



579. Chochete vom 10. April 2019



„Ostern“

Apéro

Flammküchlein

⌘⌘⌘⌘⌘⌘

Vorspeise

Randensuppe mit Meerrettichschaum

⌘⌘⌘⌘⌘⌘

Menu

Gedämpfter Saibling an Tomaten-Kräuter-Vinaigrette

⌘⌘⌘⌘⌘⌘

Dessert

Himbeeren Quark-Torte

⌘⌘⌘⌘⌘⌘

Zubereitung: ca. 20 Minuten

Backen: ca. 15 Minuten

Zutaten

2 Flammkuchenteige (je ca. 23x38 cm)

250 g blaue Kartoffeln (z.B. Blaue St. Galler)

100 g Dörrtomaten

200 g Crème fraîche

16 Tranchen Bratspeck

Dill, Portulak

1 EL Olivenöl

Fleur de Sel



Zubereitung

Teige entrollen, je 8 Rondellen von je ca. 10 cm Ø ausstechen, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen.

Kartoffeln mit der Schale ca. 2 mm dick hobeln. Dörrtomaten in feine Streifen schneiden. Teigronellen mit der Hälfte der Tomaten belegen, Crème fraîche und Kartoffeln darauf verteilen. Restliche Tomaten darüber streuen, Speck darauflegen.

Ofen auf 240 Grad vorheizen.

Backen: ca. 15 Min. auf der untersten Rille des Ofens.

Dill und Portulak mischen, auf die Tartelettes verteilen. Öl darüber- träufeln, Fleur de Sel darüber streuen.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Zutaten

50 g mehligkochende Kartoffel
250g gedämpfte Randen
10 g Meerrettich
1 El Olivenöl
5 dl Bouillon
3 dl Vollrahm
1 Msp gemahlener Ingwer
Salz, Pfeffer
Getrocknete Blüten



Zubereitung

Kartoffel vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Randen schälen und in Stücke schneiden. Kartoffel im Öl dünsten, Randen dazugeben. Knapp die Hälfte des Meerrettichs fein dazureiben. Kurz mitdünsten. Mit Bouillon ablöschen und zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die Hälfte des Rahms zugeben und alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Ingwer, Salz und Pfeffer abschmecken.

Restlichen Rahm steif schlagen und restlichen Meerrettich fein dazu reiben. Leicht salzen. Mit Meerrettich und wenig Salz abschmecken.
Suppe anrichten und mit Meerrettichschaum und getrocknete Blüten dekorieren, sofort servieren.

Zubereitung: ca. 50 Minuten

Zutaten

8 Rötelfilets

Salz

Kartoffelstock

500 g weichkochende Kartoffeln

1 dl Milch

40 g Butter

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Tomaten-Kräuter-Vinaigrette

1 kl. Tomate gewürfelt

10 El Olivenöl

2 El Balsamico Essig

2 El Basilikum, gehackt

4 El Schnittlauch, gehackt

4 EL glatte Petersilie, gehackt

Salz, Pfeffer



Zubereitung

Kartoffelstock:

In einer Pfanne auf dem Herd genügend Wasser zu kochen bringen. Die Kartoffeln darin ca. 35 Min. weichkochen, danach in ein Sieb abschütten und anschliessend in die Pfanne durch ein Passé-vite passieren. Milch und Butter hinzufügen und bei mittlerer Hitze mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken

Tomaten-Kräuter-Vinaigrette

Saibling:

In einer kleinen Schüssel alle Zutaten mischen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken

Rötel

Die Fischfilets mit einer Pinzette entgräten. Die Filets auf ein Steamerblech legen und mit Salz bestreuen. Im Steamer bei 100 Grad während 4 Minuten daämpfen. Aus dem Steamer nehmen und auf den Kartoffelstock geben.

Die Vinaigrette über den Fisch geben.

Zubereitung: ca. 60 Minuten

Kühlzeit: ca. 3 h

Zutaten

Boden:

250 g Guetzli (z.B. Petite Beurre)

fein gemahlen

100 g dunkle Schokolade

100 g Butter

Quarkmasse:

500 g Magerquark

70 g flüssiger Honig

1 TL Vanillepaste

6 Blätter Gelatine

2 EL siedendes Wasser

2 dl Vollrahm, steif geschlagen

Himbeermasse:

400 g Himbeeren

3 Blätter Gelatine

2 EL siedendes Wasser

Dekoration:

30 Mandelblättchen

6 grosse Himbeeren

1 Pack Zuckeraugen

1 Beutel Schokoladen Glasur

Springform Ø 26 cm

Zubereitung

Boden

Guetzli im Cutter fein mahlen. Schokolade mit der Butter schmelzen, mit den Guetzli mischen, in der vorbereiteten Form verteilen (mit Backreinpapier auskleiden), gut andrücken, kühl stellen.

Quarkmasse

Quark, Honig und Vanillepaste in einer Schüssel gut verrühren. Gelatine abtropfen, im siedenden Wasser auflösen, mit 2 EL Quarkmasse verrühren und sofort unter die restliche Masse rühren. Schlagrahm sorgfältig unter die Quarkmasse ziehen. Quarkmasse auf dem Guetzliboden verteilen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

Himbeermasse

Himbeeren pürieren. Gelatine abtropfen, im siedenden Wasser auflösen, mit 2 EL Himbeerpüree verrühren und sofort unter das restliche Püree rühren. Püree auf der Quarkmasse verteilen, ca. 30 Min. kühl stellen.

Himbeerkäfer

Je zwei Mandelblättchen auf die gewölbte Seite einer halben Himbeere mit Schokolade befestigen. Am schmalen Ende der Himbeere Schokolade anbringen und je zwei Augen auf die Schokolade setzen.

