



## *556. Chochete der Rötelschuchi*

*Chef Albin*

*Apéro            Minitartelettes mit grünen Spargel  
                          und Schinken*

*Vorspeise        Mariniertes Büffelmozzarella auf Feldsalat  
                          mit Datteln*

*Hauptspeise    Schweinsfilet mit Steinpilzsauce mit Rösti  
                          und Gemüse*

*Dessert            Amaretti-Mascarpone-Traum*

*Weisswein      Chasselas les Fancous*

*Rotwein        Primitivo di Manduria*

# *Apero*

## *Minitartelettes mit grünem Spargel und Schinken*

### *Zutaten*

*1 Blätterteig*

*500gr grünen Spargeln*

*2TL Salz*

*1TL Zucker*

*200gr Schinken*

*200gr geriebener Käse*

*250gr Mascarpone*

*1 Ei*

*Salz, Pfeffer, Muscat*

### *Zubereitung*

*Den Spargel waschen und an den unteren Enden schälen. In einem Topf zum Kochen bringen, 2 TL Salz 1 TL Zucker dazu geben. Den Spargel 5 Min. kochen und anschliessend abgiessen.*

*Den Teig ausrollen, mit einem runden Ausstecher mit Wellenrand Rondelle (7cm) ausstechen und In die Förmchen legen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.*

*Den Spargel und die Schinkenwürfel in die Förmchen verteilen. Das Ei aufschlagen und mit der Mascarpone und Käse mischen. Mit Salz/Pfeffer und Muscat abschmecken und über die Spargel und Schinken giessen. Die Tartelettes ca. 20 Min. bei 200° goldgelb backen, anschliessend servieren!*

# Vorspeise

## Marinierter Büffelmozzarella auf Feldsalat mit Datteln

### Zutaten

1000g	Feldsalat
2 1/2	Bund Schnittlauch
5 EL	Pfefferbeeren rosa
12 EL	Balsamico, bianco
	Salz/Pfeffer
2 ½ EL	Honig, flüssig
15 EL	Olivenöl
2 ½ EL	Senf
2 ½ EL	Senf, grob
1250gr	Mozzarella (Büffel)
	Datteln

### Zubereitung

Schnittlauch fein schneiden, Pfefferkörner in einem Mörser andrücken

Balsamico, Olivenöl, Pfefferkörner, Honig, Schnittlauch die beiden Senf und Salz in einer Schüssel zu einer Vinaigrette bereiten.

Den geputzten, gewaschenen Feldsalat auf den Tellern anrichten. Mozzarella in dickere Scheiben schneiden und auf dem Feldsalat verteilen. Datteln halbieren und ebenfalls auf dem Salat anrichten. Mit Vinaigrette beträufeln und ca. 10-15 Min. bei Zimmertemperatur durchziehen lassen.

# Hauptspeise

## Schweinsfilet mit Steinpilzsauce

1800gr Schweinfilet

Steinpilze von Albin eingefroren

1 Zwiebeln

2dl Weisswein

Bratensauce (Pulver)

5dl Rahm

Kartoffeln gekocht

Schweinsfett

Butter

Broccoli

500gr Spargeln

5 Tomaten

1 Blumenkohl

Paniermehl

1 Knoblauch

100gr Käse

Schweinsfilet würzen, im heissen Butter/Oel rundum anbraten, anschliessend im vorgeheizten Ofen bei 80° niedergaren.

## *Steinpilzsauce*

*Zwiebeln hacken und im Butter anziehen, Steinpilze zu den Zwiebeln geben, aufkochen, Bratensauce darüber streuen, mit Weisswein ablöschen, ein wenig einkochen lassen und anschliessend den Rahm beigeben.*

## *Rösti*

*Kartoffeln raspeln Salz beifügen im Schweinsfett/Butter in Form goldgelb braten.*

*Tomaten zick-zack schneiden, würzen (Butter, Knoblauch, Käse und Paniermehl) mischen und auf der Fläche verteilen und anschliessend im Ofen grillieren.*

*Spargeln, Blumenkohl und Broccoli einzeln kochen, mit Butter abschmecken und auf dem Teller anrichten.*

## *Dessert*

### *Amaretti-Mascarpone-Traum*

*500g Amaretti*

*750g Mascarpone*

*2 ½ EL Puderzucker*

*1/2lt Rahm*

*4 EL Amaretto*

*Pfefferminze und Kirschen zum dekorieren.*

*Amaretti in einer Schüssel zerbröseln, Mascarpone /Puderzucker und Amaretto vermischen geschlagener Rahm unterziehen. Amaretti und Mascarpone-Mischung in Gläser schichtend. Mit Pfefferminzblatt und Kirsche dekorieren.*