



555. Chochete vom 08. März 2017

---



**« Jubiläumschochete und Aufnahmechochete Alex »**

Apéro (ca. 18.45 Uhr)

**Apérogipfeli mit Bündnerfleisch**

Vorspeise (ca. 19.30 Uhr)

**Spanische Mandelsuppe**

Hauptgang (ca. 20.30 Uhr)

**Paella mit Pouletschenkel**

Dessert (ca. 21.30 Uhr)

**Katalanische Creme**

Weine

**Weiss: Abadia Vegas – Verdejo – Castilla y Leon (Spanien)**  
**Rot: R&G Rioja DOC Michel Rolland & Javier Galarreta (Spanien)**

## Apérogipfeli mit Bündnerfleisch

für 32 Stück

Vor und Zubereitungszeit:  
ca. 35 Minuten

### Zutaten:

- 2 rund ausgewallte Blätterteige
  - 2 TL milder Senf
  - 4 EL saurer Halbrahm
  - 2 Prisen Salz
  - 100 g Bündnerfleisch
  - Pfeffer aus der Mühle
  - 1 Ei, verklopft
  - 1 EL Sesam
- Backpapier



### Zubereitung:

Beide Teigrondele in je 16 gleich grosse Stücke schneiden.  
Senf und saurer Halbrahm verrühren und etwas Salz begeben.  
Breitere Teighälfte mit 1 TL Senf-Rahmmischung bestreichen.  
Mit je 1 Tranche Bündnerfleisch belegen, dabei die überstehenden Ränder nach innen einschlagen.  
Mit Pfeffer aus der Mühle würzen.  
Teigstücke zur Mitte hin aufrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.  
Gipfeli mit Ei bestreichen. Ca. 16 Stück zusätzlich noch mit Sesam bestreuen.

### Backen:

Ca. 15 Minuten in der Mitte des auf 220° vorgeheizten Ofens.  
Herausnehmen und ca. 5 Min abkühlen lassen. Auf einer Platte schön anrichten

# Spanische Mandelsuppe

für 8 - 10 Personen

Vor und Zubereitungszeit:  
ca. 30 Minuten

## Zutaten:

- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 400 g Knollensellerie
- 400 g geschälte Mandelkerne
- 8 EL Olivenöl
- 1600 ml Gemüsebouillon
- 400 ml Kokosmilch
- 200 g Chorizo
- 2 Prisen Salz
- 2 Prisen Pfeffer aus der Mühle
- Deko: Schnittlauch frisch, Pfeffer, Chorizostreifen



## Zubereitung Mandelsuppe:

1. Die Knoblauchzehen und die Zwiebeln schälen und würfeln.
2. Sellerie waschen und die Wurzeln abschneiden.
3. Sellerie in ganz feine Würfel schneiden
4. 4 EL Olivenöl in eine Pfanne geben und erhitzen
5. Die Mandeln langsam einrühren und unter mittlerer Hitze anrösten
6. Sobald die Mandeln goldbraun geworden sind,  $\frac{3}{4}$  des Sellerie, die Zwiebeln und den Knoblauch dazugeben und gründlich verrühren.
7. Für wenige Minuten anschwitzen lassen und schliesslich mit Kokosmilch und der Bouillon vorsichtig ablöschen.
8. Die Mischung anschliessend für ca. 15 Min. auf niedriger Stufe köcheln lassen.

## Zubereitung Chorizo:

1. 4 EL Olivenöl in eine Pfanne geben und erhitzen.
2. Die geschälten und gewürfelten Chorizo hineingeben und anschliessend mit dem übrigen Sellerie verühren.
3. Für wenige Minuten anschwitzen lassen und dabei gelegentlich umrühren.

## Mischung pürieren:

1. Die Suppenmischung mit einem Pürierstab zu einer feinen Suppe pürieren
2. Mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken

## Servieren:

1. Die Suppe in einen Suppenteller geben und mit Schnittlauch, Pfeffer, Chorizowürfel dekorieren.
2. Die restlichen Chorizowürfel separat auf einem kleinen Teller servieren.

# Paella mit Pouletschenkel

für 8 Personen

Vor und Zubereitungszeit:  
ca. 60 Minuten

## Zutaten:

- 1 l Gemüsebouillon
- 2 Stück grüne Peperoni
- 2 Stück roter Peperoni
- 16 Stück halbe Pouletschenkel
- 6 Stück Knoblauchzehen
- 500 Gramm Langkornreis
- 4 EL Olivenöl
- 2 Prisen Pfeffer
- 2 Päckchen Safran gemahlen
- 2 Prisen Salz
- 600 g Tomaten
- 8 Zitronenschnitz zum Garnieren
- 2 Stück Zwiebeln
- Senf, Pfeffer und Cognac für Marinade



## Zubereitung:

**Achtung: Punkt 5 gleichzeitig mit Punkt 1 bis 4 zubereiten.**

1. Gehäutete Tomaten in grobe Stücke schneiden.  
Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.  
Peperoni in Streifen schneiden.
2. Gemüsebouillon mit Safran aufkochen
3. Zwiebeln in erhitztem Öl braten. Knoblauch und Peperoni begeben.  
Etwas salzen und kurz anbraten.  
Tomatenwürfel einrühren und pfeffern.
4. Reis untermischen und mit heisser Gemüsebouillon aufgiessen und bei niedriger Temperatur weich garen.
5. Pouletschenkel marinieren und im Ofen bei 220° garen. Ca. 30 - 40 Min.  
Nach ca. 15 – 20 Min. wenden.
6. Fertiges Reis mit Pouletschenkel und Zitronenschnitz garnieren.

# Katalanische Creme

für 10 Personen

Vor und Zubereitungszeit:  
ca. 60 Minuten

Kühl stellen mind. 60 Minuten

## Zutaten:

- 10 dl Milch
- 1 Zitrone (Schale)
- 2 Vanillestängel
- 20 EL Zucker
- 10 Eigelb
- 6 EL Maizena



## Zubereitung:

1. Zitronenschale mit dem Sparschäler abschälen
2. Vanillestängel längs aufschneiden
3. Milch, Vanillestängel und Zitronenschalen in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze erwärmen.
4. Pfanne von der Platte ziehen und ca. 10 Min. ziehen lassen. Anschliessend Zitronenschale und Vanillestängel entfernen.
5. 8 EL Zucker und Eigelb in eine Schüssel geben, rühren, bis die Masse hell und cremig ist.
6. Maizena darunter rühren, heisse Milch unter Rühren dazu giessen.
7. Wieder in die Pfanne giessen und bei mittlerer Hitze mit dem Schwingbesen rühren, bis eine dicke Creme entsteht.
8. In die Förmchen giessen und mindestens 1 Stunde kühl stellen.

## Caramelisieren:

12 EL Zucker auf die Förmchen verteilen und mit Brenner caramelisieren.