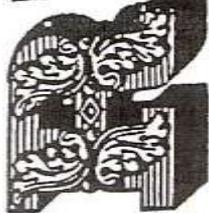
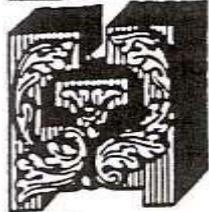
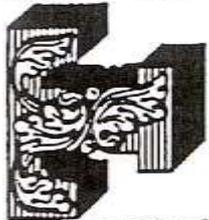
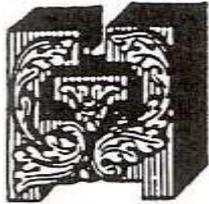
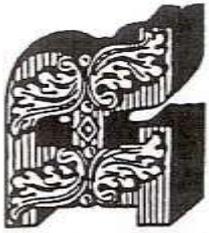


# CHOCHEE



Menü zur Kocheten vom 21. April 2015

Apéro:

Crostini mit Crevetten auf Avocado-creme  
Lachsbrötli mit Zitronenbutter  
Crostini all Tonno

\*\*\*

Frühlingszwiebelsuppe mit Tomaten

\*\*\*

Schweinsfilet im Teig mit Wirz-Ananasgemüse

\*\*\*

Erdbeertörtchen mit Bananenschaum

\*\*\*

Wein weiss:

Aigle les Murailles 2013, BADOUX Aigle

Wein rot:

Tahòn de Tobelos Rioja 2009, Procava Menziken

\*\*\*

Auf gutes Gelingen und en Guete!

Gruppe B:

Peter Gärtner und Peter Lauber

(Ferienhalber entschuldigt: Peter Lüthi und René Mathys)

### **Crostini mit Crevetten auf Avocadocrème** (Mengen für 20 Portionen)

1 ungebackenes Baguette oder Crustini (Migros) oder Mini-Toasts (Globus)  
20 nicht zu kleine Crevetten, gekocht, geschält  
2 Avocado  
½ Philadelphia (Frischkäse)  
Zitronensaft  
Salz, Pfeffer  
5 Cherrytomaten (Garnitur)

Ungebackenes Baguette in 20 dünne Scheiben schneiden, auf Blech legen, mit wenig (Zitronen-) Olivenöl beträufeln und im Ofen bei 250 Grad ca. 5 Minuten rösten, bis sie leicht braun sind. Auskühlen.

Avocado mit einem Löffel aus der Schale lösen, zusammen mit dem Frischkäse und ein paar Tropfen Zitronensaft im Mixer pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Baguettescheiben mit der Avocadocrème bestreichen, mit je einer Crevette belegen. Die Cherrytomaten in kleine Streifchen schneiden und je ein Streifchen über die Crevette legen

### **Lachsbrötli mit Zitronenbutter, Olive und frischem Dill** (Mengen für 20 Portionen)

5 Tranchen XXL-Toastbrot	20 Formen ausstechen
40 gr Butter	
20 gr Magerquark	
1 TL Kräutersenf	
½ Zitrone, Schale und einige Tropfen Saft	
Salz, Zitronenpfeffer	Alles mischen
200 gr Lachs, fein geschnitten	
7 schwarze, entsteinte Oliven	20 Ringe schneiden
1 Bund frischer, gewaschener Dill	fein hacken

Zitronenbutter in die Mitte der Brötli streichen. Den Lachs in kleine Gugeln formen, auf die Füllung legen. Je 1 Olivenring darauf legen. Mit dem geschnittenen Dill dekorieren.

### **Crostini all Tonno** (Mengen für 20 Portionen)

1 ungebackenes Baguette in 20 dünne Scheiben schneiden, auf Blech legen, mit wenig (Zitronen-) Olivenöl beträufeln und im Ofen bei 250 Grad ca. 5 Minuten rösten, bis sie leicht braun sind. Auskühlen.

1	Büchse Thon (Salzwasser) Abtropfgewicht = 150 gr	
1	EL Mayonaise	
1	Schalotte gehackt	
1	EL Zitronensaft, Salz, Zitronenpfeffer	Alles fein pürieren.
2	EL Schnittlauch, gehackt	darunter mischen

Masse in Spritz-Sack mit Sterntülle füllen. Crostini spritzen, dabei rundum ein kleiner Rand belassen.

Mit Dekoblüten, Kapernapfel, Zwiebelringe oder geschnittenem Schnittlauch dekorieren.

# Frühlingszwiebelsuppe mit Tomaten



## Zutaten, Mengen für 4 Personen

**2 Bund** Frühlingszwiebeln

**1** Kartoffel mehligkochend, mittelgross

**4** Champignons gross

**1 Esslöffel** Butter

**1 dl** Noilly Prat

**5 dl** Gemüsebouillon ersatzweise Hühnerbouillon

**200 g** Pelatitomaten gehackt

Salz, Pfeffer

**1 Prise** Zucker

**1 dl** Rahm

Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Die Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt schönem Grün in feine Ringe schneiden. Etwas Grün für die Garnitur beiseitelegen. Die Kartoffel schälen und würfeln.

Champignons kurz kalt spülen und in dünne Scheiben schneiden. In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Frühlingszwiebeln, Kartoffel und Champignons darin andünsten. Noilly Prat und Gemüsebouillon dazugießen und alles auf kleinem Feuer etwa 20 Minuten kochen lassen.

Gleichzeitig in einer kleinen Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Pelatitomaten beifügen und auf mittlerem Feuer unter gelegentlichem Umrühren dicklich einkochen lassen. Dann mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz, Pfeffer sowie Zucker abschmecken.

Die Frühlingszwiebelsuppe ebenfalls fein pürieren. In die Pfanne zurückgeben, den Rahm beifügen, aufkochen und die Suppe mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. In vorgewärmten tiefen Tellern oder Tassen anrichten und je  $\frac{1}{4}$  der Tomatensauce in die Mitte geben. Mit einer Gabel schlierenartig verzieren. Sofort servieren.

# Schweinsfilet im Teig mit Wirz-Ananas-Gemüse



## ZUTATEN

### Gemüse

**180 g Wirz**

**140 g Ananas,  
gerüstet und  
vorgeschnitten  
(bei**

**Grossverteilern  
erhältlich)**

**1 Zwiebel, klein  
1 Esslöffel Butter**

**0.5 Teelöffel**

**Currypulver, mild**

**Salz, schwarzer**

**Pfeffer, aus der  
Mühle**

**1 dl Marsala**

**1 Spritzer**

**Balsamicoessig**

**Fleisch**

**1 Schweinsfilet,**

**gross, ca. 500 g**

**Salz, schwarzer**

**Pfeffer, aus der  
Mühle**

**1 Esslöffel**

**Bratbutter**

**1 Teelöffel Senf,  
scharf**

**1 Rolle**

**Blätterteig,**

**ausgewallt,**

**rechteckig**

**80 g Rohschinken,**

**eher grosse,**

**dünne Scheiben**

**1 Eigelb**

**1 Teelöffel Rahm**

**Zum Fertigstellen**

**0.5 dl Weisswein**

**0.5 dl Rahm**

## ZUBEREITUNG

Für 4 Personen

*Filet im Teig einmal anders: nämlich mit einer originell-exotischen Gemüsefüllung, von welcher der Rest als Beilage serviert wird. Und wer skeptisch ist: Die Säure der Ananas harmoniert perfekt mit der leichten Süsse des Marsalas – probieren Sie es unbedingt aus. Wenn es schnell gehen muss, kann man das Schweinsfilet einfach in der Pfanne braten und das Gemüse separat dazu servieren. In diesem Fall passen Trockenreis oder in Bratbutter gebratene kleine Schalenkartoffeln dazu. Der Marsala kann ersetzt werden durch Madeira oder roten Portwein.*

1 Grobe Blattrippen des Wirzes entfernen, dann das Gemüse in feine Streifen schneiden. Die Ananas ebenfalls in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und ebenfalls in Streifen schneiden.

2 In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Dann Wirz und Ananas beifügen und alles 2–3 Minuten mitdünsten. Das Currypulver darüberstäuben, das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Marsala sowie dem Balsamicoessig ablöschen. Gut zur Hälfte einkochen lassen. Dann das Gemüse vom Herd ziehen und abkühlen lassen.

3 Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

4 Das Schweinsfilet rundum mit Salz und Pfeffer würzen. Das dünnere Filetende umschlagen und mit Küchenschnur binden. In einer Bratpfanne die Bratbutter rauchheiss erhitzen und das Filet darin rundum nur gerade 1½ Minuten anbraten. Auf einem Kuchengitter, unter das man einen Teller stellt, abkühlen lassen. Den Küchenschnur entfernen und das Filet rundum mit dem Senf bestreichen.

5 Den Blätterteig entrollen, dabei das daran haftende Backpapier nicht entfernen. In der Mitte des Teiges die Schinkenscheiben überlappend in der Länge des Schweinsfilets auslegen. Das Schweinsfilet in die Mitte der Schinkenscheiben geben, mit etwas weniger als der Hälfte des Wirz-Ananas-Gemüses belegen, dann zuerst in die Rohschinkenscheiben hüllen, anschliessend den Teig zu einem Paket verschliessen. Das Teigpaket auf der Oberseite regelmässig mit einer Gabel einstechen.

6 Eigelb und Rahm verrühren und das Teigpaket damit einstreichen.

7 Das Filet im Teig im 220 Grad heissen Ofen auf der mittleren Rille 15 Minuten backen. Anschliessend den Ofen ausschalten und die Ofentüre öffnen. Nun das Filet noch 8–10 Minuten ruhen lassen.

8 Inzwischen das restliche Gemüse mit dem Weisswein nochmals kräftig aufkochen. Dann den Rahm beifügen, den Wirz wenn nötig nachwürzen und ungedeckt noch 4–5 Minuten leise kochen lassen.

9 Das Filet im Teig in breite Tranchen schneiden und mit dem Gemüse anrichten.

# Erdbeertörtchen mit Bananenschaum



## Zutaten (ergibt 12 Stück)

Butter für die Förmchen

**50 g** Butter

**1 Päckchen** Yufkateigblätter ersatzweise Filo- oder Strudelteigblätter

**500 g** Erdbeeren

**1 Päckchen** Vanillezucker Bourbon

**2** Bananen

**1** Zitrone Saft

**0.5** Orange Saft

**75 g** Kondensmilch gezuckert (etwa 1/4 Tube)

**1.5 dl** Halbrahm

## ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Muffinsform mit 12 Mulden grosszügig ausbuttern und kühl stellen. Die Butter schmelzen.

Aus den Teigblättern 36 Quadrate von etwa 12 x 12 cm schneiden. Jeweils 2 Teigquadrate mit etwas Butter bestreichen, ganz leicht versetzt aufeinanderlegen und ein drittes, unbestrichenes Teigquadrat daraufgeben. Mit diesem geschichteten Teigstück nun eine der Mulden in der Muffinsform auslegen und leicht andrücken. So weiterfahren, bis alle Teigquadrate aufgebraucht sind.

Die Törtchen im 180 Grad heissen Ofen auf der mittleren Rille etwa 10 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, etwa 5 Minuten stehen lassen, dann sorgfältig herausheben und auf einem Kuchen-gitter abkühlen lassen. Werden die Törtchen nicht am gleichen Tag verwendet, nach dem Erkalten in einer gut verschliessbaren Dose aufbewahren.

Die Erdbeeren waschen, rüsten und in Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben, mit dem Vanillezucker bestreuen und sorgfältig mischen.

Die Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Sofort mit dem Zitronen- und Orangensaft mischen. Die Kondensmilch beifügen und alles mit dem Stabmixer fein pürieren.

Den Halbrahm steif schlagen und unter die Bananencreme ziehen. Bis zum Servieren kalt stellen.

Unmittelbar vor dem Servieren die Törtchen mit etwas Bananencreme füllen und bergartig mit Erdbeerscheiben belegen. Sofort essen, damit die Törtchen nicht weich werden.