

Chämi-Chuchi Suhr
Choquete vom 11.06.2018

Guido Lüscher
Marcel Wüest

**Rucola Salat mit Mozzarella, Erdbeeren,
Rohschinken und Honigdressing**

**Zanderfilet auf
Rhabarbergemüse und Risotto**

Erdbeeren - Meringue -Dessert

Rezept für 4 Personen

Rucola Salat mit Mozzarella, Erdbeeren Rohschinken und Honigdressing

Zutaten

- 8 Erdbeeren
- 1 Pack Rucola
- 200 Gramm Mozzarella
- 100 Gramm Parmaschinken
- Pinienkernen
- 1 Zitrone
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Honig
- Salz, Pfeffer

Dressing

- 4-5EL Olivenöl
- 1 Zitrone auspressen
- 2 EL Honig
- Salz Pfeffer

Zubereitung

Rucola Salat waschen und in eine passende Schüssel geben. Erdbeeren in mundgerechte Stücke (Scheiben oder Würfel) schneiden.

Mozzarella wird in Stücke gerissen. Pinienkernen goldbraun anbraten und auf Salat verteilen.

Salat auf Teller schön anrichten und mit Dressing beträufeln.

Rohschinken auch in kleine Stücke zerreißen oder schneiden und auf dem Salat verteilen.

Das Ganze mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Zanderfilet auf Rhabarbergemüse und Risotto

Zutaten

- 1 rote Zwiebel
- 600 g Rhabarber
- 1 Zitrone
- 4 EL Butter
- 1 dl fruchtiger Weisswein
- 2 EL Honig
- Salbei
- 8 Zanderfilets

Risotto

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauch
- Butter
- 400 g Risotto Reis
- 1 Liter Bouillon

Zubereitung

Zwiebeln in Streifen schneiden. Rhabarber rüsten und leicht schräg in Stücke à ca. 1cm schneiden. Zitrone auspressen. Zwiebel und Rhabarber in der Hälfte der Butter ca. 2 Minuten dünsten. Mit Wein und Zitronensaft ablöschen. Ca. 2 Minuten köcheln lassen, bis der Rhabarber weich ist, aber noch etwas Biss hat. Honig dazu rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salbeiblätter in restlicher Butter knusprig braten und beiseite stellen.

Forellenfilets quer halbieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. In derselben Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten braten. Fisch und Salbeiblätter auf dem Rhabarbergemüse anrichten.

Zwiebel und Knoblauch in Butter andämpfen. Reis beifügen, mitdünsten, bis er glasig ist. Mit Bouillon ablöschen, vollständig einköcheln. Bouillon nach und nach zugeben und Risotto unter häufigem Rühren 18-20 Minuten garen. Rhabarber in den letzten 7-10 Minuten mitgaren.

Erdbeeren – Meringue - Dessert

Zutaten

- 500g Erdbeeren
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Zucker
- Vanillezucker
- 2.5 dl Vollrahm
- Meringue schalen
- Vanilleglace

Zubereitung

Erdbeeren würfeln, mit Zitronen- und evtl. Orangensaft, Zucker und 1 TL Vanillezucker mischen.

1/4 von den Erdbeeren mit 1 EL Grand Marnier abschmecken und dann pürieren.

Rahm und Vanillezucker steif schlagen, mit dem Erdbeerpüree mischen.

Das Ganze lagenweise anrichten. Zuerst Meringue verkleinern, Vanilleglace darüber, danach lagenweise Erdbeeren, Erdbeer-Rahm und Meringue in hohe Gläser füllen, sofort servieren.

