

**Chämi-Chuchi Suhr  
Chochete vom 8. April 2014**

**Maurizio Feurra  
Klaus Schatz**

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

## **Truten-Carpaccio an Vinaigrette**

\*\*\*\*\*

## **Kartoffel-Püree mit Wasabi**

## **Limetten-Tuna**

\*\*\*\*\*

## **"Die leckere Dreifaltigkeit"**

\*\*\*\*\*

**(Rezepte für 4 Personen)**

Chämi-Chuchi Suhr  
Chochete vom 8. April 2014

Maurizio Feurra  
Klaus Schatz

\*\*\*\*\*

## Truten-Carpaccio an Vinaigrette



## ZUTATEN:

- Fleisch bzw. Trutenbrust
- 8 dl Wasser
- 2 dl Weisswein
- 1 Zwiebel, halbiert
- 1 /2 Bund Basilikum, nur Stiele, Blätter kühl gestellt
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL Salz
- 500 g Trutenbrust am Stück

## Vinaigrette

- 2 EL Condimento bianco
- 4 EL Olivenöl
- 3 /4 dl beiseitegestellter Sud
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 1 /2 orange Peperoni, in Würfeli
- Beiseitegestellte Basilikumblätter, fein geschnitten
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf

einige Basilikumblätter zum Garnieren

## Zubereitung

Fleisch: Wasser und alle Zutaten bis und mit Salz in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren. Fleisch begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 30 Min. ziehen lassen (nicht köcheln). Fleisch herausnehmen, zugedeckt auskühlen.

3 /4 dl Sud beiseitestellen.

Fleisch sehr dünn aufschneiden, auf Tellern anrichten.

## Vinaigrette:

Condimento bianco und alle Zutaten bis und mit Schalotte gut verrühren.

Peperoni und Basilikum begeben, würzen.

Truthahn-Carpaccio damit beträufeln und durchziehen lassen.

Chämi-Chuchi Suhr  
Chochete vom 8. April 2014

Maurizio Feurra  
Klaus Schatz

\*\*\*\*\*

## Kartoffel-Püree mit Wasabi-Limetten-Tuna



\*\*\*\*\*

### **Zutaten:**

- 4 Tranchen Yellowfin-Tuna in Sushi-Qualität
  - 600 g Kartoffeln, waschen, schälen, Kartoffeln klein schneiden und in Salzwasser ca. 15 Minuten garen)
  - 30g Butter
  - Salz, Muskatnuss
  - 120 bis 150ml Milch
  - 1 Bio-Limette
  - Wasabi (Paste oder Pulver)
  - 3-4 frische Korianderzweige
- 
- Gekochte Kartoffeln (halbierte oder je nach Grösse auch geviertelt) mit der Milch, Butter, Muskatnuss, Salz und etwas Wasabi vermengen (Schneebeesen) und auf tiefer Stufe langsam wärmen. Sobald warm: Koriander gehackt dazugeben.
  - Nun eine Pfanne richtig heiss werden lassen und dann den Thunfisch ohne Fett darin ganz kurz anbraten (die Seitenfläche des Fisches zeigt, wie weit er schon durch ist).
  - Fisch aufschneiden und auf dem Kartoffelstock anrichten – am Schluss Limettenzesten über das Ganze geben und einen Schnitz Limette zum Fisch reichen.

Chämi-Chuchi Suhr  
Chochete vom 8. April 2014

Maurizio Feurra  
Klaus Schatz

\*\*\*\*\*

**"Die leckere Dreifaltigkeit"**  
**- Minikuchen mit Mandeln –**  
**- Orangencrème –**  
**- Chili-Mango-Salat -**

(alle Mengen sind bereits auf 4 Miniportionen reduziert)





\*\*\*\*\*

## Orangencrème

2 Orangen                    waschen, halbieren und Fruchtfleisch  
herauslöffeln

Halbschalen nicht beschädigen, werden zum Servieren  
verwendet

Fruchtfleisch ohne Häutchen, in kleine Stücke schneiden und in  
einem Sieb abtropfen lassen

1 Eigelb

30 g Zucker

2 EL Grand Marnier im Wasserbad (max. 70 °C)

schaumig schlagen, danach ins kalte  
Wasserbad, weiterschlagen bis abgekühlt

50 g Mascarpone        dazugeben

1 Eiweiss

1 Prise Salz                zu festem Schnee schlagen und vorsichtig  
unter die Masse mischen

Das Fruchtfleisch der Orangen dazugeben und die Masse auf die  
vier Orangenhalbschalen verteilen.

In den Kühlschrank (eventuell Tiefkühler) fest werden lassen.

Kurz vor dem Servieren mit Orangenzucker bestreuen.

\*\*\*\*\*

## Chili-Mango-Salat

- |                         |   |
|-------------------------|---|
| 1/2 Mango               | schälen und in feine Würfel schneiden   |
| 1 rote Chili            | entkernen und in sehr feine Streifen schneiden  |
| 1 EL Orangenblütensirup | in Schüssel geben, mit der Mango und der Chili, und bei Zimmertemperatur ziehen lassen. |
| 1 EL Zedernkerne        | in einer Pfanne rösten, bis sie gerade anfangen braun zu werden                         |
| wenig Zucker            | dazugeben und unter ständigem Rühren karamellisieren lassen.                            |

auf Backtrennpapier abkühlen lassen (Dekoration)