

Chämi-Chuchi Suhr

Maurizio Feurra

Thomas Sager

Vorspeisen:

Rucolasalat mit Melonen an Sojadressing

Hauptspeise:

Pesce al cartoccio
(Fisch im Papierbeutel)

Dessert:

Gebrannte Creme mit Erdbeeren

Rezept für 4 Personen



Chochete vom 10.07.2018

En Guete!

Rucolasalat mit Melonen an Sojadressing

ZUTATEN

Soja-Dressing:

3 Esslöffel Sojasauce
2 Esslöffel Balsamicoessig
½ Orange
½ Teelöffel Zucker
Pfeffer schwarz, aus der Mühle
6 Esslöffel Rapsöl
1 Knoblauchzehe

Salat:

150 g Rucola
½ Melone orangefleischig
50 g Parmesan am Stück
Rohschinken

TÄTIGKEIT

Schritt 1

Für das Dressing alle Zutaten mit Ausnahme des Knoblauchs mit einem Schwingbesen verrühren.

Die Knoblauchzehe schälen und dazupressen.

Schritt 2

Den Rucola waschen und sehr gut abtropfen lassen.

Je nach Grösse der Blätter nach Belieben in breite Streifen schneiden.

Schritt 3

Die Melone entkernen und in gut 2 cm breite Schnitze schneiden. Diese aus der Schale lösen, dann in Stücke schneiden.

Schritt 4

Den Parmesan mit dem Gemüsehobel oder dem Sparschäler in dünne Scheiben schneiden.

Schritt 5

Unmittelbar vor dem Servieren den Rucola mit dem Sojadressing mischen und in Tellern anrichten.

Die Melonenstücke, den Käse und den Rohschinken darüber verteilen.

Mit grob gemahlenem schwarzem Pfeffer aus der Mühle bestreuen.



Pesce al cartoccio (Fisch im Papierbeutel)

ZUTATEN	TÄTIGKEIT
8 Fischfilets	waschen und trockentupfen, leicht würzen
8 Karotten 8 Kräuterseitlinge 1 Peperoni	in Streifen schneiden
2 Tomaten 2 Zwiebeln 1 Stange Lauch 1 Fenchel 1 Bund Petersilie	in Scheiben schneiden fein hacken

Pro Person ein Backtrennpapier ausbreiten und mit dem Gemüse ein Bett vorbereiten, auf dem die Fischfilets gelegt werden können. (Abbildung 1)

Der Fisch soll erhöht auf dem Gemüse liegen und nicht auf dem Papier.

Den Fisch mit der Petersilie bestreuen und mit den Tomatenscheiben belegen. (Abbildung 2)

Mit Olivenöl beträufeln, ein Schuss Weisswein dazugeben und das Papier zu einem möglichst luftdichten Beutel verschliessen. (Abbildung 3)

Die Beutel im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 20 Minuten backen.

Beutel aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen.

Die Beutel werden so auf den Teller gelegt und serviert.

Aufgerissen werden sie erst am Tisch.



Abbildung 1



Abbildung 2



Abbildung 3

Gebrannte Creme mit Erdbeeren

ZUTATEN

Caramel zubereiten

4ELZucker
1ELWasser
2dMilch

Creme herstellen

3dMilch
2ELZucker
2ELMaizena
2frisches Ei

Servieren

2dRahm, steif geschlagen
250gErdbeeren, in Stücken
2ELZucker
1Zitrone, nur Saft



TÄTIGKEIT

Caramel zubereiten

Zucker mit dem Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her- Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein haselnussbrauner Caramel entsteht. Milch dazugießen, Caramel auflösen.

Creme herstellen

Milch und alle Zutaten bis und mit Ei verrühren, unter Rühren **zum bereits abgekühlten** Caramel giessen.

Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.

Pfanne von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren, dabei die Pfanne hin und wieder auf die Platte stellen, bis die Masse bindet und cremig wird.

Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, Klarsichtfolie **direkt** auf die Creme legen, damit sich keine Haut bildet. Creme auskühlen, ca. 2 Std. kühl stellen.

Servieren

Schlagrahm sorgfältig unter die Creme ziehen. Erdbeeren in eine Schüssel geben, mit dem Zucker und dem Zitronensaft mischen, darauf verteilen.