

Chämi - Chuchi - Suhr



Chochete vom 11. Juni 2013

Jürg Rahm / Christian Steiger

Vorspeise

Zweifarbiger Spargelsalat

Hauptspeise

Falsches Schweinefilet gefüllt an Biermarinade

Kartoffelgratin

Gedämpfte Cherrytomaten

Dessert

Erdbeer-Zitronenbecher

Zweifarbiger Spargelsalat

Zutaten

600 – 700 g Spargeln, grüne und weisse
je 3 dl Gemüsebouillon, leicht
2 Stück Eier, hart gekocht
1 Bund Petersilie, glattblättrig
2 Esslöffel Kürbiskerne
1 Bund Radieschen

Salatsauce

3 Esslöffel Spargelsud
2 Esslöffel Halbrahm, sauer
2 Esslöffel Rahm
2 Esslöffel Olivenöl
2 Esslöffel Weissweinessig
2 Esslöffel Mayonaisse
Salz, Pfeffer, aus der Mühle
1 Prise Cayennepfeffer

Zubereitung

Die Enden beider Spargelsorten grosszügig um etwa $\frac{1}{4}$ kürzen. Die weissen Spargeln schälen, grüne Spargeln nur am Ende. Spargeln schräg in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Separat in 2 Pfannen kochen mit der Gemüsebouillon. Weisse Spargeln ca. 15 Min. kochen, grüne Spargeln ca. 10-12 Min. kochen. Spargelsud abmessen und für die Sauce bereitstellen. Radieschen rüsten und in Stifte schneiden. Die Eier schälen und hacken. Die Petersilie ebenfalls hacken. Die Kürbiskerne in einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe leicht rösten. Mit gut der Hälfte der Sauce mischen. Die Eier und die Kürbiskerne darüber verteilen und alles mit der restlichen Sauce beträufeln.
(ev. restliche Champignons in Butter dämpfen, würzen und beifügen)

Hauptspeise

Zutaten

2 falsche Schweinefilet, Tasche geschnitten,
Biermarinade, Tomaten im Olivenöl, Champignons, Oliven, Petersilie

Zubereitung

Fleisch mit Marinade einstreichen, Tomaten abtropfen und klein schneiden, sowie Champignons, Oliven und Peterli. Fleisch mit Zutaten füllen, und mit Küchen-Zwirn binden. Fleisch anbraten, im Backofen bei 150 Grad ca. 20 -30 Min. garen. Beim anrichten Zwirn lösen und das Fleisch leicht schräg schneiden.

Kartoffelgratin

Zutaten

Gratinform
800 g mehlig kochende Kartoffeln
3 dl Milch
3 dl Rahm
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
70 – 100 g Gruyère, gerieben
Butterflöckli, nach Belieben

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, schälen und in gleichmässige Scheiben von 2 – 3 m/m schneiden oder hobeln.
2. Kartoffelscheiben in die Form schichten, mit Reibkäse belegen.
3. Milch und Rahm mischen, würzen
4. Guss über die Kartoffeln giessen. Die Kartoffeln sollten dabei ganz bedeckt sein, da sie sonst braun werden.
5. Auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens ca. 40 -50 Minuten backen. Garprobe: Mit dem Messer in eine Kartoffelscheibe stechen. Kann es ohne Widerstand herausgezogen werden, sind die Kartoffeln gar.
6. Ofentemperatur auf 220 Grad erhöhen. Restlicher Käse und nach Belieben Butterflöckli über den Gratin verteilen und in der oberen Hälfte des Ofens ca. 10 Minuten überbacken, heiss servieren.

Erdbeer – Zitronenbecher

Zutaten Creme

2 frische Eier
60 g Zucker
2 Zitronen, nur Saft
(ca. $\frac{3}{4}$ dl)
2,5 dl Rahm

Zubereitung

Eier, Zucker und Zitronensaft mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min.iterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, auskühlen. Creme glatt rühren. Rahm steif Schlagen, sorgfältig darunterziehen.

Früchte

2 Esslöffel Puderzucker
400 g Erdbeeren, in Scheibchen
6 Löffelbisquit (ca. 40 g) halbiert

Zubereitung

Puderzucker mit den Erdbeeren mischen, zugedeckt ca. 30 Min. ziehen lassen.
200 g Erdbeeren fein pürieren.

Einfüllen

Erdbeerpüree in 4 Gläser verteilen. Restliche Erdbeeren verteilen und ein Paar als Verzierung reservieren. Zitronencreme anschliessend. Je 3 Löffelbisquithälften in das Erdbeerpüree stecken.
Dessert ca. 1 Stunde kühl stellen.