



Chämi – Chuchi Suhr

Chochete vom 10. September 2013  
Hanspeter Wälti / Ruedi Stalder

### **Vorspeise**

Forellenkugeln auf Saisonsalat

### **Zwischengang**

Rüebli-Cremesuppe mit  
Grand Marnier

### **Hauptspeise**

Kalbsfilet im Beutel  
Rösti  
Saisongemüse

### **Dessert**

Apfel-Zimt-Flan



Chochete vom 10. September 2013  
Hanspeter Wälti / Ruedi Stalder

## Forellenkugeln auf Blattsalat

### Zutaten

200 g Forellenfilets, geräuchert  
2-3 Zw. Thymian  
100 g Magerquark  
1 EL Zitronensaft  
Salz  
Pfeffer

200 g Blattsalat ( Lollo, Eichblatt etc. )

### Salatsauce

5 EL Apfelessig  
½ TL Zucker  
½ TL Salz  
1 TL Senf  
8 EL Rapsöl  
Pfeffer

### Zubereitung

Die geräucherten Forellenfilets fein hacken, Thymian ebenfalls fein hacken, Zitronensaft, Salz und Pfeffer mit den gehackten Forellenfilets und dem Thymian gut mischen. Masse kühl stellen und stehen lassen

Blattsalat rüsten, waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Gut abtropfen lassen.

Die Zutaten der Salatsauce miteinander verrühren.

Die Blattsalate auf 4 Teller verteilen, mit der Salatsauce beträufeln, aus der Forellenmasse mit einem Glace Portionierer 4 Kugeln oder mit 2 Esslöffel 8 Nocken formen und auf dem Salat anrichten.

Toastbrot dazu servieren.



Chochete vom 10. September 2013  
Hanspeter Wälti / Ruedi Stalder

## **Rüebli-Cremesuppe mit Grand-Marnier parfümiert**

### **Zutaten**

300 g Rüebli  
1 EL Butter  
¼ TL Curry  
3 dl Gemüsebouillon  
2 dl Milch  
½ B. Saurer Halbrahm  
2 EL Grand-Marnier  
Salz, Pfeffer

### **Zubereitung**

schälen, in Scheiben schneiden  
alles zusammen andämpfen  
ablöschen, ca. 15 Min. köcheln lassen, dann  
mit dem Stabmixer pürieren  
beifügen, kurz erwärmen, abschmecken  
und servieren



Chochete vom 10. September 2013  
Hanspeter Wälti / Ruedi Stalder

## Kalbsfilet im Beutel

### Zutaten

400 g Kalbfilet  
1 EL Bratbutter  
100 g Pistazien grün  
250 g Kalbsbrät  
250 g Blätterteig  
4 grosse Scheiben Rohschinken  
1 Eiweiss  
1 Eigelb  
Olivenöl  
Pfeffer  
Salz

### Zubereitung

1. Das Filet in vier gleich grosse Stücke schneiden. In der heissen Bratbutter auf beiden Seiten kurz anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen.
2. Die Pistazien grob hacken und unter das Brät mischen.
3. Den Teig in vier gleich grosse Stücke schneiden. Jedes Teigstück zu einer Kugel formen und auf ein Backtrennpapier legen. Mit einer Klarsichtfolie bedecken und gleichmässig rund ausrollen.
4. Das Brät in der Mitte des Teiges verstreichen. Das Fleischstück mit einer Scheibe Rohschinken umwickeln und auf das Brät legen.
5. Den Teig rundherum mit etwas Eiweiss bepinseln und von allen Seiten her hochklappen und zu einem Beutel formen. Den Verschluss leicht zusammendrücken.
6. Das Eigelb mit Öl verrühren und die Beutel damit bepinseln. Auf ein mit Backtrennpapier belegtes grosses Backblech setzen.
7. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 25 Min. backen (je nach Dicke der Fleischstücke). Bei Bedarf gegen Ende der Backzeit die Beutel mit Alufolie abdecken.



Chochete vom 10. September 2013  
Hanspeter Wälti / Ruedi Stalder

## **Rösti** **Saisongemüse**

### **Zutaten Rösti**

500 g Kartoffeln, mehligkochend  
1 EL Bratbutter  
1 EL Butter  
Salz, Pfeffer

### **Zubereitung**

Die Kartoffeln schälen und auf der Gemüseraffel reiben, würzen.

Die Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen, die Kartoffeln zufügen und mit einem Löffel immer wieder rühren, damit die Streifen gleichmässig angebraten werden.

Zu einem Kuchen oder 4 runden Taler formen und zugedeckt 5 Min. bei mittlerer Hitze braten. Den Röstikuchen wenden, die Butter am Rand verteilen, nochmals 5 Min. ungedeckt goldgelb braten.

### **Zutaten Saisongemüse**

600 g Blumenkohl und Broccoli

### **Zubereitung**

Gemüse rüsten, schälen und garen, vor dem servieren kurz in Butter schwenken.



Chochete vom 10. September 2013  
Hanspeter Wälti / Ruedi Stalder

## Apfel-Zimt-Flan

### Zutaten

2 Äpfel  
Butter für die Form  
4 EL Zucker  
2 TL Zimt  
50 g Rosinen  
2 dl Milch  
2 Eier  
1 Prise Salz

Zimtzucker aus 1 EL Zucker und  
 $\frac{1}{4}$  TL Zimt

### Zubereitung

Äpfel mit Schale grob raffeln, sofort mit Zucker, Zimt und Rosinen mischen.

Kleine Gratinform ausbuttern, Äpfelmischung hineingeben. Milch mit Eiern und Salz verrühren, über die Äpfel giessen.

Im vorgeheizten Ofen ( Mitte ) bei 180 Grad ca. 20 Min. backen

Mit Zimtzucker bestreuen, warm servieren.