

Chämi-Chuchi Suhr

Hanspeter Wälti

Marc Furter

Vorspeise:

Bärlauch-Ravioli

Hauptspeise:

Kräuter-Lamm mit Rhabarber-Chutney

Dessert:

Rhabarberjoghurt-Mousse

(25-jähriges Archiv-Rezept, Chochete Mai 1997)

Rezepte für 4 Personen



Chochete vom 12.04.2022

En Guete!

Vorspeise

„Bärlauch-Ravioli“

Füllung

- 100 g Magerquark
- 25 g geriebener Sbrinz
- 2 EL Bärlauch, fein geschnitten ¹
- 2 EL gemahlene Haselnüsse
- 1/2 TL Salz
- wenig Pfeffer



1. Quark, Käse, Bärlauch und Nüsse mischen, würzen.

Pastateig ²

- 200 g Mehl
- 2/3 TL Salz
- 2 Eier

Pastateig:

1. Das Mehl mit dem Salz mischen. Die Eier dazugeben und alles mit einem Löffel oder den Fingern mischen.
2. Auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. So lange kneten, bis der Teig matt glänzt.
3. Den Teig zu einer Kugel formen, in ein Küchentuch oder ein Stück Klarsichtfolie wickeln und bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten ruhen lassen.
4. Den Teig in drei Stücke teilen und jedes auf der bemehlten Arbeitsfläche jeweils so dünn wie möglich auswallen (Breite ca. 14cm) oder in der Pastamaschine zu einer dünnen Platte auswallen.
5. Bei der Zubereitung mit der Pastamaschine den Teig zuerst bei Stufe 1 (dick) mehrmals durchdrehen und die Teigplatte jeweils wieder zusammenklappen. Darauf achten, dass die Teigplatte fast auf Walzenbreite (ca. 14cm) gewalzt wird. Die Walzenöffnung nach und nach enger stellen und zum Schluss den Teig bei Stufe 5 (dünn) durchdrehen.

¹ Ausserhalb der Bärlauch-Saison können auch Spinatblätter verwendet werden

² Originalrezept für die schnelle Variante mit 2 Rollen Pastateig fertig gekauft

Ravioli

1 Ei, verklopft
Salzwasser, siedend

1. Teige längs halbieren. Eine Teighälfte mit wenig Ei bestreichen. Bärlauchmasse halbieren, jeweils 5-7 baumnussgrosse Portionen auf dem Teig verteilen (je nach Teiglänge). Die andere Teighälfte darüberlegen, leicht andrücken, dabei eingeschlossene Luft herausdrücken, mit einem Ausstecher (ca. 6-7cm Ø) Ravioli ausstechen. Mit dem anderen Teig gleich verfahren.
2. Ravioli portionenweise im knapp siedenden Salzwasser ca. 5 Min. ziehen lassen, abtropfen, warm stellen.

Bärlauch-Butter-Sösseli & Anrichten

25 g Butter
50 g Bärlauchblätter³ und
einige Bärlauchknospen
1/2 TL Salz
wenig Pfeffer

1. Butter in einer Pfanne warm werden lassen, bis die Butter schäumt und leicht nussig riecht.
2. Bärlauchblätter und -knospen beigegeben, zusammenfallen lassen, würzen, mit den Ravioli auf Tellern anrichten.

Hinweis

Lässt sich vorbereiten: Ravioli ca. 2 Tage im Voraus zubereiten, auf einen mit Backpapier belegten Teller legen, zugedeckt im Tiefkühler aufbewahren. Tiefgekühlte Ravioli nicht auftauen, direkt im Salzwasser ziehen lassen.

³ Ausserhalb der Bärlauch-Saison können auch Spinatblätter verwendet werden

Hauptgericht

„Kräuter-Lamm mit Rhabarber-Chutney“



Chutney

- ¾ dl Weissweinessig
- 2 EL Zucker
- ½ TL Salz
- 1 rote Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 EL Senfkörner
- 200 g Rhabarber, in Scheibchen

1. Essig, Zucker und Salz in eine Pfanne geben, aufkochen.
2. Hitze reduzieren, Zwiebel, Knoblauch und Senfkörner begeben, zugedeckt ca. 5 Min. köcheln.
3. Rhabarber begeben zugedeckt ca. 8 Min. mitköcheln, beiseitestellen.

Couscous

- 120 g Couscous
- ½ TL Salz
- 2 ½ dl Wasser, siedend
- 2 EL Honigsenf
- 1 EL Weissweinessig
- 3 EL Olivenöl
- 100 g Haselnüsse, grob gehackt, geröstet
- 1 Bund Pfefferminze, grob geschnitten
- 1 Bund glattblättrige Petersilie, grob geschnitten

1. Couscous und Salz in eine Schüssel geben, mischen.
2. Siedendes Wasser darübergießen, zugedeckt ca. 5 Min. ziehen lassen, mit einer Gabel lockern.
3. Senf, Essig und Öl verrühren, unter den Couscous mischen. Nüsse und Kräuter daruntermischen.

Kräuter-Lamm

- 1 Bund Rosmarin, fein geschnitten ⁴
- 1 Bund glattblättrige Petersilie, fein geschnitten
- 4 Lammnierstücke à je 150-200g
- $\frac{3}{4}$ TL Salz
- 1 EL Olivenöl

1. Kräuter auf einen Teller geben. Lamm salzen, in den Kräutern wenden, Panade gut andrücken.
2. Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen.
3. Lamm beidseitig je ca. 3 Min. braten, herausnehmen, zugedeckt ca. 5 Min. ruhen lassen.
4. Fleisch tranchieren, mit dem Couscous und Chutney anrichten.

⁴ Originalrezept mit Thymian

Dessert

„Rhabarberjoghurt-Mousse“

(25-jähriges Archiv-Rezept, Chochete Mai 1997)

Rhabarberkompott

400 g Rhabarber, gewürfelt
60g Zucker
3 EL Himbeersirup
1 EL Zitronensaft

1. Rhabarber mit allen Zutaten zugedeckt weichkochen, leicht abkühlen.



Mousse und Sauce

5 Blatt Gelatine, kurz im kalten Wasser eingelegt, abgetropft
2 EL siedendes Wasser
360 g Rhabarberjoghurt
4-5 Erdbeeren, fein gewürfelt
180 g Rahm, steif geschlagen

Mousse:

1. Die Hälfte des Kompotts ohne Flüssigkeit in einer Schüssel mit dem Schwingbesen zu Mus rühren, restliches Kompott mit der Flüssigkeit für die Sauce beiseitestellen.
2. Gelatine mit dem siedenden Wasser auflösen, sofort unter das Mus rühren.
3. Joghurt und fein gewürfelte Erdbeeren daruntermischen, bis die Masse am Rand leicht fest ist, glattrühren.
4. Schlagrahm sorgfältig darunterziehen, zugedeckt im Tiefkühlschrank leicht festfrieren und bis zum Servieren im Kühlschrank lagern.

Sauce:

5. Rest des Rhabarberkompotts mit der Flüssigkeit pürieren.

Garnitur & Anrichten

2-4 Erdbeeren halbiert
einige Minzen-oder Melissenblätter

1. Mousse mit 2 Esslöffeln zu Schiffchen formen.
2. Ein wenig Sauce neben das Mousse giessen, Teller garnieren.