

Chrüüter Chochi Luzern

Kocheten vom Dienstag 17. Juli 2007
Gruppe B

Apéro: Trockenfleischsäckli surprise

Kühles Mandelsüppchen

Sommersalat:
Käsetürmchen mit gebratenen Tomaten an Sauterrefond
und Blattsalaten

Exotische Pouletwürfel mit Papaya und Peperoni
Basmatireis

Coconut - Mango - Mountains

Weiss: Chateau JUSTA, Bordeaux - Gironde
Rot: Pater, Sangiovese - Toscana

Auf gutes Gelingen und e Guete!
Gruppe B:
Peter Lüthi, Peter Lauber, René Mathys und Urs Zünti.

Chrüüter Chochi Luzern

Trockenfleischsäckli surprise

(Menge für 4 Personen, ca. 16 Stück)

200	gr	Walliser Roggenbrot
100	gr	Ziegen-Frischkäse (z.B: Chavroux Tendre Buche)
1	Bund	Schnittlauch
100	gr	Walliser Trockenfleisch, fein geschnitten (ideal: gross, quadratisch)

Roggenbrot in feine Scheiben schneiden, daraus ca. 16 Kreise mit 4 cm Durchmesser ausstechen.

Frischkäse mit Gabel zerdrücken und mit $\frac{1}{4}$ des Schnittlauchbundes (fein geschnitten) mischen.

Trockenfleisch auslegen, in die Mitte jeder Tranche ein haselnussgrosses Stück Käsemasse geben.

Obere Fleischränder zusammenraffen und mit einem Schnittlauchstängel zusammenbinden.

Etwas Käsemasse auf die Brotrondellen streichen, die Fleischsäckli daraufstellen.

Kühles Mandelsüppchen

(Mengen für 4 Personen)

200	gr	Baguette
240	gr	Mandelblättchen
4		Knoblauchzehen
4	EL	Olivenöl
2	EL	Sherry-Essig
4		Eiswürfel
200	gr	weisse Trauben
		etwas Salz und Pfeffer

Baguette zerzupfen, in eine Schüssel geben, mit Wasser bedecken, ca. 5 Minuten einweichen, gut ausdrücken.

4 EL der Mandelblättchen beiseitestellen, den Rest zusammen mit dem eingeweichten Brot, Knoblauch, Olivenöl und Essig in ein Mixglas geben, 6 dl Wasser (alternativ: 6 dl ganz kalte, starke Bouillon) nach und nach dazugiessen. Die Zutaten zu einer glatten Suppe pürieren. Die etwas zerkleinerten Eiswürfel beigeben, kurz weiterpürieren, würzen. Kalt stellen.

Die beiseite gestellten Mandelblättchen in einer Bratpfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze hellbraun rösten.

Trauben halbieren und entkernen.

Die Suppe mit den gerösteten Mandeln und mit den Trauben garnieren.

Chrüüter Chochi Luzern

Sommersalat

(Mengen für 4 Personen)

24		Kirschtomaten
2	EL	Aceto Balsamico
3	dl	Sauternes oder Walliser Süsswein
100	gr	Roquefort
100	gr	Camambert (ohne Schale)
100	gr	Doppelrahmfrischkäse
90	gr	weichen Butter
3		Schalotten
1	TL	Knoblauchpüree
2	TL	Kräuter (Thymian, Peterli, Dill)
1		Pumpernickelbrot
		Salz und Pfeffer

Wenig Blattsalate zur Garnitur (Grün, Gelb)

Dressing für die Blattsalate

Die Tomaten halbieren, würzen, kurz anbraten. Mit Aceto Balsamico ablöschen, in eine Schale geben und mit kaltem Süsswein knapp bedecken.

2 Tage im Kühlschrank marinieren!

Die Kirschtomaten gut abtropfen. Den Süsswein-Fond in einer Pfanne zu Sirup reduzieren und abkühlen lassen.

Jede Käsesorte jeweils mit 30 gr. Butter, 1 EL gehackte Schalotten und Knoblauchpüree schaumig schlagen.

Die Frischkäsemasse mit den Kräutern mischen.

Die 3 Käsemassen abwechslungsweise mit je einer Scheibe Pumpernickel zu einem Türmchen bauen. Tomaten um das Türmchen legen und mit dem Süsswein-Sirup beträufeln, Mit einigen Blattsalaten garnieren, napieren und servieren.

Chrüüter Chochi Luzern

Exotische Pouletwürfel mit Basmatireis

(Mengen für 4 Personen)

1		Zwiebel
1		rote Peperoni
4		Kaffirlimettenblätter
2	EL	Bratöl (Erdnussöl)
4	TL	scharfes Curry
2	TL	Thailand 7-Spice (Z.B: McCormic)
4	dl	Kokosmilch (Alternative: 2 dl Kokosmilch und 2 dl Kalbsfond)
2		Papayas
600	gr.	Pouletwürfel (Alternative: Trutenbrust)
6		Zweigelein Koriander
		Salz und Pfeffer, ev. etwas Maizena zum Binden der Sauce
1	Pack	Basmatireis

Zwiebel und Peperoni in eher feine Streifen schneiden. Kaffirlimettenblätter in feine Streifen schneiden.

Öl im Wock erhitzen, Zwiebel und Peperoni bei grosser Hitze ca. 2 Minuten Rührbraten. Gewürze begeben (Menge dem gewünschten Schärfegrad anpassen), Limettenblätter begeben, Kokosmilch/Kalbsfond dazugiessen, aufkochen und etwa 5 Minuten köcheln. Ev. Nachwürzen.

Papayas in Würfel schneiden.

Pouletwürfel mit etwas Salz und Pfeffer würzen, anbraten und zusammen mit den Papayaswürfeln in die Sauce geben.

Sauce ev. mit Maizena binden. Vor dem Service mit dem grob geschnittenen Koriander garnieren.

Basmatireis kochen.

Coconut – Mango – Mountains

(Mengen für 4 Personen)

800	ml	Kokosglace
1-2		Mango
4	TL	Crema di Balsamico

Kokosglace etwas antauen lassen, Fruchtfleisch der Mango beidseits entlang dem flachen Stein abschneiden, in der Schale das Fruchtfleisch in Würfelschneiden. Schale von unten her nach oben drücken, Würfel mit einem Messer ablösen.

Die Mangowürfel in Dessertgläser verteilen, die Kokosglase darübergerben und mit etwas Crema die Balsamico beträufeln.