



651. - Chochete vom 11. Februar 2026

„Mexiko und Meehr“

Margarita

Ein Klassiker unter den Cocktails

Lavash Brot

mit

Mole Poblano Sauce



Zwiebelrostbraten mit Schwarzwurz Risotto

«Caminadas Entrecote»



Tarte Tatin

ein französischer Klassiker



Weine

Weisswein «I TARAI» di Ronca
Rotwein Primitivo di Manduria «MOI»

Margarita

Ursprünglich «Tequila Daisy» genannt, ein Klassiker unter den Cocktails



Zutaten: (pro Person)

- 5cl Tequila
- 1cl Cointreau
- 2cl Limettensaft (frisch gepresst)
- 1cl Agavensirup

Zutaten zum Garnieren:

Salz für den Glasrand (nach Lust und Laune mit Orangenabrieb, Chili)

Eine Scheibe Limette

Zubereitung

1. Glas nach Möglichkeit vorkühlen, mit Salzrand aromatisieren und dekorieren.
2. Tequila, Cointreau, Limettensaft und Agavensirup in einen Shaker geben und mit viel Eiswürfeln stark und lange schütteln. Eis abseihen.
3. Den Inhalt in das Glas abseihen und mit einer Limettenscheibe dekorieren.
4. Salud y „Arriba, abajo, al centro, pa' dentro“

«Keine Tortillia...»

Lavash Brot



Zutaten:

300 g	Weizenmehl Typ 550* (normales Weissmehl)
1 TL	Salz
200 ml	lauwarmes Wasser

Zubereitung

Weizenmehl mit Salz vermischen, nach und nach lauwarmes Wasser zufügen. Den Teig entweder mit den Händen oder mit dem Knethaken des Mixers gut verkneten. Ca. 10 Minuten lang kräftig kneten bis der Teig weich und geschmeidig ist, je länger du knetest um so sauberer werden auch deine Hände. Sobald der Teig homogen ist, zu einer Kugel formen. Teig auf einem Teller oder in eine Schüssel legen, mit Leinentuch* abdecken und 15 Minuten ruhen lassen.

Nach 15 Minuten den Teig in 10 circa «Eiergrosse» Stücke teilen, zu Kugeln formen und abdecken, damit der Teig nicht austrocknet. Eine glatte Arbeitsfläche gut bemehlen, eine Kugel nehmen und beidseitig gut mit Mehl bestäuben.

Mit einem Oklava* oder ein Nudelholz* ganz dünn ausrollen, immer wieder den Teig wenden und weiter ausrollen. Ab und zu mit den Händen versuchen einen schönen runden Kreis zu formen.

Sobald der Teig so dünn wie möglich ist, in eine beschichtete Pfanne* bei guter Hitze von jeder Seite circa 1 Minute backen. Dabei immer wieder das Lavash Brot wenden, damit es von beiden Seiten schöne große Luftblasen wirft. Den Bratprozess gut beobachten.

Lavash Brot auf einem Teller legen und mit einem Küchentuch fest zudecken, damit es nicht austrocknet. Möchtest du es als Wrap verwenden, sofort mit beliebigen Zutaten füllen und eindrehen. So weiter führen bis alle Teiglinge ausgebacken sind.

Will man das Brot schön knusprig haben, auf ein Gitter legen.

Am Schluss mit Olivenöl leicht bestreichen und mit verschiedenen Gewürzsalzen fein bestreuen.

Mole Poblano Sauce

Mole Poblano ist eine traditionelle mexikanische Sauce, die aus einer Vielzahl von Zutaten wie getrockneten Chilis, Gewürzen, Nüssen, Samen, Obst und Schokolade hergestellt wird. Die Sauce hat eine komplexe und reichhaltige Geschmackskombination aus süßen, würzigen und bitteren Aromen. Mole Poblano stammt aus der Region Puebla in Mexiko und ist ein wichtiger Bestandteil der mexikanischen Küche.



Zutaten

1 EL	McCormick Chili Chipotle
1 EL	Sonnenblumenöl
20g	Mandeln
2 Körner	Pfeffer
1	Gewürznelke
½	Zimtstange / oder entsprechende Menge Zimt
1	Maistortilla
1 EL	Oregano
2dl	Tomaten Passata
1	kleine Zwiebel
2g	Sesam
3dl	Gemüsebrühe
1 EL	Erdnussmus
3	Datteln
1 Spritzer	Tomatenmark
½ Tafel	Zartbitterschokolade

Zubereitung: (mit Thermomix)

1. Eine Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen und 1 EL Sonnenblumenöl dazugeben.
2. McCormick Chili Chipotle fein rösten
3. Danach Mandeln, Pfefferkörner, Gewürznelke, Zimtstange, Tortilla und Oregano in der Pfanne anbraten und in einen Mixbehälter (Thermomix) geben.
4. Zwiebel schälen und hacken. 1 EL Sonnenblumenöl in die Pfanne geben und Zwiebel unter ständigem Rühren ein paar Minuten lang anbraten, bis sie glasig werden. Tomaten Passata zugeben, kochen, bis die Zwiebeln weich werden, Zwiebeln und Tomaten in den Mixbehälter geben.
5. Anschließend Sesam vorsichtig rösten und in den Mixbehälter geben.
6. Gemüsebrühe aufkochen und in den Mixbehälter geben.
7. Erdnussmus und Datteln dazugeben und zu einer Sauce pürieren.
8. Die Sauce in die Pfanne gießen, einen Spritzer Tomatenmark und die Zartbitter Schokolade hinzufügen und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren kochen, bis die Sauce etwas fester wird (ca. 10 Minuten).

Zwiebelrostbraten

«Richtig, richtig gut!»

Caminadas Entrecôte, fein aufgeschnitten, mit viel Pfeffer und noch mehr Zwiebeln.



Zutaten

Circa 1500g Entrecôte (9 Stücke à 160g)

Schwarze Pfefferkörner, zerstoßen

2 Zweige Rosmarin

2 Zweige Thymian

Schmelzzwiebeln

4 Zwiebeln, in feine Würfelchen geschnitten (Brunoise)

Butter

Frittierte Zwiebeln

200g geklärte Butter

4 Zwiebeln, fein geschnitten

Schalottenjus

2 EL Rohrzucker

2 EL Butter

4 Schalotten, fein geschnitten

ein paar zerstoßene Pfefferkörner

3 Lorbeerblätter

200ml Rotwein

400ml Rinderfonds

Zubereitung

1. Für die Schalottenjus Rohrzucker mit Butter im Topf karamellisieren.
2. Schalotten, etwas zerstoßenen schwarzen Pfeffer und die Lorbeerblätter dazugeben.
3. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen, bis der Alkohol fast ganz verkocht ist. Mit Fond aufgiessen.
4. Für die Schmelzzwiebeln die Zwiebel-Brunoise mit Butter ansetzen und bei niedriger Temperatur während 30 Minuten dunkel garen.
5. Für die Knusperzwiebeln die feingeschnittenen Zwiebeln in geklärter Butter kalt ansetzen. Die Zwiebeln müssen von der Butter bedeckt sein. Aufkochen und die Zwiebeln frittieren bis sie knusprig sind.
6. Die Entrecôtes binden, salzen und mit zerstoßenem schwarzem Pfeffer bestreuen.
7. Das Fleisch in geklärter Butter mit den Kräutern (Rosmarin und Thymian) anbraten und im Ofen bei 160°C Umluft 4-5 Minuten garen (Kerntemperatur 43/44°C).
8. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und rund 10 Minuten ruhen lassen.
9. Vor dem Servieren nochmal kurz in einer Pfanne in Butter schwenken (arrolieren).
10. Fleisch auf Tellern anrichten, die erwärmte Jus angießen und mit Schmelzzwiebeln und frittierten Zwiebeln garnieren.

Schwarzwurzelrisotto mit Trüffeln



Für 8-9 Personen

800g	Schwarzwurzeln (frisch)
3	Zwiebel
60 g	schwarzer Trüffel
15dl	Gemüsebrühe
3 EL	Trüffelbutter
450 g	Risottoreis
3dl	Weißwein
150g	Schlagsahne
60 g	Parmesan
Salz	
Schwarzer Pfeffer	

TIPP

Beim Verarbeiten von Schwarzwurzeln am besten Gummihandschuhe tragen, da ihr Saft sehr klebrig ist. Außerdem: Geschälte Schwarzwurzeln zügig verarbeiten, sie werden schnell braun.

Zubereitung

1. Die Schwarzwurzeln mit einem Sparschäler von ihrer dunklen Schale befreien und in eine Schüssel mit Wasser und etwas Essig oder Zitronensaft geben, damit sie nicht braun werden. Die Wurzeln anschließend in mundgerechte Stücke schneiden und zurück in die Schüssel mit dem Essig- oder Zitronenwasser geben.
2. Die Zwiebel fein hacken und die Hälfte des Trüffels in feine Scheiben hobeln. In einem Topf die Gemüsebrühe erhitzen.
3. In einem weiten Topf die Trüffelbutter schmelzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen. Den Reis zugeben und bei mittlerer Hitze ein bis zwei Minuten dünsten.
4. Mit dem Weißwein ablöschen und etwa eine Minute einkochen lassen. Die Schwarzwurzeln abtropfen und zusammen mit dem fein gehobelten Trüffel zum Reis geben. Mit etwa so viel Gemüsebrühe auffüllen, dass der Reis gerade bedeckt ist.
5. Die Brühe kellenweise nachgießen, sobald der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat. Dabei immer wieder umrühren. Je nach Sorte beträgt die Garzeit für den Reis etwa 15–20 Minuten.
6. Zuletzt die Sahne steif schlagen, den Parmesan reiben und beides in das fertige Risotto einrühren. Mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.
7. Das Risotto auf Tellern anrichten und den restlichen Trüffel darüber hobeln.

Tipp:

Die Trüffelknollen können Sie zusammen mit dem Risottoreis in ein Schraubglas füllen und über Nacht (oder bis zur Verwendung) im Kühlschrank aufbewahren. So erhält der Reis ein wunderbares Trüffelaroma.

Tarte Tatin

(in der Gusseisenpfanne)



Zutatenliste

100g Mehl
50g weiche Butter
Eine Prise Salz
4 dl kaltes Wasser
9 Äpfel
200 g Kristallzucker
60g Butter
Schlagrahm mit Zimt zur Dekoration

Zubereitung

1. Geben Sie das Kuchenmehl, die Butter und das Salz in eine Schüssel und verrühren alles gründlich miteinander, bis die Masse gleichmäßig ist.
2. Fügen Sie kaltes Wasser hinzu und mischen alles vorsichtig um, bis ein glatter Teig entsteht. Wickeln Sie ihn anschließend in eine Frischhaltefolie und lassen ihn für mindesten 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.
3. Rollen Sie den Teig mit einem Wallholz aus und schneiden Sie ihn entsprechend der Form Ihrer gusseisernen Bratpfanne.
4. Stechen Sie mit einer Gabel Löcher in den Teig und lassen Sie ihn erneut für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen. Braten Sie ihn nun kurz bei mittlerer Hitze in der Gusseisenpfanne an, bis er eine leicht braune Farbe annimmt. Legen Sie ihn anschließen zu Seite.
5. Nun die Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Schneiden Sie sie in 8 gleichgroße Stücke.
6. Geben Sie die Hälfte des Kristallzuckers (100g) in die Gusseisenpfanne und erhitzen ihn. Sobald der Zucker zu Schmelzen beginnt, schalten Sie den Herd aus und geben die Hälfte der Butter (30g) hinzu. Erst jetzt darf die Zucker-Butter Masse einmal vorsichtig umgerührt werden.
7. Legen Sie etwa die Hälfte der vorbereiteten Apfelstücke hinein und erhitzen den Herd erneut. Sobald die Äpfel schön karamellisiert sind, füllen Sie sie in einen Behälter um. Nun die restlichen Äpfel auf die gleiche Art und Weise zubereiten. Es macht Sinn, diesen Schritt unter zwei Mal auszuführen, damit die Äpfel ausreichen Platz in der Pfanne haben und schön gleichmäßig mit Karamell überzogen werden können.
8. Nun können die karamellisierten Äpfel kreisförmig in der Eisenpfanne angerichtet werden. Zum Schluss wird der Teig darauf gelegt und für ca. 15-20 Minuten bei mittlerer Hitze in der Gusseisenpfanne erhitzt. Das honigartige Karamell schmiegt sich um die Apfelstücke und die Teig-Abdeckung und verbindet die Zutaten beim Backen zu einem festen Kuchen. Das Karamell dringt in die Apfelstücke ein und verleiht ihnen einen intensiven Geschmack.
9. Es ist am besten, die karamellisierte Apfeltarte aus der Pfanne zu stürzen, wenn sie noch warm ist, da der Karamell dann noch weich ist und die Äpfel nicht so leicht an der Pfanne kleben bleiben. Kuchenstücke mit Zimt-Schlagrahm servieren, guten Appetit