

Menü zusammengestellt von
Walter Erb

Chochete vom 31. August 2022



Cuacamole
Grissini mit Rohschinken

Kalte Gurkensuppe

Carpaccio vom Dorsch Royal

Gefüllte Kalbsbrust
Bratkartoffeln, Gemüsebeilage

Gedeckte Apfeltarte

Cuacamole

Zutaten für 12 Portionen als Apéro

- 2 reife Avocados
- 1 Limette
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Zitrone
- 1 Salz u. Pfeffer
- 22 Ras el Hanout

Sarden-Zungen



Zubereitung:

Avocados mit einem Messer längs in zwei Hälften teilen, und den Kern mit der Messerspitze auslösen (hinein stechen).

Avocados klein schneiden und zerdrücken. Knoblauch entweder ganz klein würfeln oder durch die Knoblauchpresse drücken.

Etwas Limettenschale abreiben. Saft der Limette, und ein Teil der Zitrone auspressen.

Alle Zutaten mischen. Mit dem Zitronensaft abschmecken. Nicht alles auf einmal begeben.

Mit Ras el Hanout, Pfeffer und Salz fertig abrunden. In Schälchen anrichten, und ein geeignetes Gebäck dazu reichen.

Grissini mit Rohschinken

Zutaten für 12 Portionen als Apéro:

Grissini
Rohschinken
Evtl. Deko wie Tomätli, Rosmarin

Zubereitung:

Selbst redend...



Kalte Gurkensuppe

Zutaten für 6 Portionen als Vorspeise:

1½ EL Gemüsebouillon
3 dl Wasser
1,2 kg Gurken
1½ Knoblauchzehen
1 Bund Dill
300g Joghurt nature
Salz
Pfeffer
Gurkenscheiben zum Dekorieren

Evtl. etwas Weissbrot, sollte die Suppe zu dünn werden



Zubereitung:

Bouillon und Wasser verrühren. Gurken schälen, längs halbieren, entkernen und grob würfeln. Zur Bouillon geben. Knoblauch dazu pressen. Etwas Dill für die Garnitur beiseite stellen. Restlichen Dill hacken und mit dem Joghurt zur Bouillon geben. Alles mit dem Mixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 1 Stunde kühl stellen.

Vor dem Servieren nochmals kurz mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kühl servieren. Mit beiseite gestelltem Dill und Gurkenscheiben dekorieren. Dazu passt Brot.

Carpaccio vom Dorsch Royal

Zutaten für 6 Portionen als Vorspeise:

400g Dorsch Royal am Stück (frisch!!!)
3 EL Olivenöl
3 EL Sesamöl
2-3 EL Himbeeressig
1 Weissweinessig
22 ca. frische Himbeeren
Salz
Pfeffer
Blattsalat



Zubereitung:

Dorsch ca. 1 Std. in den Gefrierschrank geben, damit er sich nachher besser filetieren lässt.

In der Zwischenzeit die Marinade durch Mischen aller Zutaten herstellen. Mit einem Schwingbesen schlagen, so dass die Marinade homogen wird.

Den Dorsch hauchdünn filetieren. In einem Suppenteller etwas Marinade hinein geben und mit der ersten Schicht Fischfilets bedecken. Dann wieder mit Marinade beträufeln. Vor dem Beträufeln die Marinade immer wieder gut durchschwingen. Schicht um Schicht so weiterfahren bis alles Material verbraucht ist. Wenn möglich etwas von der Marinade übrig lassen. Bei Bedarf nochmals etwas Marinade neu anmachen.

Die so marinierten Filets für mindestens eine halbe, besser eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Filets auf grossen weissen Tellern anrichten. 1 bis Maximum zwei Himbeeren zerquetschen und über den Filets verteilen. Mit Blattsalat und zwei bis drei Himbeeren garnieren.

Gefüllte Kalbsbrust

Mit einem Hauch Orient

Zutaten für 6 Portionen:

- 1 1 – 1,5 kg Kalbsbrust mit Tasche
- 1 EL Sulzpulver
- 1 Scheibe Weissbrot ohne Rinde
- 3–4 EL Milch
- 1 TL Butter
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Apfel
- ½ rote Peperoni
- 2 EL Sultaninen
- 1 TL Currypulver
- 300 g Kalbsbrät
- 1 Bund Peterli
- Salz, Pfeffer, Oel
- 2 dl Weisswein
- 4 dl Hühner-Bouillon
- 1 Set Wurzelgemüse, evtl. Bouquet Garni



Zubereitung:

Die Innenseiten der Tasche der Kalbsbrust mit Sulzpulver bestreuen.

Brot zerbröseln und in der Milch einweichen.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken, in Butter oder Oel dünsten, eingeweichtes Brot begeben, mitdünsten und anschl. auskühlen lassen.

Apfel und Peperoni klein würfeln, Sultaninen, Currypulver, Kalbsbrät und fein gehackte Peterli mit der gedünsteten Mischung so gut vermengen, dass die Masse homogen wird.

Masse in die Tasche einfüllen, mit Zahnstocher schliessen und mit Bratenschnur im Schuhnestel-Verfahren binden.

Den Braten mit Salz und Pfeffer würzen.

Im offenen Bräter bei ca. 170-180 Grad 2 Std. braten. Weisswein, Wurzelgemüse und Bouquet Garni begeben. Nach 15 Min. die Bouillon angiesen.

Mindestens eine halbe Std. vor Ende der Garzeit die Flüssigkeit in eine kleine Pfanne abgiessen, ggf. reduzieren und binden (mit Butter, Kartoffelstärke oder hellem Roux).

Den Braten vor dem Transchieren etwas ruhen lassen.

Dazu reichen wir saisonales Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln.

Gedekte Apfeltarte

Zutaten für das Apfelconfit:

- 4 säuerliche Äpfel,
die ca. 300g Würfelchen ergeben
- 25g Butter
- 50g Zucker
- 1/2 Zitrone Saft und Abgeriebene Schale
- 50g Sultaninen
- 1/2 TL Zimt
- 1-2 EL Calvados

Zutaten für die Mandelmasse:

- 50g geschälte, geriebene Mandeln
- 50g Puderzucker
- 50g Butter
- 1 EL Crème Fraîche

Zutaten für die Teighülle:

- 500g Blätterteig
- 1 Eigelb
- 1 Puderzucker zum finalen Karamellisieren



Zubereitung:

Die Äpfel schälen, entkernen und in ca. 2cm grosse Stücke schneiden.

Butter und Zucker karamellisieren. Apfelwürfel und das abgeriebene der orangen- und Zitronenschale, Zitronensaft und die Sultaninen zugeben.

Alle Zutaten auf relativ grossem Feuer so lange dünsten, bis alle Flüssigkeit verdampft, und die Apfelwürfel goldgelb karamellisiert sind. Am Schluss Calvados zufügen und das Confit auskühlen lassen.

Für die Mandelmasse, die Mandeln, die weiche Butter, den Puderzucker und einen EL Crème Fraîche zu einer feinen Masse verrühren.

Den einen runden Teig in ein Backblech legen, und mit einer Gabel eng einstechen. Die Mandelmasse auf dem Teigboden verteilen. Das Apfelconfit möglichst gleichmässig auf die Mandelmasse schichten.

Den zweiten Teig als Deckel darüber legen, und die Ränder verschliessen. Rand mit einer Gabel „verzieren“ Eigelb mit etwas Rahm mischen und den Deckel bestreichen. Den Deckel mit einem Messer mit radialen Schnitten vorsichtig max. 1mm einschneiden. Die Tarte ca. 20 Minuten kühl stellen.

Die Tarte auf der untersten Rille bei 200 Grad (vorgeheizt) ca. 25-30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen. Backofen auf höchste Stufe stellen oder Grill einschalten. Tarte mit Puderzucker bestreuen und zurück auf die oberste Rille wieder in den Backofen schieben. Achtung; das Karamellisieren kann sehr rasch gehen. Also aufpassen, und die Tarte herausnehmen bevor sie schwarz ist! 20 Minuten ruhen lassen, warm servieren.