



654. Chochete vom 13.05.2026

Chef de Jour : Confrère Alex Iten

Best of

« Best of 10 Years »

Apéro (ca. 19.00 Uhr)

Apérogipfeli mit Bündnerfleisch (2017)

Vorspeise (ca. 19.45 Uhr)

Käse-Bowls mit buntem Salat (2019)

Hauptgang (ca. 20.45 Uhr)

**Schweinsfilet mit Strudelkruste (2024)
Geschmorte Cherrytomaten**

Dessert (ca. 21.45 Uhr)

Erfrischende Joghurt-Limetten-Mousse (2023)

Getränke:

Weisswein: Baronessa Bettina – Pinot Grigio (Venezie) (2024)

Rotwein: Fabelhaft – Duoro DOC Tinto (2022)

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

Käse-Bowls mit buntem Salat

für 8 Personen

Vor und Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten

Backzeit:

ca. 8 Minuten

Zutaten:

- 300 g Reibkäse
(Sbrinz oder Grana Padano)
- Cherrytomaten
- Gemischtes Salatboquet
- Rüebl
- Mozzarella-Perlen
- Bratspeck
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Essig
- Olivenöl
- Salatkräuter



Zubereitung:

1. Pro Bowl 3 EL Reibkäse auf Backpapier rund ausstreuen.
2. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 8 Minuten goldbraun backen.
3. Den warmen noch formbaren Käse über eine Tasse oder einen Glasboden legen und formen.
4. Knusperschale auskühlen lassen, umdrehen, vom Behälter entfernen und mit Zutaten füllen.

Servieren:

1. Bowls auf Teller anrichten.
2. Salatsauce darüber giessen
3. Dekorieren mit Salatkräutern und gebratenem Speck.

Schweinsfilet mit Strudelkruste & geschmorte Cherrytomaten

für 10 Personen

Vor und Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten

Zutaten Schweinsfilet Strudelkruste:

- 3 Stk. Schweinsfilet ca. 400 g
- 3 EL Olivenöl
- Wenig Pfeffer
- 3 EL flüssiger Honig
- 3 EL Senf
- 120 g Butter
- 3 Pack Strudelteig (à 120g)

Zutaten Chutney:

- 3 Stk. Apfel
- 150 g Dörraprikosen
- 3 Schalotten
- 3 EL Senf
- 6 EL Aceto Balsamico bianco
- 9 EL Olivenöl
- 3 EL flüssiger Honig
- $\frac{3}{4}$ TL Salz
- Wenig Pfeffer



Zubereitung Schweinsfilet Strudelkruste:

1. Ofen auf 180° C vorheizen.
2. Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen
3. Fleisch würzen und rundum 4 Minuten anbraten (erst wenden, wenn sich Kruste gebildet hat)
4. Fleisch auf dem Gitter abkühlen lassen.
5. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
6. Honig & Senf verrühren & Filet damit bestreichen
7. Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen.
8. Teigblätter auseinanderfalten & mit wenig Butter bestreichen.
9. Teigblätter aufeinanderlegen und in 6 cm breite Streifen schneiden
10. Teigstreifen einzeln zusammenraffen und auf Fleisch legen.
11. Mit der restlichen Butter bestreichen
12. Ca. 25 Minuten in der unteren Hälfte des Backofens backen
13. Während den letzten 10 Minuten Strudelteig mit Backpapier abdecken
14. Herausnehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen

Zubereitung Chutney:

1. Apfel entkernen & in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Dörraprikosen fein schneiden und daruntermischen
3. Schalotten schälen und fein hacken und daruntermischen
4. Senf, Aceto, Öl und Honig darunter rühren und würzen

Zutaten geschmorte Cherrytomaten:

- 1500 g Cherrytomaten
- 5 EL Olivenöl
- 10 Knoblauchzehen
- 10 frische Lorbeerblätter
- Etwas Meersalz



Zubereitung geschmorte Cherrytomaten

1. Tomaten mit den Rispen waschen und trocken tupfen.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch mit einem Messerrücken andrücken und mit Lorbeerblättern hineingeben. Tomaten zugeben und unter gelegentlichem Schwenken 3–4 Minuten schmoren, bis die Haut beginnt aufzuspringen.
3. Mit Meersalz würzen und sofort servieren.

Erfrischende Joghurt-Limetten-Mousse

für 8 Personen

Vor und Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten, **Ruhezeit 2 Std im Kühlschrank.**

Zutaten:

- 600 g griechischer Joghurt
- 100 g Puderzucker
- 2 Limetten
- 4 TL Vanilleextrakt
- 400 g Schlagrahm
- Amarettini, Pistazien & Limettenscheiben zur Deko



Zubereitung:

1. Als erstes das griechische Joghurt in eine Schüssel geben und mit dem Puderzucker glattrühren.
2. Nun die Limettenschale fein abreiben und anschliessend den Saft auspressen. Vanilleextrakt begeben. Alles zum Joghurt geben und verrühren.
3. In einer zweiten Schüssel den Rahm aufschlagen und anschliessend vorsichtig unter die Joghurt-Masse heben.
4. Die fertige Mousse in kleine Dessert-Gläser füllen und kühl stellen.
5. Mit Amarettini-Keks, feingehackten Pistazien und Limettenscheiben dekorieren.

Hinweis:

- Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen und anschliessend dekorieren.
- Die Pistazien können auch noch geröstet werden.