CHOCHI

Chocheten vom Dienstag 19. Juli 2011

Gruppe B

Apéro: Thon-Pâté

***

Ruccola-Salat mit Landrauchschinken-Röllchen

***

Kalte Gurkensuppe

***

Kalbsröllchen an Dillsauce
Gratinierte Zucchettifächer
Schmale Nudeln

***

Melonen-Ricotta-Dessert

***

Wein weiss: Petit Arvine BIBACCHUS 2010
Wein rot: La Cuvée Mythique 2008
(Vin de Pays D'Oc)

Auf gutes Gelingen und en Guete!
Gruppe B: Peter Gärtner, Peter Lauber, Peter Lüthi, und René Mathys

Thon-Pâté
Mengen für 4 Personen

150	g	Thon, abgetropft
100	g	weiche Butter
½	Bund	Petersilie
		Salz, Pfeffer
1-2	TL	Zitronensaft

Den Thon gut abtropfen lassen. Dann mit dem Stabmixer (oder Cutter) fein purieren.

Die Butter mit Rührwerk gut durchrühren, bis sich kleine Spitzchen bilden. Die Petersilie sehr fein hacken und zusammen mit dem Thon beifügen. Alles gut mischen und das Pâté mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Thon-Pâté auf Toast, Pariserbrot oder Bruschette (z.B. ZWEIFEL) servieren.

Ruccola-Salat mit Rauchschinkenröllchen
Mengen für 4 Personen

100	g feiner	Ruccola	(im Winter auch Nüsslisalat)
100	g **kleine**	Eierschwämme	
8	Scheiben	Landrauchschinken fein geschnitten	
		Philadelphia (Frischkäse)	
		Balsamico weiss	
		Zitronenöl	
		Butter	

Landrauchschinken auslegen, mit wenig Philadelphia bestreichen, und kleine Ruccola-Blättchen auflegen. Dann das Ganze rollen. 2 kleine Rölleli als Garnitur zum Salat.

Ruccola Salat waschen und gut schleudern. Zitronenöl und Balsamico in Schüssel geben und Salat darin gut wenden. Auf Teller drapieren.

Eierschwämme (ev. in kleine Stücke schneiden). Kurz im Butter andämpfen und dann über Salat verteilen.

Kalte Gurkensuppe
Mengen für 4 Personen

800	g	Gurken
2	dl	Gemüsebouillon, kalt
1		Knoblauchzehe (bei grösserer Personenzahl nur wenig erhöhen)
½	Bund	Dill
200	g	Joghurt nature
		Salz, Pfeffer

Bouillon bereitstellen.
Gurken schälen, längs halbieren, **entkernen** und grob würfeln. Zur Bouillon geben.
Knoblauch dazupressen.
Dill hacken und mit dem Joghurt zur Bouillon geben.
Alles mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Ca. 1 Stunde kühl stellen.

Kalbsröllchen an Dillsauce

Mengen für 4 Personen

8	grosse	sehr dünn geschnittene Kalbsplätzchen (Aufschnittmaschine)	
8	Scheiben	Bratspeck	
200	g	Kalbsbrät	
1,5	dl	Crème fraîche oder Vollrahm	
1	dl	Weisswein	
6	EL	trockener Wermut	
1	EL	Bratbutter	
2	EL	Crème fraîche oder Mascarpone	
1	TL	frischer, fein gezupfter Dill	
2	gestrichene EL	grüner Pfeffer	Vorsicht! eher weniger
1	Prise	edelsüsser Paprika	
		Salz und schwarzer Pfeffer, Paprika	

250 – 300 g Schmale Nudeln

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Den Pfeffer in ein kleines Teesieb geben und unter Wasser kurz spülen. Dann mit der Gabel gut zerdrücken. Mit dem Brät, der Crème fraîche oder dem Mascarpone sowie dem Dill gut mischen.

Die Kalbplätzchen auslegen und beidseitig mit einer Gewürzmischung aus Salz, Pfeffer und Paprika bestreuen. Je etwas Brätfüllung längs auf die Plätzchen geben; diese aufrollen und mit einer Scheibe Bratspeck umwickeln.

In einer beschichteten Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Kalbsröllchen darin je nach Grösse rundherum 5-7 Minuten braten. Herausnehmen, auf eine vorgewärmte Platte geben und im 80 ° heissen Ofen kurz nachziehen lass en.

Den Bratsatz mit dem Wermut und dem Weisswein auflösen und bei grosser Hitze gut zur Hälfte einkochen lassen. Die Crème fraîche mit etwas heisser Sauce verrühren und beifügen. Nochmals so lange reduzieren, bis die Sauce leicht cremig bindet. Am Schluss den Dill unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über die Kalbsröllchen verteilen und diese sofort servieren.

Als Beilage passen **schmale Nudeln** (50 g pro Person), kleine in Butter gebratene Kartoffeln und/oder ein **Zucchettigemüse** z.B.

Gratinierte Zucchettifächer

8	kleinere	Zucchetti
4	Scheiben	Toastbrot
4	EL	Parmesan (frisch gerieben)
½	Bund	Basilikum
1	dl	Olivenöl
		Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Die Zucchetti waschen und der Länge nach fächerartig sechs- bis siebenmal einschneiden (aber **nicht durchschneiden**). In eine grosse Gratinform oder auf ein Blech legen und auseinanderdrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Toastbrotscheiben fein hacken. Mit dem Parmesan mischen. Basilikumblätter in feinste Streifchen schneiden und beifügen. Olivenöl zufügen und alles mischen. Dann über die Zucchetti streuen.
Die Zucchetti im auf 200° vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille ca. 20 Min. backen.

Melonen-Ricotta-Dessert

Mengen für 4 Personen

Zubereitungszeit	ca. 1 Std.
Kühlstellen	ca. 2 Std

Melonenmasse

500	g	Wassermelone, entkernt in Stücken (ca. 400 g netto)
3	EL	Puderzucker
½	TL	Zitronensaft (eher etwas mehr)
3	Blätter	Gelatine, ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft
1 ½	EL	siedend heisses Wasser

Ricottamasse

250	g	Ricotta
75	g	Zucker
1		Zitrone → ½ abgeriebene Schale + 1 EL Saft
2	Blätter	Gelatine, ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft
1	EL	siedend heisses Wasser
1 ½	dl	Rahm
		Pfefferminzen zum dekorieren

<u>Zubereitung</u>

Melonenmasse

Melone mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft pürieren. Gelatine mit dem siedenden Wasser auflösen, in die Melonenmasse absieben, sofort gut verrühren.

Die Hälfte in die vorbereiteten Gläser verteilen (mit Dressiersack).

Gläser und restliche Melonenmasse ca. 30 Min. kühl stellen.

Ricottamasse

Ricotta und alle Zutaten mit den Schwingbesen des Handrührgerätes ca. 3 Minuten rühren. Gelatine mit dem siedenden Wasser auflösen, in die Ricottamasse absieben, sofort gut verrühren.

Masse kühl stellen, bis sie am Rand leicht fest ist. Glatt rühren. Rahm steif schlagen, sorgfältig darunter mischen. Die Hälfte auf die Melonenmasse in die Gläser verteilen. (mit Dressiersack). Restliche Melonen- und Ricottamasse daraufgeben.

Zugedeckt **ca. 1 ½ Stunden kühl stellen.**

Mit Pfefferminze dekorieren, servieren. Ev. Amaretti dazu servieren.