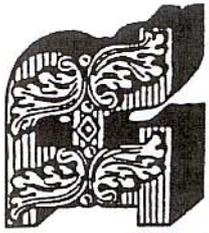


# CHOCLET

Chocheten vom Dienstag 19. April 2011  
**Gruppe B**



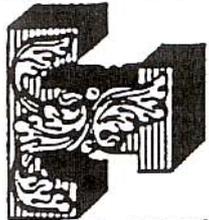
Apéro: Tête de Moine mit Zucchini-Manschetten

\*\*\*



Bärlauch-Süppchen

\*\*\*



Frühlingspilze auf grüner Spargelsauce  
mit Safrannudeln

\*\*\*



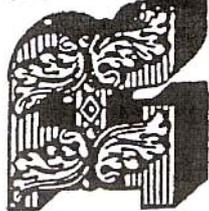
Lammwürfel mit Tomaten und Zwiebelchen  
Wildreismix

\*\*\*



Erdbeer-Meringue-Halbgefrorenes

\*\*\*



Wein weiss: Féchy, Cuvée du bailliage, 2009  
Wein rot: Malbec, Michel Torino, 2010



Auf gutes Gelingen und en Guete!

Gruppe B: Peter Lauber, Peter Lüthi, René Mathys



## **Tête de Moine mit Zucchini-Manschetten**

Mengen für 40 Stück

- 4 Zucchini (je ca. 140 g), längs in ca. 1 mm dicke Scheiben gehobelt
- 4 EL Balsamico-Essig
- 1 kleine Knoblauchzehe, gepresst
- Salz
- Pfeffer, grob gemahlen aus der Mühle
- 10 Tranchen Toastbrot, übers Kreuz geviertelt
- 40 Tête de Moine-Rosetten
- Zahnstocher

Zucchini in siedendem Salzwasser 1-2 Minuten blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken, auf einem Küchentuch auslegen.

Essig und Knoblauch verrühren, würzen. Zucchini-Scheiben auf einer Seite damit bestreichen.

Je 1 Tête de Moine-Rosette mit 1-2 Zucchini-Scheiben umwickeln, mit Zahnstocher auf die Brot-Dreiecke stecken, auf einer Platte anrichten.

## **Bärlauch-Süppchen**

Mengen für 4 Personen

- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- ½ Zwiebel, gehackt
- 3 EL Maismehl
- 6 dl Gemüsebouillon, kalt
- 0,5 dl Rahm
- 4 Bärlauchblätter, fein gehackt
- Salz, Pfeffer, Butter zum Dämpfen

Garnitur:

- 2 Bärlauchblätter
- 0,5 dl Rahm, flaumig geschlagen

Knoblauch und Zwiebel in der Butter andämpfen. Maismehl kurz mitdünsten. Mit der Bouillon ablöschen, unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen. Zugedeckt 5 – 8 Min. köcheln. Alles pürieren, Rahm und Bärlauch beifügen, erhitzen, würzen.

Zum Servieren das Bärlauch-Süppchen in vorgewärmte kleine Tassen geben, garnieren.

## **Frühlingspilze auf grüner Spargelsauce mit Safrannudeln**

Mengen für 4 Personen

800 g grüner Spargel  
400 g Frühlingspilze (Pfifferlinge, Morcheln etc.)  
70 g Butter  
1 Schalotte, fein gehackt  
1 Bund Kerbel  
½ Zitrone (Saft)  
Salz, Pfeffer, Gemüsebouillon, Safrannudeln

Spargel rüsten.

12 Stück für die Garnitur ganz lassen. Restliche Spargel klein schneiden. Ganzen und klein geschnittenen Spargel im gleichen Topf in der Gemüsebrühe garen. Ganzen Spargel auf die Seite legen. Kleingeschnittenen Spargel samt Brühe pürieren. Durch ein Sieb streichen.

Pilze putzen.

Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen. Mit 50 g Butter locker mischen, mit wenig Pfeffer würzen.

Schalotten in 20 g Butter glasig dünsten. Pilze begeben. Ca. 4 Min. dünsten.

Spargelpüree aufkochen. Würzen und mit dem Zitronensaft abschmecken.

Spargelpüree in vorgewärmten Suppenteller geben. Pilzragout kranzförmig anrichten. Safrannudeln in die Mitte geben. Grünen Spargel als Garnitur verwenden. Mit einigen Kerbelblättchen garnieren.

## **Lammwürfel mit Tomaten und Zwiebelchen Wildreismix**

Mengen für 4 Personen

300 g Saucenzwiebelchen  
600 g Lammnierstücke  
2 EL Sonnenblumenöl  
2 Zweige Thymian  
1 EL Zucker  
1 TL Butter  
½ TL Tomatenpüree  
0,5 dl Wasser  
0,5 dl roter Portwein  
1 dl Rotwein  
400 g Cherry- oder Datteltomaten  
Salz, Pfeffer

Zwiebelchen in Wasser 1 Minute blanchieren. Abgiessen und kalt abschrecken. Wurzelansatz wegschneiden und Zwiebelchen aus der Schale drücken. Lammfleisch in ca. 1,5 cm grosse Würfel schneiden.

Backofen auf 80° vorheizen. Eine Platte mit erwärmen.  
Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Im heissen Öl rundum 1 Minute anbraten. Auf die vorgewärmte Platte geben. Thymianzweige drauf legen. Fleisch im Ofen 20 Minuten gar ziehen lassen. Bratsatz mit etwas Wasser ablöschen und den Bratjus beiseite stellen.

Zucker in einer Chromstahlpfanne caramelisieren. Zwiebelchen, Butter und Tomatenpüree begeben und alles mischen. Mit Wasser ablöschen. Bratjus, Port- und Rotwein dazugiessen. Alles zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 Minuten schmoren. Tomaten halbieren und begeben. Sauce noch ca. 5 Minuten fertig köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Servieren Lammfleisch in die Sauce geben. Thymian darüber zupfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Erdbeer-Meringue-Halbgefrorenes**

Zutaten für Cakeform von 30 cm.

3 Eier  
8 EL Zucker  
200 g Erdbeeren  
3,5 dl Vollrahm

1 Pr. Salz  
80 g Meringues, zerbröckelt

Die Cakeform mit Wasser ausspülen und ganz mit Haushaltsfolie auskleiden.

Eier teilen. Eigelb mit 6 EL Zucker rühren bis die Masse hell und cremig ist.  
Erdbeeren pürieren und darunterziehen.

Den Rahm steif schlagen und sorgfältig darunterziehen.

Eiweiss mit Salz steif schlagen, restlichen Zucker begeben und sorgfältig unter die Masse ziehen.

In Form füllen und Meringues dazwischenstreuen.

Zugedeckt ca. 4 Std. tiefkühlen.

Zum Servieren in Scheiben schneiden.