

Chämi-Chuchi Suhr
Chochete vom 14.07.2020

Beat Byland
Marcel Wüest

Bruschette

Grüner Salat

Erfrischender Melonensalat

Strauss-Steak

Grillgemüse

Tomaten Risotto

Ganzes Poulet vom Grill

Kartoffel mit Vacherin und Speck

Geröstetes Aprikosen Eis

Rezept für 12 Personen

Bruschette

Zutaten

- 6 Tomaten
- 6 Knoblauchzehen
- 2 Schalotten
- Bund Basilikum
- 12 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Brot

Zubereitung

Zunächst Brot in Scheiben schneiden, auf dem Grill rösten, mit Knoblauchzehen einreiben.

Tomaten würfeln. Basilikum waschen und in feine Streifen schneiden. Frische Knoblauchzehe und Schalotten sehr fein würfeln und mit zu den Tomaten geben.

Alles in einer Schüssel vermengen und dann auf dem Brot verteilen.

Grüner Salat

Zutaten

- 2 Kopfsalat
- 12 Karotten
- 2 Bund Radieschen
- 1 Tomate

Zubereitung

Tomaten würfeln. Salat waschen und in feine Streifen schneiden. Karotten in Streifen schneiden. Radieschen vierteln. Alles in eine Schüssel geben.

Dressing

- Balsamico Essig
- Olivenöl
- Karotten "Kraut"
- Radieschen Kraut
- 4 EL Joghurt
- 2 EL Senf
- 1 Schalotte
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Schallote fein hacken und mit Essig und Öl, Karotten und Radieschen Kraut, Joghurt und Senf in einen Becher geben. Das Ganze pürieren und noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Chämi-Chuchi Suhr
Chochete vom 14.07.2020

Beat Byland
Marcel Wüest

Erfrischender Melonensalat

Zutaten

- ½ Melone
- Feta
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Melonen und Feta würfeln. Alles in einer Schüssel vermengen und dann mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen.

Straussen-Steak, Risotto und Grillgemüse

Zutaten

- 3 Zucchetti
- 3 Aubergine
- 2 Kohlraben
- 4 Peperoni
- verschiedene Kräuter (Salbei, Rosmarin, Oregano)

- 2.5 kg Straussen-Steak
- Paprika
- Salz und Pfeffer

- 1kg Risotto
- 1 Glas Dörrtomaten in Öl
- 1 Pelati
- 6 Knoblauchzehen
- 3 Zwiebel
- 18 EL Tomatenpüree
- 4dl Weisswein
- Ca. 2Liter heisse Gemüsebouillon
- Oregano
- Parmigiano

Zubereitung

Dörrtomaten in Streifen schneiden, Knoblauch und Zwiebel fein hacken. Knoblauch und Zwiebel in Butter andämpfen, Reis und Tomatenpüree dazugeben, kurz mitdünsten. Mit Wein oder Bouillon ablöschen, einkochen. Nach und nach heisse Bouillon dazu giessen, unter häufigem Rühren 15-20 auf dem Feuer al dente kochen.

Würzen mit Reibkäse, Salz, Pfeffer und Oregano.

Gemüse in 1 cm Scheiben schneiden. Das Ganze auf dem Grill anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter feinhacken und über Gemüse streuen.

Strauss mit Salz, Paprika und Pfeffer würzen und dann auf beiden Seiten je 2 Minuten braten.

Ganzes Poulet vom Grill, Kartoffel mit Vacherin und Speck

Zutaten

- 2 Poulet
- 4 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- Grüne Currypaste
- Salz
- Pfeffer
- Koriander

- Kartoffeln
- Vacherin
- Speckwürfel

Zubereitung

Poulet vorbereiten: Poulet auf die Brust legen. Rückgrat mit einer Geflügelschere auf beiden Seiten wegschneiden. Den Brustknorpel mit dem Daumen beidseitig etwas eindrücken und herausbrechen oder mit einem Messer lösen. Poulet flach drücken.

Currypaste mit Olivenöl vermischen und Ganzes Poulet innen und aussen marinieren.

Koriander fein hacken und mit Olivenöl vermischen.

Poulet bei indirekter Hitze ca. 90 Minuten durchgrillieren, gelegentlich wenden. Poulet immer wieder mit Koriander Marinade einstreichen.

Chämi-Chuchi Suhr
Choquete vom 14.07.2020

Beat Byland
Marcel Wüest

Geröstetes Aprikosen Eis

Zutaten

- 1.5 kg Aprikosen
- 100g Puderzucker
- 300g Creme fraiche
- 240g Saurer Halbrahm
- Schokoladen Cookies

Zubereitung

Aprikosen waschen, halbieren und Stein entfernen. Aprikosen auf der Schnittfläche ca. 3 Minuten grillieren

Aprikosen und Puderzucker mit einem Stabmixer pürieren. Creme fraiche und sauren Halbrahm begeben und gut verrühren. Masse in einer Glace Maschine gefrieren lassen. Glace bis zur Verwendung tiefkühlen.