

# Chämi-Chuchi Suhr

Marc Andres

Klaus Schatz

## Vorspeisen:

Brokkoli-Cranberry-Salat mit Currydressing

\*\*\*\*\*

## Hauptspeise:

Wirz-Lachs-Torte

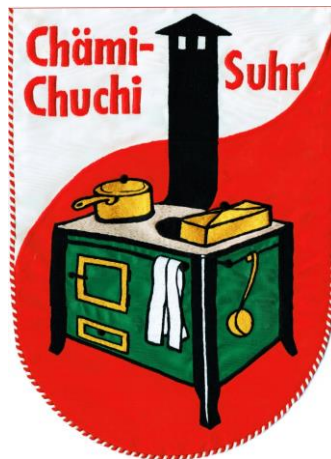
\*\*\*\*\*

## Dessert:

Schokopudding mit Baileys-Sahne

\*\*\*\*\*

Rezepte für 4 Personen



Chochete vom 14. Jan. 2020

**En Guete!**

# Vorspeise

---

## „Brokkoli-Cranberry-Salat mit Currydressing“

### ZUTATEN:

- 125 g + 50 g Cashewkerne
- 600 - 800 g Brokkoli
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Sonnenblumenkerne
- 50 g getrocknete Cranberrys
- 1 rote Zwiebeln
- 2 EL Ahornsirup
- 3 EL Currypulver
- 2-3 EL Olivenöl
- 3 EL Apfelessig

### ZUBEREITUNG

125 g Cashewkerne in einen Topf mit Wasser geben, sodass die Kerne komplett bedeckt sind. Aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln. In einem Sieb abtropfen und auskühlen lassen.

Brokkoli putzen, waschen und in sehr kleine Röschen schneiden. Stiele schälen und fein würfeln. Beides in kochendes Salzwasser geben und ca. 1 Minute aufkochen. Dann in ein Sieb gießen, mit kaltem Wasser abschrecken, gut abtropfen und auskühlen lassen.

50 g Cashewkerne grob hacken. Zusammen mit den Sonnenblumenkernen in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden rösten und herausnehmen. Cranberrys grob hacken. Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Für die Soße die gekochten Cashewkerne in einen hohen Rührbecher geben. Sirup, Currypulver, 4 – 5 EL Wasser, Olivenöl und Essig zugeben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Brokkoli, Cashew- und Sonnenblumenkerne, Zwiebeln und Cranberrys mit der Soße in einer großen Schüssel mischen und anrichten.

# Hauptgericht

---

## „Wirz-Lachs-Torte“

### ZUTATEN:

- 600g Wirz
- 500 g Lachsfilet
- 1 Zitrone ausgepresst
- 1 TL rosa Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 50 g Mehl
- 3 dl Gemüsebouillon
- 2 dl Milch
- 100 g Greyerzerkäse gerieben
- Salz und Pfeffer
- 40 g Kartoffelpüree—Flocken

Wirzblätter in sprudelndem Salzwasser etwa 5 Minuten kochen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, kalt abspülen und trocken tupfen.

Backofen auf 200° vorheizen.

Lachs abspülen, trocken tupfen und in etwa 5 mm breite Streifen schneiden, mit 2 EL Zitronensaft einreiben und mit Salz und rosa Pfeffer würzen.

Für die Sauce 2 EL Öl in einer Pfanne erwärmen, Mehl einrühren, Gemüsebouillon, EL Zitronensaft und Milch dazu giessen und unter ständigem Rühren aufkochen.

Die Hälfte des Käses zur Sauce geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Springform (24 cm) mit Backpapier auslegen und so mit Wirzblättern auslegen, dass die Blätter über den Rand der Form lappen. Abwechselnd Fischstreifen, Sauce, Püreeflocken und Wirzblätter in die Form schichten. Mit der Sauce abschliessen und die überlappenden Wirzblätter darüber schlagen. Mit restlichem Greyerzerkäse bestreuen.

In den Backofen schieben und 35 Minuten backen.

# Dessert

---

## „Schokopudding mit Baileys-Sahne“

### ZUTATEN

10 - 20 g Speisestärke (Maizena)  
500 ml Milch  
3 EL Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Eigelb  
100 g Zartbitterschokolade  
150-200g Vollrahm  
3-4 EL Baileys Likör

### ZUBEREITUNG

Speisestärke mit 6 EL Milch, dem Zucker und dem Vanillezucker in einer Schüssel verrühren. Am besten einen Schneebesen nehmen, damit keine Klümpchen entstehen.

Eigelb in einer weiteren Schüssel verquirlen und vorerst beiseitestellen.

Schokolade grob zerhacken und zusammen mit der restlichen Milch in einen Topf geben. Alles unter Rühren aufkochen lassen, dann die Stärke-Mischung unterrühren.

Fleißig weiterrühren und die Zutaten drei Minuten kochen lassen, bis die Masse fester wird.

Topf von der Flamme nehmen und das Eigelb unterrühren.

Zuvor kalt ausgespülte Puddingformen mit Pudding befüllen und das Dessert im Kühlschrank auskühlen lassen.

Folie direkt auf den Pudding legen oder Prise Zucker!  
Schokopudding ca. 1 Stunde kaltstellen

### **Vor dem Servieren:**

Pudding glattrühren.

Pudding in 4 Gläser verteilen.

Vollrahm (Sahne) steif schlagen. Baileys unterrühren.

Sahne auf den Pudding geben.