



597. Chochette vom 12. Mai 2021

coronabedingt findet diese Chochette in der privaten Küche von Martin statt

Apéro

Spargel - Crostini

Menu

Chicorée-Orangen-Salat mit Walnüssen

Trofie al Pesto genovese

Rhabarber-Tiramisu im Glas

Weine

Pinot Gris 2019, Georg Schlegel, Jenins
Bricco delle Conchiglie 2012, Cascina Terra Felice, Selection "Rötelchuchi"

Chefkoch Cfr. Martin

Spargel - Crostini

für 12 Stück

- 12 Broteischnen
wenig Olivenöl
- 250 g grüner Spargel, unteres Drittel geschält,
längs und quer halbiert
- 1 EL Olivenöl
- ½ TL Salz
- 250 g Brie Suisse, in 12 Scheiben
- 30 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten, grob gehackt
flüssiger Honig, nach Belieben
schwarzer Pfeffer



Zubereitung

Broteischnen auf das vorbereitete Blech legen, mit wenig Öl bestreichen. In der oberen Hälfte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens (Ober-/Unterhitze) 4–5 Minuten rösten. Herausnehmen, abkühlen.

Spargeln in einer Pfanne im Öl rundum ca. 5 Minuten anbraten, salzen. Broteischnen mit Brie, Spargeln und Tomaten belegen, nach Belieben Honig darüber träufeln, pfeffern, sofort servieren.

Chicorée-Orangen-Salat mit Walnüssen

für 4 Portionen

500 g Chicorée (4 Chicorée)
2 Orangen
1 EL Honig
3 EL weisser Balsamessig
4 EL Walnussöl
Salz
40 g Walnusskerne
frische Petersilie



Zubereitung

Chicorée waschen, putzen, längs halbieren und den Strunk keilförmig herausschneiden. Blätter klein schneiden. Orangen schälen und Filets herausschneiden. Dabei den Saft auffangen und das restliche Fruchtfleisch ausdrücken.

Orangensaft mit Honig, Essig und Öl verrühren. Mit Salz abschmecken. Walnüsse grob hacken. Petersilie waschen und trocken schütteln.

Orangenfilets mit Chicoree und Dressing vermengen. Salat mit Walnüssen und Petersilie bestreut servieren.

Trofie al Pesto genovese

für 4 Personen

Pesto

2 Bund Basilikum, grob geschnitten

3 Knoblauchzehen, gepresst

2 Esslöffel Pinienkerne

½ Teelöffel Salz,
wenig Pfeffer

zusammen im Mixglas pürieren

50 g Parmesan, gerieben

50 g Pecorino, gerieben

daruntermischen

1½ dl Olivenöl

nach und nach darunterrühren

200 g fest kochende Kartoffeln, in Würfeli

150 g Bohnen, halbiert

400 g Teigwaren (z. B. Trofie)



Zubereitung

Kartoffeln und Bohnen ca. 5 Min. im Salzwasser siedend kochen. Teigwaren begeben und al dente kochen, alles abtropfen und mit dem Pesto mischen.

Parmesan, gerieben, nach Belieben dazu servieren

Rhabarber-Tiramisu im Glas

4 Portionen/Gläser

Rhabarber-Kompott

500 g Rhabarber, gerüstet, in kleinen Stücken
2-3 EL Zucker
wenig abgeriebene Zitronenschale

Mascarponecrème

2 Eigelb
3 EL Zucker
250 g Mascarpone
2 Eiweiss, steif geschlagen

Tränkflüssigkeit

1 EL Zucker
0,75 dl süsser Prosecco oder Traubensaft

100 g Löffelbiskuits
2-3 EL Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung

Crème:

Eigelb und Zucker rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Mascarpone darunterrühren. Eischnee sorgfältig darunterziehen.

Tränkflüssigkeit:

Beiseite gestellten Rhabarbersaft, Zucker und 3. Prosecco verrühren.

Die Löffelbiskuits in die Gläser legen, mit der Tränkflüssigkeit beträufeln. Den Kompott darüber verteilen und die Mascarponecrème darübergeben.

Tiramisu zugedeckt mindestens 3 Stunden kühl stellen.

