

Chämi-Chuchi Suhr
Cochete vom 09. April 2019

Marc Andres und Maurizio Feurra

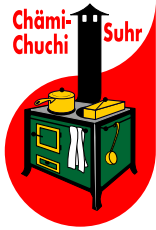


Rucola-Salat mit Birnen, Parmigiano und Baumnüssen dazu Zucchini Cordon Bleus

Truthahn-Fleischvögel an Tomatensauce mit Tumbet aus Mallorca

Blätterteig-Rosen mit Apfel

Alle Mengenangaben für 4 Personen



Marc Andres und Maurizio Feurra



Chämi-Chuchi Suhr
Cochete vom 09. April 2019

Rucola-Salat mit Birnen, Parmigiano und Baumnüssen

Vorbereitungszeit: 10 Min.

100 g Rucola
2 Birnen

waschen, abtrocknen
rüsten und in feine Schnitze schneiden

Alles in eine Schüssel geben und gut vermengen
ohne die Birnenschnitze zu verbrechen.

50 g Baumnüsse

grob hacke und zum Salat geben

100 g Parmigiano

hobeln und zum Salat geben

Für die Vinaigrette:

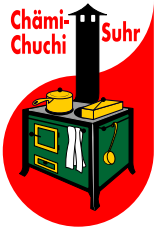
3 EL

Olivenöl

2 EL

Aceto Balsamico

Salz, Pfeffer



Marc Andres und Maurizio Feurra

Chämi-Chuchi Suhr
Cochete vom 09. April 2019



Zucchini Cordon Bleus

Vorbereitungszeit: 15 Min. / Kochzeit: 20 Min.

2 g runde Zucchini in 5 mm dicke Scheiben schneiden

150 g Scamorza (geräucherte Mozzarella)
 in Scheiben schneiden

100 g Salami

Jeweils zwischen zwei Scheiben Zucchini, eine Scheibe Scamorza und Salami klemmen.

Panieren:

50 g Mehl in die 1. Schüssel geben und salzen

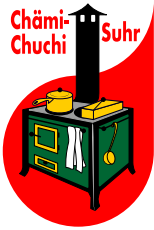
2 Eier in die 2. Schüssel schlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

100 g Paniermehl in die 3. Schüssel geben

Nun die Zucchini-Sandwiche rundum mehlen, durch das Ei ziehen und gut mit Paniermehl bestreuen.

Die Cordon Bleus in 165 °C heissem Rapsöl für ca. 2 Minuten, von beiden Seiten ausbacken.

Zusammen mit dem Rucola-Salat auf Teller anrichten.



Marc Andres und Maurizio Feurra



Chämi-Chuchi Suhr
Cochete vom 09. April 2019

Truthahn-Fleischvögel an Tomatensauce

Vorbereitungszeit: 20 Min. / Kochzeit: 35 Min.

100 g Wirsing

Stengen wegschneiden, waschen, trockentupfen

100 g Fontina

(halb-weicher Rohmilchkäse)
in 5 mm Würfel schneiden

1 kg Truthahnbrust

in 8 Plätzchen schneiden (ca. 1.5 cm dick), flach klopfen.
Plätzchen einzeln mit einem Blatt Wirsing belegen.
Etwas Käse darüber streuen.
Satt zusammenrollen und mit einem Zahnstocher sichern.

1 Knoblauchzehe (ungeschält)

1 Stängel Rosmarin

wenig Olivenöl

In einer Bratpfanne erhitzen.

Die Fleischvögel von allen Seiten scharf anbraten. (ca. 1-2 Min.)

400 g Tomatenpüree

mit Salz und Pfeffer

etwas Wasser

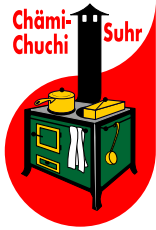
In Pfanne geben

abschmecken

dazugeben

Flamme zurücknehmen und mit Deckel ca. 30 Min. köcheln lassen.

Von Zeit zu Zeit die Pfanne etwas schütteln, um zu verhindern, dass die Fleischvögel anbrennen.



Marc Andres und Maurizio Feurra



Chämi-Chuchi Suhr
Cochete vom 09. April 2019

Tumbet aus Mallorca

Vorbereitungszeit: 30 Min. / Kochzeit: 20 Min.

Ofen vorheizen auf 200 °C

- | | |
|--------------------|--|
| 1 Auberginen | |
| 1 Zucchini | in 5 mm dicke Scheiben schneiden und mit Salz bestreuen |
| 2 Kartoffeln | |
| 1 Paprika | |
| 2 Zwiebeln | in 5 mm dicke Scheiben schneiden |
| Reichlich Olivenöl | in einer Pfanne erhitzen
die Kartoffelscheiben goldbraun anbraten und beiseite stellen |
| | Vorgang wiederholen mit den Auberginen, Zucchini, Paprika
und Zwiebeln, damit alles etwas Röstaroma erhält. |

- | | |
|-------------------------|---|
| 1 Dose gehackte Tomaten | |
| 2-3 Stängel Rosmarin | |
| 2 Lorbeerblätter | Kräuter hacken und zu den Tomaten geben |
| mit Salz und Pfeffer | abschmecken |

In eine Auflaufform etwas Olivenöl geben.

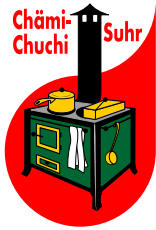
Kartoffel- und Auberginenscheiben übereinander schichten und 1/3 der Tomatensauce darauf geben.

4 Knoblauchzehen mit Messerfläche andrücken und auf dem Auflauf verteilen.

Zucchinischeiben darauf schichten und 1/3 der Tomatensauce darauf geben.

Paprika und Zwiebeln darauf schichten und den Rest der Tomatensauce darauf geben.

Etwas Olivenöl darauf träufeln und für 20 Min. im Backofen backen.



Marc Andres und Maurizio Feurra



Chämi-Chuchi Suhr
Cochete vom 09. April 2019

Blätterteig-Rosen mit Apfel

Vorbereitungszeit: 15 Min. / Kochzeit: 45 Min.

Ofen vorheizen auf 170 °C, Umluft

1 Pfanne mit Wasser zum Kochen auf den Herd stellen

2 Äpfel rüsten und in feine Schnitze schneiden
im kochenden Wasser kurz blanchieren
in einem Sieb abtropfen lassen und auf Küchenpapier
zum Abkühlen und Trocknen beiseite stellen

100 g Aprikosen Konfitüre durch ein Sieb drücken

2 Blatt Blätterteig
ausgewallt, rechteckig in ca. 5 cm breite Streifen schneiden
mit der Konfitüre bestreichen

Die Streifen dem Rand entlang mit den Apfelschnitzen belegen. Die Schnitze etwas überlappend, mit der Schalenseite über den Teig herausragend.
Teigstreifen in der Mitte über die Äpfel schlagen. Von der schmalen Seite, zu einer Rose aufrollen. Das Ende des Teiges etwas ziehen und gut andrücken.



weiche Butter
Rohrzucker

Die Aussenseite der Rosen mit der Butter bestreichen
und etwas Rohrzucker andrücken.

Puderzucker

von oben draufstreuen und in eine Muffin-Backform stellen.

Im vorgeheizten Backofen, 45 Min. backen.

Noch warm aus der Backform entnehmen und anrichten.