

Chämi Chuchi Suhr

**Chochete vom 12. Mai 2015
U. Däppen / Ch. Steiger**

Apéro mit Gebäck

**Italienische
Teigpastete mit Ricotta**

Spargelgratin mit Lamm-Nierstück

Whiskey Erdbeercreme

**de Ueli und de Chregu wünsche allne
en guete Appetit**



Italienische Teigpastete mit Ricotta

Zutaten: 200g Ricotta, 4 Eier, 200g Vollrahm,
100g getrocknete Tomaten, 50g schwarze Oliven,
125g Coppa in Scheiben, 30g Tomatenpüree,
1 Kuchenteigboden, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Eier, Ricotta, Rahm und Tomatenpüree verrühren.
Mit Salz und Pfeffer würzen.
Kuchenteig in einer eingefetteten Quicheform ausrollen und den
Boden mit einer Gabel einstechen. Getrocknete Tomaten, schwarze
Oliven und in Streifen geschnittene Coppa auf dem Teigboden
verteilen und Ricotta-Zubereitung darüber giessen.
Etwa 40 Minuten bei 180 Grad im Ofen backen.

Spargel-Gratin

Zutaten: 500g grüne Spargeln, 500g weisse Spargeln,
500g kleine Kartoffeln (Raclette, festkochend),
6 kleine Tomaten,
1 Bund Basilikum, 50g Butter, 2 EL Mehl,
2,5 dl Vollrahm, 50g Reibkäse, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Weisse Spargeln schälen, grüne Spargeln nur den letzten Drittel
schälen. Im Salzwasser sieden, weisse ca. 15 Min. und grüne
ca. 12 Minuten. Ca. 2,5 dl Spargelwasser für die Sauce verwenden.

Kartoffeln mit Schale kochen, abkühlen lassen, schälen und
längs halbieren. Tomaten vierteln, Basilikum fein
hacken und zusammen mit den Kartoffeln und
Tomaten in eine gefettete Auflaufform geben.

Butter erhitzen, Mehl darin hell anschwitzen,
mit etwa 2,5 dl Spargelwasser ablöschen, mit
Schwingbesen gut umrühren. Rahm dazu giessen,
aufkochen und 5 Min. köcheln lassen. Käse
einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Sauce auf den Spargeln verteilen und alles bei
180-200 Grad im Ofen überbacken.
Backzeit 10-15 Minuten.

Lamm-Nierstück

Zutaten: 4 Lamm-Nierstücke à ca. 150g – 170g
Diabolo Sauce

Zubereitung: Lamm-Nierstück mit Salz und Pfeffer würzen.
Im Oel od. Bratfett beidseitig je ca. 4 Minuten
braten. Fleisch herausnehmen und warm stellen
bei 80-100 Grad. Vor dem servieren leicht schräg
schneiden und anrichten, Diabolo Sauce dazugeben.

Whiskey-Erdbeercreme

Zutaten: 2 EL Butter, 500g Erdbeeren, 4 EL Honig,
3,3 dl Vollrahm, 2 EL Whiskey, 4 EL Haferflocken

Zubereitung: Rahm steif schlagen und mit Whiskey und Honig
verrühren.

Erdbeeren waschen und rüsten. Die Hälfte davon
pürieren, die andere Hälfte beiseite stellen.

Den Erdbeerbrei mit dem Whiskeyrahm verrühren.

Vierteln der beiseite gestellten Erdbeeren und
Gläser abwechslungsweise beschichten mit
Erdbeeren und Whiskeyrahm. Kalt stellen.

Vor dem servieren Haferflocken mit etwas Butter und Honig
knusprig rösten und die Creme damit bestreuen.