

Thomas Sager und Maurizio Feurra

Chämi-Chuchi Suhr
Chochete vom 13. Oktober 2015



Fischfilets mit Zedernkernen und Rosinen

Sardisches Kaninchen mit Kürbis-Risotto

Feigentörtchen

Alle Mengenangaben für 4 Personen

Chämi-Chuchi Suhr
Chochete vom 13. Oktober 2015



Fischfilets mit Zedernkernen und Rosinen

Backofen auf 200 °C vorheizen

1 rote Zwiebel in dünne Scheiben schneiden

1 EL Olivenöl

3 EL Zitronensaft

in eine kleine Kasserolle geben.
Zwiebel glasig dünsten und anschliessend
vom Herd nehmen.

50 g Rosinen

1 Bund Petersilie

50 g Zedernkerne

fein hacken
goldbraun rösten
etwas Petersilie und Zedernkerne beiseite legen,
den Rest unter die Zwiebeln rühren.

8 Fischfilets mit Haut

waschen, trocken tupfen und mit der Hautseite
auf ein Brett legen.

Salz und Pfeffer

Fische würzen.

Die Zwiebel-Rosinen-Mischung auf die Filets verteilen.
Die Fische aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Die Fische nebeneinander in eine gefettete, feuerfeste
Form setzen.

1 EL Zitronensaft

Fische beträufeln.

Im heissen Ofen 15 Minuten Backen.

Aus dem Ofen nehmen, anrichten und mit der restlichen
Petersilie und den übrigen Zedernkernen bestreuen.

Chämi-Chuchi Suhr
Chochete vom 13. Oktober 2015



Sardisches Kaninchen

1 Kaninchenleber	waschen, gut trocken tupfen und in feinen Würfeln schneiden.
2 Schalotten	vierteln
2 Knoblauchzehen	in nicht zu dünne Scheiben schneiden
4 Kaninchenkeulen	halbieren und in Olivenöl gut anbraten
	Leber, Schalotten und Knoblauch dazugeben. Kurz anrösten und anschliessend für 10 Minuten im Backofen braten.
250 ml Rotwein	Bratensatz ablöschen
1 EL eingelegte Kapern	mit der Marinade dazugeben
Salz und Pfeffer	kräftig würzen
2 Zweige Rosmarin 4 Zweige Thymian 2 Zweige Lorbeer	im Topf verteilen
50 g grüne Oliven 3 Tomaten	mit Kern in grosse Würfel geschnitten (oder Dosentomaten verwenden)
	in den Topf geben und zugedeckt etwa 25 Minuten schmoren
	Kaninchen und Gemüse aus dem Topf heben. Bratenfond falls gewünscht etwas reduzieren. Anrichten.
Thymianzweige Grosse Kapernbeeren	für Dekoration

Chämi-Chuchi Suhr
Chochete vom 13. Oktober 2015



Kürbis-Risotto

1 l Gemüsebouillon	vorbereiten
200 g Kürbis	in Würfel schneiden
2 Schalotten 2 EL Butter	fein Würfeln erhitzen und Schalotten glasig dünsten. Kürbis zufügen, salzen und andünsten.
100 g Risottoreis	zufügen und ebenfalls andünsten.
50 ml Noilly Prat	ablöschen und einreduzieren.
	Unter ständigem umrühren und aufgiessen mit heisser Bouillon, kochen.
2 EL kalte Butter	in kleine Würfel schneiden und unter den Reis mischen.
50 g Parmesan	gerieben. In den Risotto einarbeiten bis er schmilzt.
Salz und Pfeffer	abschmecken



Chämi-Chuchi Suhr
Chochete vom 13. Oktober 2015



Feigentörtchen

Backofen auf 190 °C vorheizen

250 g Blätterteig

4 Kreise von 15 cm Durchmesser ausschneiden
(mit Hilfe eines Tellers)

Mit Backtrennpapier auf ein Blech setzen und
mit einer Gabel mehrmals einstechen.

8 frische Feigen

vierteln und dekorativ auf den Teigboden auslegen.



1 EL Zucker
1/2 TL Zimt

gemahlen
vermischen und über die Feigen verteilen

wenig Milch

die Teigländer bestreichen.
Im heissen Ofen 15 - 20 Minuten goldbraun backen.

1 Kugel Vanilleeis

vor dem Servieren auf das Törtchen setzen.