



611. Chochete vom 06. Juli 2022

Chef de Jour : Confrère Alex Iten



« Sommerzeit / Allerlei »

Apéro (ca. 18.45 Uhr)

Pizza - Muffins

Vorspeise (ca. 19.30 Uhr)

Rohschinken-Carpaccio mit Melone und Maggia Pfeffer

Hauptgang (ca. 20.30 Uhr)

**Poulet-Feuilletés an Zitronensauce
auf Spinatbett**

Dessert (ca. 21.30 Uhr)

Kirschen – Quarkcreme

Getränke:

Weisswein: Pirú Torrontés - Argentinien

Rotwein: Primitivo Di Manduria 2017 (Wein von Kirche)

Pizza – Muffins

für 8 Personen

Vor und Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Zutaten:

- 2 rechteckige Pizzateig
- 240g Erbsen
- 180g Crème Fraiche
- 24 Cherry Tomaten
- 4 Prisen Salz
- Pfeffer
- 16 Mini-Mozzarella
- 2 TL Oregano Blättchen



Zubereitung:

1. Ofen auf 220°C vorheizen
2. Teig in 12 gleichgrosse Stücke schneiden.
3. Teige in Formbleche auslegen und bei 220°C ca. 5 Minuten vorbacken.
4. Erbsli und Crème Fraiche mischen, salzen und in die Vertiefungen verteilen.
5. Tomaten halbieren, mit der Schnittfläche nach oben auf die Erbsli legen.
6. Mozzarella halbieren und auf Muffins verteilen.
7. Mit Pfeffer würzen.
8. Ca. 15 Minuten auf der untersten Rille bei 220° fertigbacken (Beobachten)

Servieren:

1. Auf einem schönen Holzbrett oder einer Schieferplatte anrichten.

Rohschinken-Carpaccio mit Melone und Maggia Pfeffer

für 8 Personen

Vor und Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

- 2 Stk. Melonen (oranges Fruchtfleisch)
- 2 Zitronen
- Feines Meersalz
- 2 TL Maggia-Pfeffer
- 4 EL Pinienkerne
- 1 Bund Rucola
- 300 g Rohschinken (dünn)
- Olivenöl



Zubereitung:

1. Die Melone entkernen. Ein Viertel Stück auf die Seite legen. Die restliche Melone in Schnitze teilen und aus der Schale schneiden. Auf einen Teller legen, mit Klarsichtfolie decken und kühl stellen.
2. Das beiseitegelegte Melonenstück ebenfalls aus der Schale schneiden und sehr klein würfeln. In eine kleine Schüssel geben. Die Schale der Zitronen dünn dazu reiben. Von der Zitrone 8 Teelöffel Saft auspressen und zu den Melonenwürfeln geben.
3. Alles mit Salz und Maggia-Pfeffer würzen.
4. In einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe die Pinienkerne golden rösten. Auf einen Teller geben und auskühlen lassen.
5. Rucola kurz kalt spülen und auf Küchenpapier trockentupfen.
6. Kurz vor dem Servieren die Rohschinkenscheiben wie ein Carpaccio, also leicht überlappend, auf 8 Tellern auslegen. In die Mitte die kühl gestellten Melonenschnitze geben, über das Carpaccio die marinierten Melonenwürfelchen verteilen. Alles mit den Pinienkernen bestreuen und mit dem Rucola garnieren. Am Schluss das Rohschinken-Carpaccio sparsam mit Olivenöl beträufeln.

Poulet-Feuilletés an Zitronensauce auf Spinatbett

für 6 Personen

Vor und Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Zutaten Poulet-Feuilletés an Zitronensauce:

- 300 g Blätterteig
- 1 Eigelb zum Bestreichen
- 75 g Butter weich
- 1 Zitrone
- 2 TL Mehl
- 2 EL Senf scharf
- 750 g Pouletbrüstchen
- 3 EL Bratbutter
- 0.75 dl Cognac
- 1.5 dl Weisswein
- 2 dl Vollrahm
- 0.75 Bund Petersilie



Zubereitung Poulet-Feuilletés an Zitronensauce:

1. Den Blätterteig etwa 4 mm dick auswallen und in 8 grosse Quadrate von etwa 10x10 cm schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und sorgfältig mit Eigelb bestreichen.
2. Die Feuilletés im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während 12 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und die Blätterteigkissen mit einem scharfen Messer quer aufschneiden, so dass je 1 Boden und 1 Deckel entstehen. Diese wieder zusammensetzen.
3. Mit einer Kelle die weiche Butter rühren, bis sich kleine Spitzchen bilden. Zitronenschale und -saft, Mehl, Senf, Salz und Pfeffer in die Butter arbeiten.
4. Die Pouletbrüstchen in Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. In 2-3 Portionen rundum je nach Grösse etwa 4 Minuten braten. Herausnehmen und warm stellen.
5. Den Bratensatz mit Cognac und Weisswein ablöschen und gut zur Hälfte einkochen lassen. Dann Rahm und klein geschnittene Petersilie beifügen und nochmals etwas einkochen lassen. Erst jetzt die Zitronenbutter in Flocken beifügen und in die Sauce einziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Am Schluss die gut abgetropften Pouletwürfel untermischen und nur noch gut heiss werden lassen.
6. Wenn nötig während der Saucenzubereitung die Feuilletés im heissen Backofen nochmals kurz aufwärmen (2-3 Minuten). Die Pouletwürfel auf den Blätterteigböden verteilen und je mit 1 Deckel belegen.
7. Den Teller mit Spinat anrichten und je 2 Feuilletés darauf legen.

Zutaten Blattspinat:

- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 750 g Spinat
- 30 g Butter
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung Blattspinat (ca. 10 Minuten):

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken.
2. Spinat waschen und abtropfen lassen.
3. Zwiebeln und Knoblauch in Butter andünsten
4. Spinat mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Vor und Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten, **Ruhezeit 2 Std.**

Zutaten:

- 500 g Kirschen
- 1 Vanilleschote
- 1 dl Rotwein oder roter Traubensaft
- 75 g Zucker
- 5 g Speisestärke z.B. Maizena
- 0.5 dl Wasser
- 400 g Magerquark
- 2 dl Rahm



Zubereitung:

1. Die Kirschen entstielen und entsteinen.
2. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und die Samen in eine Pfanne schaben. Die Schote, den Wein oder Traubensaft sowie den Zucker beifügen und alles aufkochen. Die Kirschen dazugeben und zugedeckt 5 Minuten kochen lassen.
3. Die Kirschen in ein Sieb abgiessen, dabei den Saft auffangen und die Vanilleschote entfernen. Den Saft sowie 150 g abgetropfte Kirschen in einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer pürieren. Das Kirschenpüree in die Pfanne zurückgeben.
4. Die Stärke mit dem Wasser verrühren. Das Kirschenpüree aufkochen und das Stärkewasser dazu giessen. Unter Rühren einen Moment kochen lassen, bis das Püree bindet.
5. Den Quark in eine Schüssel geben. Unter Rühren das heiße Kirschenpüree zum Quark geben. Die Creme mit Klarsichtfolie decken und mindestens 2 Stunden kühl stellen.
6. Den Rahm steif schlagen und unter die Quarkcreme heben. Dann die restlichen Kirschen untermischen. Die Creme in Dessertgläser oder Schalen füllen. Bis zum Servieren wieder kühl stellen.

Hinweis:

- Je nach Kirschensorte, verwendetem Rotwein oder Traubensaft erhält diese Creme eine knallige rosa Farbe oder wird dunkelviolet. Das Aroma und der Genuss sind jedoch immer gleich gut.