

Chämi-Chuchi Suhr
Chochette vom 11. April 2023

Guido Lüscher
Peter Häusermann

Apéro:

Villnacherer Pinot Gris

Vorspeise:

Easy Peel Shrimps mit Salat, warmen Spargeln und Knoblauch

Hauptspeise:

Rotwein:

Villnacherer Cuvée

(Pinot Noir, Cabernet Dorsa, Garanoir)

Mit Ratatouille gefüllte und überbackene Peperoni

Bärlauchrisotto

Lammcaree mit Kräuterkruste

Dessert:

Erdbeer-Butterkeks- Dessert

Easy Peel Shrimps mit Salat, warmen Spargel und Knoblauch

Zutaten:

350g shrimps
400g Spargeln
1 El Weissweinessig
5 El Öl
300g Lollo Rosa oder Eichblatt
3 Knoblauchzehen gepresst
8 Frühlingszwiebeln gehackt
Salz, Pfeffer
1 Limetten

Zubereitung:

Shrimps aus der Verpackung nehmen und mit kaltem Wasser rasch auftauen, aufgetaute Shrimps mit kaltem Wasser abspülen und trockentupfen.

Spargeln putzen, halbieren und im kochenden Salzwasser für 1 Minute blanchieren, danach die Spargeln im Wasser auskühlen lassen. In eine Pfanne 2 El des Spargelwassers, Essig und 2 El Öl geben und gut vermischen, mit Salz, Pfeffer und etwas Limettensaft gut abschmecken. Darin die Zwiebeln anrösten.

Die Salatblätter waschen, abtropfen grob zerschneiden und auf 4 Tellern portionieren, darauf den warmen Spargel auflegen.

Zu den gerösteten Zwiebeln jetzt den Knoblauch und die Shrimps geben und fertig sautieren. Pfanneninhalt auf die Portionen verteilen und mit dem Saft übergiessen.

Mit Ratatouille gefüllte und überbackene Peperoni

Zutaten:

4 Peperoni
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 kleine Zucchini
½ Aubergine
1 Peperoni
3 Tomaten
Salz und Pfeffer
Thymian
4 El Pecorino frisch gerieben

Zubereitung:

Die roten Peperoni der Länge nach halbieren, Kerngehäuse entfernen und säubern.

Restliches Gemüse putzen, gegebenenfalls die Kerne entfernen und in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Jetzt zuerst die Aubergine mit dazugeben und angehen lassen, anschliessend Paprikawürfel und Zucchini zufügen. Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen.

Als letztes die Tomatenwürfel hinzugeben und evtl. etwas einkochen lassen, bis das Gemüse gar ist. Noch einmal abschmecken.

Das Gemüse in die gesäuberten Peperonihälften füllen und mit dem Pecorino bestreuen. Im Ofen bei 160° Umluft gut 25 Minuten überbacken.

Bärlauchrisotto

Zutaten:

200 g Reis
1 Zwiebel klein, gehackt
2 Schalotten, klein gehackt
250ml Weisswein
1 Liter Hühnerbouillon
1 Tüte Safran
50g Bärlauch in feine Streifen geschnitten
3 El Öl (Olivenöl)
20g Butter
n.b. Parmesan

Zubereitung:

In einem Kochtopf die Zwiebel und die Schalotten anschwitzen. Wenn sie glasig sind, den Reis mit anschwitzen, bis er ebenfalls glasig ist. Den Reis mit dem Weisswein ablöschen. Wenn der Weisswein weitgehend aufgesogen ist, etwas Brühe hinzugeben unditerrühren, bis Sie ebenfalls aufgesogen ist. Das solange fortführen, bis der Reis gar ist.(er darf noch einen kleinen bissigen Kern in der Mitte haben, muss aber eine cremige Konsistenz haben)
Safran und Parmesan dazugeben, ebenso den Bärlauch. (nur ganz kurz zusammen fallen lassen)
Die Butter darüber zerlassen und servieren.

Lammcarée mit Kräuterkruste

Zutaten:

700g Lamm
Salz und Pfeffer
3 Schalotten
1 Bund Petersilie
Thymian
50 g Paniermehl
50g Parmesan, gerieben
60g Butter
1 Ei
1El scharfer Senf
Rosmarin

Zubereitung:

Fleisch waschen, trocken tupfen. Schwarte vorsichtig entfernen und die Rippchen abschaben. Fleisch pfeffern. Schalotten sehr fein hacken. Kräuter waschen, trocknen, und fein hacken. Paniermehl, Parmesan, Schalotten, Kräuter, Butter und Ei mischen. Fleisch im heissen Öl anbraten, salzen und im vorgeheizten Backofen bei 200°ca 10 Minuten braten. Fleisch herausnehmen. Mit Senf bestreichen. Kräutermasse darauf verteilen. Anschliessend 15 Minuten bei 220° C überbacken.

Erdbeer- Butterkeks- Dessert

Zutaten:

30g weiche Butter
200g Erdbeeren
1 El Puderzucker
130g Sahne
160g Magerquark
30g Zucker
1 Pack Vanillezucker
50g Butterkekse

Zubereitung:

Dessertgläser bereitstellen. Für den Boden die Butterkekse fein zerhacken und Butter im Topf bei niedriger Temperatur schmelzen. Beides miteinander vermischen. Boden der Dessertgläser zunächst mit den zerbröselten Butterkeksen bedecken und diese leicht andrücken.

Für das Erdbeerpüree Erdbeeren waschen und putzen. 100g der Erdbeeren mit Puderzucker pürieren und beiseite stellen. Die Hälfte des Erdbeerpürees auf dem Boden der Dessertgläser verteilen.

Für die Erdbeerdeko drei schöne Erdbeeren beiseite legen. Den Rest der Erdbeeren in Scheiben schneiden. Am Glasrand entlang die Erdbeerscheiben aufstellen, sodass Sie von aussen gut sichtbar sind. (Erdbeerscheiben gut andrücken)

Für die Crème Sahne steif schlagen und mit dem Quark verrühren, dann den restlichen Zucker und Vanillezucker hinzugeben. Jetzt die Quarksahne-Creme in die Gläser geben. Mit einem Teelöffel glatt streichen.

Restliches Erdbeerpüree auf der Quarkmasse verteilen. Deko Erdbeeren halbieren und auf das Dessert legen.

Die Dessertgläser mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank kühlen