

Chämi-Chuchi Suhr

Peter Häusermann

Heinz Rohr

Vorspeisen:

Gruyère-Wein-Süppchen

Hauptspeise:

Piccata Milanese mit Spaghetti und Tomatensauce

Dessert:

Heisse Himbeeren mit Vanilleglace

Rezepte für 4 Personen



Chochete vom 14. Januar 2014

En Guete!

Vorspeise

„Gruyère-Wein-Süppchen“

ZUTATEN

1 EL Butter
30g getrocknete Tomaten
1 Schalotte
100g Lauch
3dl Weisswein
7dl Gemüsebouillon
2 TL Maizena
1 ½ dl Rahm
150g Gruyère
Salz, Pfeffer und Muskat

TÄTIGKEIT

Butter warm werden lassen und in feine Streifen schneiden
in feine Streifen schneiden
hacken
in feine Streifen schneiden
Tomaten, Schalotte und $\frac{3}{4}$ Lauch ca. 3Min. andämpfen
Wein und Bouillon dazu giessen, aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln
Maizena mit Rahm anrühren, unter Rühren mit Schwingbesen dem Sud begeben, aufkochen.
Den geriebenen käse begeben und unter Rühren in der heissen Flüssigkeit schmelzen lassen. Nicht mehr kochen. Suppe würzen und den restlichen Lauch und die Tomatenstreifen darüberstreuen

Hauptgericht

„Camembert-Päckli auf Endiviensalat“

ZUTATEN

300g Endiviensalat in Streifen
4 Tranchen Bratspeck
1 Camembert à la Crème, kalt (125g)
3 EL Balsamico Bianco
2 EL Limettensaft
4 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer nach Bedarf

TÄTIGKEIT

Alle Zutaten in einer Schüssel gut verrühren, Sauce würzen
Käse vierteln, jeden Viertel mit einer Specktranche umwickeln, mit Zahnstocher fixieren.
Käsepäckli in einer Bratpfanne bei mittlere Hitze rundum 5 Min. Langsam knusprig braten

Servieren: Salat mit der Hälfte der Sauce mischen auf Teller verteilen, die warmen Käsepäckli drauflegen, mit der restlichen Sauce beträufeln.

Hauptgericht

„Picata Milanese“

ZUTATEN

520g Kalbshuft*

2 Eier

120g Parmesan

1 EL Butter

Salz und Pfeffer

500G Spaghetti

TÄTIGKEIT

Fleisch vorsichtig flach drücken, leicht salzen und pfeffern und mit Salz bestäuben

Eier mit dem Parmesan verquirlen, Butter in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Schnitzel in der Eier Parmesan Mischung wenden und auf jeder Seite ca. 2-3 Min. goldgelb braten. Schnitzel im vorgeheizten Backofen warmstellen bei 100 Grad.

Spaghetti al-dente kochen.

Servieren: Die Schnitzel mit der Tomatensauce und Spaghetti servieren.

Hauptgericht

„Tomatensauce“

ZUTATEN

800G Tomaten

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

2 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

Tomatenpüree

50g Parmesan

½ Bund Basilikum

TÄTIGKEIT

Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, mit kaltem Wasser abspülen und häuten, Tomaten vierteln, dabei Kerne entfernen. Die Tomatenviertel würfeln.

Zwiebeln und Knoblauch im heissen Öl glasig dünsten. Tomatenwürfel dazugeben und ohne Deckel 10 Min. kochen lassen bis sie sämig wird.

Suppe mit Salz, Pfeffer und Tomatenpüree abschmecken.

Basilikum in Streifen schneiden und mit Käse über die Sauce streuen.

Dessert

„Himbeeren mit Vanilleglace“

ZUTATEN

500g Himbeeren

2 EL Zucker

Pfanne aufkochen und mit Stabmixer pürieren.

Glace

TÄTIGKEIT

Himbeeren und Zucker in einer Pfanne aufkochen und mit Stabmixer pürieren.

Himbeerenpüree in einem Glas über der Glace anrichten und mit Rahm garnieren