

Thomas Sager / Maurizio Feurra

Chämi-Chuchi Suhr
Chochete vom 9. Januar 2024



Zucchini-Piccata

Pouletgeschnetzeltes mit Käsesauce und Federkohl

Apfeltaschen mit Zimtquark

Alle Mengenangaben für 4 Personen

Chämi-Chuchi Suhr
Chochete vom 9. Januar 2024



Zucchini-Piccata

Zutaten

2	Zucchini, rund (à je ca. 250 g)
	Salz, Pfeffer
4 EL	Mehl
3 - 4	Eier
100 g	geriebener Sbrinz AOP Bratbutter
Sauce:	
200 g	Crème fraîche oder Quark
1 Handvoll	Kräuter, z.B. Schnittlauch und Basilikum, fein geschnitten
	Salz, Pfeffer
einige Tropfen	Zitronensaft

Zubereitung

Zubereiten:	40min
Ruhen lassen:	15min
Auf dem Tisch in:	55min

1. Auberginen quer in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und kurz Wasser ziehen lassen, dann mit Haushaltspapier trocken tupfen, pfeffern.
2. Mehl in einen Teller geben. Eier in einen anderen Teller geben, verquirlen und mit Sbrinz mischen. Die Masse sollte dickflüssig sein, sonst noch etwas mehr Käse oder Ei beifügen.
3. Auberginen im Mehl wenden, anschliessend in der Eier-Sbrinz-Masse wenden und portionenweise in der nicht zu heissen Bratbutter beidseitig je 3-4 Minuten braten. Herausnehmen, im auf 80°C vorgeheizten Ofen warm stellen. Restliche Auberginen gleich zubereiten.
4. Sauce: Alle Zutaten verrühren, würzen und zu den Auberginen servieren.

Chämi-Chuchi Suhr
Chochete vom 9. Januar 2024



Pouletgeschnetzeltes mit Käsesauce und Federkohl

Zutaten

600 g	Pouletgeschnetzeltes Salz, Pfeffer, Paprika Bratbutter oder Bratcrème
1 dl	Weisswein
1 dl	Hühnerbouillon
2 dl	Halbrahm
75 g	Gruyère AOP, an der Bircherraffel gerieben
Federkohl: 1	Zwiebel, fein gehackt Butter zum Dämpfen
500 g wenig 1/2	Federkohl (Kale), gerüstet, in feinen Streifen Gemüsebouillon Zitrone, abgeriebene Schale und einige Tropfen Saft Zitronenscheiben zum Garnieren Salz, Pfeffer
50 g	Mandeln oder Haselnüsse, gehackt, geröstet

Zubereitung

Zubereiten: 35min
Auf dem Tisch in: 35min

1. Fleisch würzen, portionenweise in der heissen Bratbutter anbraten, herausnehmen. Bratensatz mit Wein ablöschen, etwas einkochen. Bouillon und Rahm beifügen, etwas köcheln. Käse beifügen, schmelzen lassen, aber nicht kochen, abschmecken.
2. Federkohl: Zwiebel in der Butter andämpfen. Kohl mitdämpfen, mit Bouillon ablöschen, knapp weich kochen, Zitronenschale und -saft beifügen, würzen.
3. Fleisch in die Sauce geben, heiss werden lassen, aber nicht kochen, abschmecken, mit dem Gemüse auf vorgewärmte Teller geben, mit Nüssen bestreuen, garnieren.

Chämi-Chuchi Suhr
Chochete vom 9. Januar 2024



Apfeltaschen mit Zimtquark

Zutaten

Apfeltaschen:

2	Äpfel (süss-säuerlich, z.B. Braeburn)
1	Butterblätterteig, rechteckig ausgewallt (42 x 26 cm)
1	Eigelb
1	Eiweiss

Zimtquark:

400 g	Halbfettquark
2 EL	Zucker
1 TL	Zimt

Zubereitung

Zubereiten:	20min
Kochen / Backen:	10min
Auf dem Tisch in:	30min

1. Äpfel schälen, Kerngehäuse mit dem Apfelausstecher entfernen. Je in vier Scheiben schneiden.
2. Apfelscheiben auf die eine Hälfte des Teigs legen. Teigränder mit Eiweiss bepinseln. Zweite Teighälfte darauflegen. Ränder gut andrücken. Mit dem Teigrad die einzelnen Taschen voneinander trennen. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Mit Eigelb bepinseln.
3. In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens (Umluft) 13 Minuten backen.
4. Für den Quark alle Zutaten verrühren.
5. Apfeltaschen leicht oder vollständig auskühlen lassen. Mit dem Quark servieren.