



616. Chochette vom 11. Januar 2023



„Wo isch de Winter“

Apéro

Zusammen mit Nollenhöche

⚡⚡⚡⚡⚡

Vorspeise

Chicorrée Salat mit Datteln und Schafkäse

⚡⚡⚡⚡⚡

Menu

Forellen Zugerart

⚡⚡⚡⚡⚡

Dessert

Zuger Kirschtorte

⚡⚡⚡⚡⚡

Chicorée mit Datteln und Ziegenkäse

für 4 Personen

Zubereitung: ca. 20 Minuten

Zutaten

100 g Datteln ohne Steine
200 g Ziegenkäse
3 – 4 Chicoréezapfen in Schiffchen zerteilt

Dekoration

Tomate halbiert
Petersilie fein gehackt
Rosapfeffer grob zerstossen



Zubereitung

Datteln, Ziegenkäse zerkleinern und in die Chicoréeschiffchen füllen.

Auf dem Teller Kreisförmig (Sonnenstrahlen) anrichten. In der Mitte eine Halbe Tomate.

Mit rosa Pfeffer und Petersilie bestreuen.

Zubereitung: ca. 20 Minuten

Zutaten

8 Forellenfilet

1 dl Weisswein

1 dl Fischfond

2 dl Vollrahm

30 g Butter

1 Schalotte fein gehackt

Petersilie, Schnittlauch, Dill
fein gehackt

Pfeffer, Salz



Zubereitung

Sauce

In einer Pfanne Butter schmelzen, Schalotten andämpfen. Mit Weisswein ablöschen, etwas einkochen lassen, Fischfond und Rahm dazugeben und etwas kochen lassen. Nun alle Kräuter dazufügen, alles gut durchkochen.

Die Forellenfilets mit Salz und Pfeffer würzen, in Butter auf der Hautseite zuerst anbraten, dann 2. Seite braten, je 1 - 1 1/2 Minuten. Herausnehmen und warmstellen.

Dazu passt Salzkartoffeln, Wildreis

Als Variante der Sauce kann zusätzlich noch fein gehackte Kapern oder Sardinen in Öl (fein gehackt) beigegeben werde.

Kirschtorte (Betty Bossi)

Zubereitung: ca. 120 Minuten
Für eine 24 cm Ø Backform

Zutaten

Japonaisboden
4 frische Eiweiss
1 Prise Salz
80 g Zucker
80 g Haselnüsse gemahlen

Biskuit
90 g Zucker
1 TI Vanillezucker
3 Eier
90 g Mehl

Buttercreme
300 g Butter, weich
180 g Puderzucker
3 El Kirsch
wenig rote Lebensmittelfarbe

1 dl Wasser
4 El Zucker
1.5 dl Kirsch

Deko
Mandelpfännchen, Puderzucker



Zubereitung

Mithilfe des Formenrands 2 Kreise (je ca. 24 cm Ø) auf 2 Backpapiere zeichnen. Backpapiere auf je ein Backblech legen.

Japonais: (2 Stück)

Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker nach und nach begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Nüsse mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Masse spiralförmig auf die beiden Kreise verteilen, mit einem Spachtel etwas glatt streichen Backen: ca. 1 Std. im auf 120 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft). Japonais sorgfältig auf je ein Gitter stürzen, Papiere sofort entfernen, auskühlen

Biskuitteig: Zucker, Vanillezucker und Eier in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist. Mehl dazu sieben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen, in die vorbereitete Form füllen Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen, Biskuit auf ein Gitter stürzen, Backpapier entfernen, auskühlen.

Beim Biskuit auf der Oberseite den Deckel wegschneiden:
(Kirschwasser dringt sonst nicht in das Biskuit hinein)

Wasser mit dem Zucker aufkochen, auskühlen, Kirsch darunter rühren.

Buttercreme: Butter in eine Schüssel geben, Puderzucker, Kirsch und wenig rote Lebensmittelfarbe begeben, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts zu einer glatten Masse rühren.

Zusammensetzen:

1. Japonais auf eine Platte legen, mit Buttercreme bestreichen. Biskuit darauflegen, Seitenwände des Biskuits mit Buttercreme bestreichen. Der Boden und die Seitenwände müssen geschlossen (dicht) mit Buttercreme bestrichen sein, sonst läuft das Kirschwasser aus dem Biskuit!

Kirschwasser in das Biskuit träufeln. 2. Japonais mit der Buttercreme bestreichen. Japonais mit der Buttercreme nach unten darauflegen, leicht andrücken. Torte mit restlicher Buttercreme bestreichen.

Seitlich mit Mandelplättchen die Buttercreme abdecken. Kühl stellen

Torte mit Puderzucker bestäuben, mit einer warmen Messerklinge rautenförmig einkerben.

Nur wenn die Kirschtorte im Kanton Zug erstellt wurde und auch Zugerkirsch verwendet wurde, darf das Produkt „Zugerkirschtorte“ genannt werden!