

Thomas Sager und Maurizio Feurra

Chämi-Chuchi Suhr
Chochete vom 9. Februar 2016



Kürbis-Cappuccino

Doraden-Filets auf Ingwer-Rüebli

Safrancrème aus dem Orient

Alle Mengenangaben für 4 Personen

Chämi-Chuchi Suhr
Chochete vom 9. Februar 2016



Kürbis-Cappuccino

400 g Kürbis
100 g Kartoffeln
1 Stange Lauch

rüsten und in Stücke schneiden

1 EL Butter

in einer Pfanne erhitzen und Gemüse andämpfen

1 dl Orangensaft
4 dl Bouillon

beigeben und ca. 30 Min. bei niedriger Hitze kochen

Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Absinthe

wenig auf einmal zur Suppe geben und immer wieder abschmecken

150 g Käse
250 ml Rahm
Salz und Pfeffer

fein reiben und in eine Schüssel geben
zum Käse geben und steif schlagen
abschmecken

Garnitur:

2 EL Mandelscheiben
4 TL Konfitüre

leicht anrösten



Chämi-Chuchi Suhr
Chochete vom 9. Februar 2016



Doraden-Filets auf Ingwer-Rüebli

8 Doraden-Filets	waschen, gut trocken tupfen
2 EL Kerbel	zerzupft
1 EL Limettensaft	Fisch ca. 1 Stunde im Kühlschrank marinieren
2 EL Sojasauce	
500 g Rüebli	in kleine Würfel schneiden (ca. 8 - 10mm)
200 g Bundzwiebeln	in feine Ringe schneiden
2 cm Ingwer	fein schneiden oder reiben
1 EL Butter	in weiter Pfanne erhitzen Rüebli und Zwiebeln ca. 3 Min. andämpfen
1 TL Rohrzucker	zusammen mit dem Ingwer kurz mitdämpfen
1 dl Kokosmilch	beigeben und aufkochen, danach Hitze reduzieren
3 EL Wasser	zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. köcheln
Salz und Pfeffer	würzen

Fischfilets aus Marinade nehmen, trocken tupfen und mit wenig Öl braten.
Auf Rüebli-Bett anrichten und mit etwas Kerbel garnieren.



Chämi-Chuchi Suhr
Chochete vom 9. Februar 2016



Safrancrème aus dem Orient

150 g Rahmquark
350 g Magerquark
4 EL Zucker
1 Briefchen Safran
1 Päckli Vanillezucker
1 Messerspitze Kardamompulver

1 unbehandelte Orange Schale abreiben und $\frac{1}{2}$ Saft
gut verrühren und zugedeckt ca. 30 Min. kühlstellen

$\frac{1}{3}$ Ananas in Würfel schneiden (ca. 5 mm)
 $\frac{1}{2}$ Granatapfel Kerne auslösen
1 EL Pistazien fein hacken

Servieren:

Je $\frac{3}{4}$ der Ananaswürfel und Granatapfelkerne in 4 Gläser verteilen.
Crème draufgeben, mit restlicher Ananas, Granat und Pistazien verzieren.

