



580. Chochete vom 8. Mai 2019

Apéro

Schinken-Käse - / Curry - Päckli

Menu

Gebackene Spargel mit pochiertem Ei

**Ravioli al plin
Tomatensauce**

**Coniglio al forno
Gemüse**

Rhabarber-Crumble

Weine

Roero Arneis Perdaudin 2017, Angelo Negro
Casa Lo Alto Reserva, Utiel Requena DOP, 2008
Giuseppe Galliano Brut, Borgo Maragliano

Chefkoch Cfr. Martin

Schinken-Käse - Päckli

ergibt je 16 Stück

80 g Schinkenwürfeli
50 g Appenzeller, in Würfeli
50 g Maiskörner, abgetropft
1 EL Petersilie, fein gehackt
Salz (2 Prisen)
wenig Pfeffer

1 Rolle Pastateig (ca. 16x56 cm)



Curry – Päckli

ergibt je 16 Stück

100 g Hackfleisch (Kalb oder Rind)
1 Ei
1 Zwiebel, klein, fein gehackt
1 TL Curry
½ TL Salz
wenig Pfeffer

1 Rolle Pastateig (ca. 16x56 cm)

Zubereitung

Alle Zutaten in einer Schüssel gut mischen

Pastateig entrollen, längs halbieren, je in 8 gleich grosse Stücke schneiden, mit Wasser bestreichen.

Formen:

Je ca. 1 EL Füllung in die Mitte der Teigstücke geben. Teigecken über der Füllung gut zusammendrücken, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen:

Ca. 8 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, warm servieren.

Gebackene Spargel mit pochiertem Ei

für 4 Personen

1 kg grüne Spargeln
8 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
½ Bd Estragon
1 Zitrone
2 EL Butter, weich
3 EL Paniermehl

1 l Wasser
0,3 dl Obstessig
4 Eier



Zubereitung

Backofen auf 200 °C vorheizen. Spargeln im unteren Drittel schälen, Enden frisch anschneiden. Spargeln mit Öl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. In der Ofenmitte ca. 20 Minuten backen. Estragonblättchen abzupfen und hacken. Zitronenschale fein abreiben. Butter mit Estragon, Paniermehl und Zitronenschale gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach der Hälfte der Backzeit der Spargeln Estragon-Butter darüber verteilen und Spargeln fertig backen. Zitrone halbieren.

Inzwischen für die pochierten Eier in einer kleinen Pfanne Wasser und Essig aufkochen. Hitze reduzieren, das Wasser soll nur noch simmern. Eier in separate Schüsselchen aufschlagen. Eier nacheinander vorsichtig ins Essigwasser gleiten lassen. Mit Löffeln das Eiweiss um das Eigelb hüllen. Eier 3–4 Minuten pochieren. Mit einer Lochkelle aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen. Spargeln aus dem Ofen nehmen und mit Ei und Zitronenhälften servieren. Dazu passt frisches Baguette.

Ravioli al plin

ca. 80 gr. pro Person

Ravioli al plin (ital. Pastaladen)

Tomaten-Grundsauce,
aufgepeppt



Zubereitung

Ravioli in Salzwasser kochen (braucht nicht lange !!).

Tomatensauce würzen / aufpeppen.

Anrichten (Sauce sparsam), garnieren mit Basilikumblättchen.

Coniglio al forno, Gemüse

für 4-5 Personen

Zutaten

- 1 Kaninchen, küchenfertig,
in kleine Stücke zerteilt
- Olivenöl extra vergine
- feines Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 dl Weisswein
- 4 Knoblauchzehen, ungeschält
- 4 Schalotten, ungeschält
- 3 Karotten, geschält, grob zerteilt
- 3 Stangen Staudensellerie, grob zerteilt
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Rosmarinzweige
- ½ l hausgemachte Hühner- oder Gemüsebrühe



Zubereitung

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Falls der Bauchlappen des Kaninchens noch an der Brust hängt, abschneiden, einrollen und mit Küchengarn binden (falls die Nierchen dabei sind, diese kurz in Butterschmalz braten und als Snack geniessen, während das Kaninchen im Ofen vor sich hin schmort).

Olivenöl in einem Bräter erhitzen. Die Kaninchenstücke salzen, pfeffern und bei mittlerer Hitze 10 Minuten leicht anbräunen. Mit dem Weisswein ablöschen. Alle anderen Zutaten mit in den Bräter geben, mit der Brühe übergiessen und im Ofen 1 1/2 Stunden schmoren. Ab und zu die Fleischstücke umrühren. Entweder am Tisch direkt aus dem Bräter servieren oder auf Tellern anrichten.

Dazu zweierlei Gemüse.

Rhabarber-Crumble

für 4 Personen

1 kg Rhabarber, gerüstet

Streusel:

100 g Mehl

50 g Rohrzucker

50 g Butter, flüssig



1 ofenfeste Form von 25x35 cm

Zubereitung

Rhabarber in mundgerechte Stücke schneiden und in der Form verteilen.

Streusel:

Alle Zutaten rühren, bis sich kleine Klümpchen bilden. Über Rhabarber streuen.

In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 20-30 Minuten backen.

Mit Vanille-Glace, Vanille-Sauce oder geschlagenem Rahm servieren.