



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<br>die Kartoffelscheiben goldbraun anbraten und beiseite stellen                      |
|                    | Vorgang wiederholen mit den Auberginen, Zucchini, Paprika<br>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  
Rohzucker

Die Aussenseite der Rosen mit der Butter bestreichen  
und etwas Rohzucker 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.