Bahnen hin und her aufeinander setzt, d.h. zweimal einen kleinen „**U-Turn**“ macht.
5. Backen: ca. **30 Min.** in der Mitte des auf **180 Grad** vorgeheizten Ofens. Ofen nie öffnen! Anschliessend im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen **ca. 15 Min. trocknen**. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen, quer in ein Bördeli und einen Deckel halbieren.

## ZUTATEN PISTAZIENFÜLLUNG

- 70 g Butter
- 50 g Puderzucker
- ½ Päckchen Vanillezucker
- 60 g Pistazienaufstrich
- 80 g Frischkäse (z.B. Philadelphia)
- einige Himbeeren
- Puderzucker

## ZUBEREITUNG PISTAZIENFÜLLUNG

1. **Butter** mit dem Mixer auf höchster Stufe weisslich luftig aufschlagen (dauert etwa 5-7 min). **Puderzucker** und **Vanillezucker** zugeben und einrühren. Dann **Pistazienaufstrich** zugeben, alles weitere 2 Minuten aufschlagen.
2. Zum Schluss den **Frischkäse** dazugeben, nur noch kurz einmal alles durchrühren.
3. Die Masse in einen **Spritzbeutel mit Sterntülle** füllen und bis zum Anrichten kühl stellen. Dann in kreisenden Bewegungen auf die Eclair-Bördeli dressieren, den Deckel darauf setzen. Nochmals wenig Füllung auf das Eclair geben und 3-4 **Himbeeren** auf jedes Eclair setzen und ev. mit **Puderzucker** dekorieren.

# ECLAIRS MIT SCHOKOLADE

## ZUTATEN SCHOKOLADENFÜLLUNG

- 2 Eigelb
- 1 EL Zucker
- ½ Päckchen Vanillezucker
- 20g Maisstärke, wenig Milch
- 2 dl Milch
- 20g Butter
- 100g dunkle Schokolade
- einige Himbeeren



## ZUBEREITUNG SCHOKOLADENFÜLLUNG

1. **Eigelb, Zucker** und Päckchen **Vanillezucker** in einer Schüssel mit dem Schwingbesen gut verrühren.
2. Die **Milch** in einer Pfanne aufkochen. **Maisstärke** mit wenig kaltem Wasser verrühren und in die Milch einrühren.
3. Etwas heisse Milch unter Rühren mit dem Schwingbesen zur **Eiermasse** giessen. Dann die Eiermasse in die Pfanne zurückgeben.
4. Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen. Sobald die Crème einzudicken beginnt, von der Platte ziehen.
5. **Butter** und **dunkle Schokolade** darunterühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. In eine Schüssel geben und zugedeckt auskühlen lassen.
6. Die Füllung in einen **Spritzbeutel mit Sterntülle** füllen und bis zum Anrichten **kühl stellen**.
7. Zum Anrichten die Füllung auf die Eclair-Bödeli dressieren und Deckel aufsetzen. Nochmals etwas Füllung auf die Eclairs geben und 3-4 **Himbeeren** auf jedes Eclair setzen.

## ZUTATEN ECLAIRS

- 1 dl Milch
- 1 dl Wasser
- 50 g Butter
- 2 Prisen Salz
- 2 EL Zucker
- 120 g Mehl
- 2 Eier (M=53g+) und 1 Eigelb

## ZUBEREITUNG ECLAIRS

1. **Milch** mit **Wasser, Zucker, Salz** und **Butter** in einer mittleren Pfanne aufkochen.
2. **Mehl** auf einmal begeben, mit einer Kelle ca. 1.5 Min. rühren, bis sich ein geschmeidiger Teigkloss bildet, der sich vom Pfannenboden löst. Pfanne von der Platte nehmen, etwas abkühlen lassen.
3. **Eier und Eigelb** verklopfen und die Eiermasse portionenweise in den Teig einrühren. Der Teig soll weich sein, aber nicht zerfließen.
4. Teig in einen **Spritzsack** mit glatter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben. Mit genügend Abstand 12 Eclairs wie folgt auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen: **ohne abzusetzen 6-7 cm** lange „Balken“ spritzen, indem man zügig ohne Unterbrechung drei Bahnen hin und her aufeinander setzt, d.h. zweimal einen kleinen „**U-Turn**“ macht.
5. Backen: ca. **30 Min.** in der Mitte des auf **180 Grad** vorgeheizten Ofens. Ofen nie öffnen! Anschliessend im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen **ca. 15 Min. trocknen**. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen, quer in ein Bödeli und einen Deckel halbieren.

# ECLAIRS MIT PASSIONSFRUCHTFÜLLUNG

## ZUTATEN ECLAIRS

- 1 dl Milch
- 1 dl Wasser
- 50 g Butter
- 2 Prisen Salz
- 2 EL Zucker
- 120 g Mehl
- 2 Eier (M=53g+) und 1 Eigelb



## ZUBEREITUNG ECLAIRS

1. **Milch** mit **Wasser**, **Zucker**, **Salz** und **Butter** in einer mittleren Pfanne aufkochen.
2. **Mehl** auf einmal begeben, mit einer Kelle ca. 1.5 Min. rühren, bis sich ein geschmeidiger Teigkloss bildet, der sich vom Pfannenboden löst. Pfanne von der Platte nehmen, etwas abkühlen lassen.
3. **Eier und Eigelb** verklopfen und die Eiermasse portionenweise in den Teig einrühren. Der Teig soll weich sein, aber nicht zerfließen.
4. Teig in einen **Spritzsack** mit glatter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben. Mit genügend Abstand 12 Eclairs wie folgt auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen: **ohne abzusetzen 6-7 cm** lange „Balken“ spritzen, indem man zügig ohne Unterbrechung drei Bahnen hin und her aufeinander setzt, d.h. zweimal einen kleinen „**U-Turn**“ macht.
5. Backen: ca. **30 Min.** in der Mitte des auf **180 Grad** vorgeheizten Ofens. Ofen nie öffnen! Anschliessend im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen **ca. 15 Min. trocknen**. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen, quer in ein Bördeli und einen Deckel halbieren.

## ZUTATEN PASSIONSFRUCHTFÜLLUNG

- 3 Passionsfrüchte
- 4 EL Puderzucker
- 2 dl Vollrahm
- 1 Päckli Rahmhalter
- 2 EL Puderzucker ½ Päckchen Vanillezucker

## ZUBEREITUNG PASSIONSFRUCHTFÜLLUNG

1. Die **Passionsfrüchte** halbieren, Fruchtfleisch herauslösen, durch ein Sieb streichen, Saft auffangen.
2. Den **Puderzucker** und 1 EL Passionsfruchtsaft verrühren. Diesen Zuckerguss und den restlichen Passionsfrucht-Saft beiseitestellen.
3. Den **Vollrahm** mit dem **Rahmhalter**, dem **Puderzucker** steif schlagen. Zuletzt 2 EL **Passionsfruchtsaft**, dazugeben und nur noch kurz umrühren.
4. Bis zum Anrichten **kühl stellen**. Zum Anrichten die Bördeli mit Passionsfruchtsaft beträufeln. Dann den Rahm mit einem Spritzsack mit gezackter Tülle (10 –14 mm Ø) auf die Bördeli dressieren, Deckel daraufsetzen. Eclairs mit dem Passionsfrucht-Zuckerguss bestreichen und 3-4 **Himbeeren** auf jedes Eclair setzen.