

**Chämi-Chuchi Suhr**  
Chochete vom 10.06.2014

Marc Andres  
Hanspeter Fiechter

\*\*\*\*\*

**Vorspeisen:**

**Tomaten-Mozzarella-Salat  
mit gebratenen Avocadospalten**

\*\*\*\*\*

**Hauptspeise:**

**Kalbshaxen**

**Polenta  
gebratener Chicoree**

\*\*\*\*\*

**Dessert:**

**Apfel Tiramisu**

\*\*\*\*\*

(Rezepte für 4 Personen)



*En Guete wünscht de  
Marc und Hanspeter*

# Vorspeise

## Tomaten-Mozzarella-Salat

### Zutaten:

#### Marinade

1 TL Puderzucker  
4 EL Weissweinessig  
2 cl weisser Portwein  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
1 Zweig Rosmarin  
5 EL Hühnerbrühe  
6 EL Olivenöl  
1 ausgekrazte Vanilleschote  
3 Streifen unbehandelte Zitronenschale  
2 Streifen unbehandelte Orangenschale

Salz und Pfeffer

1 grosse reife Avocado

1 EL Olivenöl

4 Scheiben Toastbrot

1 Knoblauchzehe

4 Tomaten

500 g Mozzarella

einige Blätter Basilikum

### Zubereitung

Puderzucker karamellisieren und mit Essig und dem Portwein ablöschen

fein würfeln  
in Scheiben schneiden

Brühe und Olivenöl in die Pfanne geben, restliche Zutaten ebenfalls hinzufügen und einige Minuten darin ziehen lassen.

Die Marinade würzen und durch ein Sieb giessen und abkühlen lassen

halbieren, Kern entfernen. Die Avocado schälen und in 8 Spalten schneiden

Die Spalten salzen und in Paniermehl wenden in Pfanne erhitzen und Avocados goldbraun bei mittlerer Hitze anbraten

Rand wegschneiden und weicher Teil in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden

leicht zerdrücken und mit Olivenöl die Brotwürfel bräunen und etwas salzen

beides in Scheiben schneiden und gefächert anrichten, Marinade darüber geben, Avocado und Brotwürfel beigegeben  
zur Garnitur

# Hauptgericht

## Kalbshaxen

### Zutaten:

4 Kalbshaxen

½ KL Paprika  
Schwarzer Pfeffer  
Salz  
1 El. Mehl

Oel

2 kleine Zwiebel  
2 Knoblauchzehen

2 Rüepli in kleinen Würfeln  
1 Lauch in feinen Streifen  
etwas Stangensellerie mit Kraut  
3 – 4 Basilikumblätter gehackt  
1 Rosmarinzweig  
1 Lorbeerblatt

2 dl. Rotwein

1 Dose gehackte Pellati  
2 dl. Gemüsebouillon

### Zubereitung

Haut abwechslungsweise oben und unten je ca. 1 cm einschneiden, evtl. die Haxen mit einer Küchenschnur zusammenbinden

alles mischen und Haxen damit würzen

in der Bratpfanne erhitzen und die Haxen beidseitig gut anbraten und dann herausnehmen

hacken und der Bratpfanne andämpfen

in feinen Streifen

beigeben und alles kurz mitdämpfen

dazugiessen und auf kleinem Feuer zur Hälfte einkochen lassen

beides beigeben, ca. 5 Minuten kochen lassen, dann das Fleisch wieder zugeben, mit Gemüse bedecken, Deckel auf Bratpfanne und ca 1 ¼ Std. bei kleiner Hitze schmoren.

## **Polenta**

### **Zutaten:**

8 dl Wasser  
2 dl Milch  
1 EL Butter  
1 TL Salz  
1 Prise Muskat

200 g Mais

1 Zwiebel

### **Zubereitung**

alles zusammen aufkochen

unter Rühren ins Wasser einlaufen lassen und aufkochen, bei schwacher Hitze unter öfterem Rühren halb zugedeckt 30 – 40 Min. köcheln.

in Ringe schneiden, hellbraun rösten und über die angerichtete Polenta geben.

## **Gebratener Chicoree mit Aceto balsamico**

4 Chicoree  
Olivenöl

1 TL Gemüsebouillon  
1 cl Balsamico  
10 ml \_Wasser

etwas Petersilie

halbieren

Chicoree von beiden Seiten leicht anbraten

über den Chicoree geben und mit dem Balsamico und dem Wasser ablöschen und eine Prise Salz zugeben

Wenn der Chicoree von allen Seiten schön bräunlich ist mit etwas Petersilie bestreuen und anrichten

# Dessert

## Apfel Tiramisu

1 P. Löffelbiskuits

in einer Glasschale verteilen

ca. 2 ½ dl. Apfelsaft

über die Biskuits verteilen

ca. 4 EL. Calvados

2 dl. Rahm

alles in eine Schüssel geben und mit dem

250 g Magerquark

Mixer gut mischen

250 g Mascarpone

1 Beutel Vanillezucker

60 – 80 g Zucker

2 Äpfel

waschen, schälen und in die Masse raffeln.

Alles nochmals gut mischen und die Biskuits  
damit bedecken und für ca. 1 – 2 Std. kühlstellen.