

Chämi-Chuchi Suhr

Chochete vom 11.07.2023

Hanspeter Fiechter

Vorspeise:

Crevetten-Avocado-Cocktail

Hauptspeise:

Wiener Schnitzel

Kartoffelsalat

Dessert:

Aprikosen-Creme

(Rezepte für 4 Personen)



En Guete wünscht de Hanspeter

Vorspeise

Crevetten-Avocado-Cocktail

Zutaten:

1 Schalotte
½ Bd. Koriander
1 Limette
4 EL Rapsöl
1 EL Sojasauce
Salz
Pfeffer
Zucker
200 g Lattich
Rapsöl
12 gekochte Crevetten
2 Avocados

Zubereitung

Schalotte und Koriander hacken.
Limette auspressen.
Oel mit Limettensaft, Sojasauce, Schalotte und Koriander mischen.
Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Lattich in dünne Streifen schneiden
Crevetten auf Spiesse stecken. Mit Salz und Pfeffer würzen. In wenig Rapsöl ca. 2 Min. braten.
Avocados halbieren und Kern entfernen. Fruchtfleisch in Schnitze schneiden. Mit Lattich und Crevetten anrichten. Mit Limettendressing beträufeln.

Hauptgericht

Wiener Schnitzel

Zutaten:

4 Kalbsplätzli (od. Schweinsplätzli)

3 El Mehl
200 g Paniermehl
4 Eier
2 - 3 El Kaffee Rahm

Oel zu Frittieren

1 Zitrone

Zubereitung

Plätzli zwischen einem Plastikbeutel mit dem Pfannenboden etwas flachklopfen mit Salz und Pfeffer würzen

Ofen zum Warmhalten auf ca. 70 Grad vorheizen.

Mehl und Paniermehl in je einen flachen Teller geben. Eier in einem Teller verklopfen. Rahm untermischen

Plätzli portionenweise im Mehl, im Ei und dann im Paniermehl wenden, Panade **nur ganz leicht** andrücken. (So entstehen beim Backen die typischen Blasen). Plätzli nochmals im Ei und im Paniermehl wenden.

Bratpfanne ca. 2 cm mit Oel füllen, auf ca. 170 Grad erhitzen. Plätzli einzeln unter Schwenken ca. 5 Min. goldbraun frittieren, auf Haushaltspapier abtropfen und warm stellen. Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spalt offen halten, damit die Panade knusprig bleibt.

Wichtig: Plätzli sofort nach dem Panieren Backen und nicht liegen lassen.

in Schnitze schneiden und auf Schnitzel legen

Kartoffelsalat

Zutaten:

1 kg festkochende Kartoffeln

1,5 dl Bouillon

1 Zwiebel

4 El Weissweinessig

1 El Senf

2 El Mayonnaise

3 El Crème Fraîche

2 El Rapsöl

Salz und Pfeffer

3 El Schnittlauch fein geschnitten

1 Bd Radieschen in Scheiben geschnitten

Zubereitung

Kartoffeln in der Schale 20-30 Min. garen. Kurz mit kaltem Wasser abschrecken und noch warm schälen, in Scheiben schneiden und in eine grosse Schüssel geben.

Zusammen mit gehackter Zwiebel aufkochen, Essig begeben und über die Kartoffelscheiben giessen. Ca. 30 Min. ziehen lassen und ab und zu schwenken.

Alles bis und mit Rapsöl mischen und vorsichtig unter die Kartoffeln mischen. Abschmecken, anrichten und mit Schnittlauch garnieren.

Dessert

Aprikosen-Creme

Zutaten:

600g reife Aprikosen

3 EL Zitronensaft

2 EL Rum

2 Eigelb

5 EL Zucker

2 dl Rahm

2 Eiweiss

1 Pr Salz

2 EL Zucker

Zubereitung

in kleine Stücke schneiden

zu den Früchten geben, pürieren und nach Belieben durch ein Sieb streichen.

darunter rühren, das Püree für ca. ½ Std. Kühl stellen

zusammen rühren bis die Masse hell ist, unter das Puree mischen

steif schlagen und unter die Masse ziehen

zusammen steif schlagen

beigeben, kurz weiterschlagen und dann sorgfältig unter die Creme ziehen. Wieder kühl stellen.

Vor dem Servieren nochmals leicht mischen und in Glasschalen verteilen.