



607. Choquete vom 9. März 2022

coronabedingt ist der Chefkoch Bruno ausgefallen
gekocht haben wir ein Monatsmenu ab der Homepage der Confrèrie
gekocht von der Jet-Chuchi im Februar 2022, verfasst von Cfr. Steven

Apéro

Bruschetta Classica

Mini Schinken Muffins

Menu

Spaghetti Carbonara a la Romana

Filetto di maiale avvolto nella pancetta

Mini New York Cheesecake

Weine

Basa Verdejo 2020, España

ESPORÃO Reserva DOC 2016, Portugal

Chefkoch Cfr. Martin

Bruschetta Classica

für 4 Personen

Für das Brot:

- 1 Ciabatta
- 4 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen

Für den Belag:

- 400 g Cocktailtomaten
- ½ Bd Basilikum
- 5 EL Olivenöl
- ½ TL Salz
- ½ TL Pfeffer



Zubereitung

1. Zunächst Brot in Scheiben schneiden, zwei Knoblauchzehen halbieren und die Brotscheiben mit der Schnittfläche einreiben. Dann die Brotscheiben bei mittlerer Hitze in einer Pfanne im Olivenöl goldbraun rösten.
2. Tomaten vierteln und entkernen. Anschliessend das Fruchtfleisch fein würfeln. Basilikum waschen und in feine Streifen schneiden. Ein paar Blätter zum Garnieren beiseitelegen. Furchtlose dürfen gerne noch eine frische Knoblauchzehe sehr fein würfeln und mit zu den Tomaten geben.
3. Jetzt die Zutaten für das Topping in einer Schüssel miteinander vermengen, würzen mit Salz und Pfeffer und dann das noch warme Brot auf den Tellern anrichten. Anschliessend die einzelnen Scheiben mit dem Tomaten-Mix belegen. Zusätzlich mit dem restlichen Basilikum garnieren.

Mini Schinken Muffins

für 24 Stück

für 2 Muffinbleche à 12 Stück à 7 cm Ø

300 g gekochter Schinken
10 Eier
5 dl Milch
200 g Dinkelmehl
Salz
Pfeffer
Öl für die Form
2 Bd Schnittlauch



Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Schinken-Würfelchen, Eier, Milch, Mehl, Salz und Pfeffer mit dem Schwingbesen zu einem dünnflüssigen Teig verrühren. Teig ca. 15 Minuten ruhen lassen.
2. Vertiefungen im Muffinblech mit Öl bestreichen. Im Ofen ca. 5 Minuten erhitzen. Schnittlauch fein hacken. Schinkenwürfelchen in die Vertiefungen füllen. Teig bis 1 cm unter den Rand in die Vertiefungen des Muffinblechs füllen. Mit Schnittlauch bestreuen. In der Ofenmitte ca. 20 Minuten backen. Warm servieren.

Spaghetti Carbonara a la Romana

für 4 Personen

200 gr Guanciale oder Pancetta
100 gr ½ Pecorino / ½ Parmigiano
460 gr Spaghetti
4 Eigelb / min. 1 Eigelb pro Person
schwarzer Pfeffer frisch gemahlen



Zubereitung

1. Die Spaghetti in gut gesalzenem Wasser al dente kochen.
2. Daneben den Pancetta in kleine Würfel schneiden und in einer Bratpfanne auslassen, bis er schön knusprig ist.
3. Die Eier aufschlagen und nur das **Eigelb** in einer Schüssel mit einer Gabel etwas auflockern. Mit Pfeffer würzen und die Hälfte des geriebenen Käses dazugeben. Falls zu dickflüssig, mit etwas Pasta Wasser das Eigelb wieder cremig machen.
4. Sobald die Spaghetti al dente sind, 1-2 Schöpfkellen des Pasta Wassers entnehmen und beiseite stellen.
5. Die Pasta zurück in den Topf geben und nicht mehr auf die heiße Herdplatte stellen. Den Speck dazugeben, etwas Fett kann auch mit in die Pfanne.
6. Nun kommt wenig Pasta Wasser mit dazu und die Ei-Pfeffer-Mischung. Das ganze fleissig schwenken, bis die Sauce schön cremig wird, das Ei aber nicht stockt. Wenn es zu trocken wird, etwas Pasta Wasser nachgeben.
7. Anrichten, Pfeffer drüber und wer mag den restlichen Käse und servieren.

Filetto di maiale avvolto nella pancetta

Für 8 Personen



2 kg	Karotten, z. B. bunte
2 EL	flüssiger Honig
4 EL	Olivenöl
2 TL	Salz
4 Zw	Rosmarin
300 g	Bratspeck in Tranchen
2	Schweinsfilets à ca. 500 g
4 EL	grobkörniger Senf
1 TL	Salz
	Pfeffer
2 EL	Bratbutter
	Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Karotten in gleichmässige Stücke schneiden. Mit Honig, Öl und Salz mischen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen, Rosmarin dazu zupfen. Backofen auf 200°C vorheizen.
2. Specktranchen leicht überlappend auslegen. Filet mit Senf bepinseln, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf den Speck legen. Specktranchen darüberlegen. Filet mit Küchenschnur binden.
3. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Filet bei mittlerer Hitze darin rundum ca. 5 Minuten anbraten. Auf das vorbereitete Blech zwischen die Karotten legen. In der Ofenmitte 20 Minuten garen. Filet aus dem Ofen nehmen. Mit Alufolie zudecken und das Fleisch 5 Minuten ruhen lassen. Karotten ca. 5 Minuten im Ofen weiter garen lassen. Filet tranchieren und mit den Karotten servieren.

Mini New York Cheesecake

Für 8 Personen

Boden:

160 g Butter-Guetzli, z.B. Petit Beurre
60 g Butter, flüssig

Belag:

400 g schweizer Frischkäse nature, z.B. Toni's
200 g Quark
5 EL Zucker
1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale & Saft
2 EL Maisstärke
4 Eier

Garnitur:

200 g Brombeeren / Früchte nach Saison
4 - 6 EL Puderzucker
2 TL Zitronensaft
Pfefferminze



Zubereitung

1. **Boden:** Guetzli im Cutter oder in einem Plastikbeutel mit dem Wallholz feinkrümelig hacken, mit der Butter mischen. Edelstahlringe auf das vorbereitete Blech stellen und die Guetzlimasse darin verteilen und mit einem Löffelrücken gut andrücken, kühl stellen.
2. Backofen auf 150°C Ober-/Unterhitze vorheizen (130°C Heissluft/Umluft).
3. **Belag:** Frischkäse mit Quark, Zucker, Zitronenschale, Saft, Stärke und Eiern glattrühren. Die Masse in die Ringe verteilen. In der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen, der Kern darf noch leicht flüssig sein. Im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen auskühlen und fest werden lassen. 2 Stunden oder über Nacht zugedeckt kühl stellen.
4. Früchte nach Saison darauf geben mit Puderzucker garnieren.