



569. Chochete vom 13. Juni 2018

Chef de Jour: Confrères Alex Iten



« **Bierisch** »

Apéro (ca. 18.45 Uhr)

Obazda mit Brezn & Bier

Vorspeise (ca. 19.30 Uhr)

Soufflierte Spargeln

Hauptgang (ca. 20.30 Uhr)

Pouletschnecken mit Rhabarber-Chutney

Dessert (ca. 21.30 Uhr)

Ananas auf Guinness-Bier-Sabayon

Getränke:

Bier: Fulehung-Bier (Thun)

Rotwein: Juan Gil - Jumilla (Spanien)

Obazda

für 6 Personen oder 2 Bayern

Vor und Zubereitungszeit:
ca. 15 Minuten

Obazda heisst Obazda, weil er mit den Händen gemanscht wird.

Beilagen:

- 6 Brezn
- 1 Bund Radieschen
- ½ rote Zwiebel (Ringe)
- Fulehung Bier
- Petersilie

Zutaten:

- 250 g reife Camemberts
- 2 Scheiben Schmelzkäse
- 1 Schluck Bier
- 20 g Butter
- Paprikapulver
- je eine Prise Salz und Pfeffer
- ½ rote Zwiebel (gehackt)



Zubereitung:

1. Butter ca. ½ h vorher aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie weich wird.
2. Camembert in kleine Stücke schneiden und zusammen mit der Butter in die Schüssel geben
3. Schmelzkäse bröckeln und dazugeben.
4. Mit den Fingern den Käse und die Butter zusammen Batzen (manschen)
5. Ein Schluck Bier darunter manschen
6. Würzen mit fein gehackten Zwiebel, Pfeffer, Salz und Paprika – Achtung abschmecken, damit der Paprikageschmack nicht überhandnimmt.

Anrichten:

Auf einer Platte schön anrichten mit Zwiebelringen, Petersilie oder Schnittlauch und Radieschen.

Soufflierte Spargeln

für 6 Personen

Vor und Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten

Backzeit:
ca. 30 Minuten

Zutaten:

- 800 g grüne Spargeln gerüstet
- 20 g Butter
- 2 EL Mehl
- 2.5 dl Milch
- 1/2 TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss
- 120 g Gruyère gerieben
- 2 Eigelb
- 2 Eiweiss
- 2 Messerspitzen Backpulver



Zubereitung:

1. Spargeln im Dampf oder siedendem Salzwasser 3-4 Minuten garen. Herausnehmen, kalt abschrecken. In die ausgebutterte(n) Form(en) legen.
2. Soufflé-Masse: Butter schmelzen lassen. Mehl dazugeben, dünsten. Milch unter ständigem Rühren dazu giessen, ca. 5 Minuten zu einer dicken Sauce köcheln, würzen, leicht auskühlen lassen. Gruyère und Eigelb darunter rühren. Eiweiss und Backpulver steif schlagen, sorgfältig darunterziehen.
3. Soufflé-Masse über die Spargeln verteilen.
4. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten überbacken.

Servieren:

1. In Portionen schneiden und auf Teller anrichten.
2. Tellerrand mit Pfeffer dekorieren.

Pouletschnecken mit Rhabarber-Chutney

für 6 Personen

Vor und Zubereitungszeit:

ca. 60 Minuten

Zutaten / Vorbereitung Rhabarber-Chutney:

- 750 g Rhabarber, gerüstet, in Würfel geschnitten
- 3 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 75 g Dörräpfel, klein gewürfelt
- 4 EL Sultaninen
- 180 g Rohrzucker
- 1 TL Salz
- 2 TL Senfkörner
- 1 Prise Gewürznelkenpulver
- 1.5 dl Obstessig
- 1.5 dl Wasser

Zutaten / Vorbereitung Pouletschnecken:

- 8 (7) Pouletbrüstchen, längs in 1 cm breite Streifen geschnitten
- 2,5 TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 4 Zwiebeln, in Schnitze geschnitten
- Bratbutter oder Bratcreme
- Holzspiesse

- 1,5 Tassen weisser Reis
- Petersilie (Deko)
- Schnittlauch (Deko)

Zubereitung:

1. Chutney: Alle Zutaten aufkochen. Unter häufigem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 22 Minuten zu einer dicken Masse einkochen. Bei Bedarf etwas Wasser nachgiessen.
2. Pouletstreifen würzen, aufrollen, mit Zwiebeln an Spiesse stecken. In der Bratbutter beidseitig 3-4 Minuten braten. Im auf 80°C vorgeheizten Ofen warm stellen.
3. Beilage: 1,5 Tassen weisser Reis in 3 Tassen Bouillon im Spartopf kochen.
4. Pouletschnecken, Reis und Chutney auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit frischen Kräutern dekorieren.



Ananas auf Guinness-Bier-Sabayon

für 6 Personen

Vor und Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten

Zutaten:

- 6 Scheiben Ananas
- Butter zum Braten
- 2 TL grüne Pfeffer Körner

Zutaten Sauce:

- 150 g Brombeeren
- etwas Zucker

Zutaten Sabayon:

- 1 EL Kirsch
- 125 ml Guinness Bier
- 2 Eigelb
- 50 g Zucker



Zubereitung:

1. Für die Sauce die Brombeeren mit Zucker aufkochen und pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Brombeerlikör oder Kirschwasser parfümieren.
2. Die Ananasscheiben in wenig Butter mit den Pfefferkörnern auf beiden Seiten kurz anbraten.
3. Inzwischen für das Sabayon alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Schwingbesen gut vermischen, im knapp siedenden Wasserbad so lange schlagen, bis ein fester Schaum entsteht.
4. Zum Anrichten das Sabayon auf Teller verteilen. Die Ananasscheiben darauflegen und mit der Brombeersauce dekorativ umgeben. Mit Ananasblättern garnieren.