

Chelleland-Chuchi Bauma

Chochete vom 20. Mai 2010

Chuchi-Chef: Markus Schmidhauser
Helfer: Peter Meier
Andi Spichtig

Menu

Pikante Blätterteigbalken

-

Blumenkohl-Tatar

-

***Wolfsbarsch mit grünen Spargeln
und Salzkartoffeln***

***Fromage blanc mit
Rhabarber-Erdbeer-Kompott***

Wein

***Aurum Pla de Bages DO 2007
(Pürro, Wila)***

***Château Aymerich Cuvée Général 2005
(Pürro, Wila)***

Pikante Blätterteigbalken

Ofen vorheizen auf 180 °C

**1 Block Blätterteig von Leisi
nicht ausgewallt**

**leicht angefroren in 5 mm breite
Tranchen schneiden**

3 EL Zucker

**in Teller geben, Tranchen beidseitig
in Zucker wenden
auf mit Backpapier belegtes Blech
absetzen**

**Salz, Pfeffer, Curry oder
Chilifäden**

**Salzen und nach eigenem
Geschmack würzen**

Backen

**15 Minuten in der Ofenmitte, nach dem
Anbacken von 8 Minuten wenden und bei
Bedarf nochmals würzen**

Blumenkohl-Tatar

Rezept für 6 Personen

500 g	Blumenkohl, gerüstet, in Röschen geteilt
2 EL	Zitronensaft
2 EL	gehackter Dill
5 EL	Rapsöl
1	Bundzwiebel, in feine Ringe geschnitten
1	Essiggurke, klein gewürfelt
1	kleine Tomate, entkernt, klein gewürfelt
1	Ei, hartgekocht, klein gewürfelt
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Dill zum Garnieren

- 1) Blumenkohl 5 – 8 Minuten knackig garen, herausnehmen, leicht auskühlen lassen**
- 2) Zitronensaft, Senf, Dill und Öl verrühren. Zwiebel, Essiggurke, Tomate und Ei dazumischen, würzen. Blumenkohl würfeln, sorgfältig daruntermischen**
- 3) Tatar mit Hilfe der Ausstechform auf Tellern anrichten, garnieren**

Dazu passt knuspriges Baguette oder Toast



Wolfsbarsch mit grünen (oder wilden) Spargeln und Satzkartoffeln

Rezept für 4 Personen

3	Bund grüne Spargeln à ca. 200 g
	Fleur de sel
3 EL	Olivenöl
8 Tranchen	Rohessspeck
4	Wolfsbarschfilets à ca. 150 g
½	Limette

- 1) Backofen auf 190 °C vorheizen. Spargeln frisch anschneiden und kalt abspülen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Spargeln leicht salzen und mit etwas Öl beträufeln. Im Ofen ca. 15 – 20 Minuten garen. Nach 10 Minuten der Garzeit die Specktranchen auf die Spargeln legen und ca. 5 Minuten mitbraten.
- 2) Fisch mit Fleur de sel würzen. Im restlichen Öl in einer beschichteten Bratpfanne auf jeder Seite ca. 2 Minuten braten. Fischfilets mit Limettensaft beträufeln. Spargeln anrichten. Fischfilets und Speck darauf legen. Mit Fleur de sel abschmecken.



Fromage blanc mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott

Rezept für 4 Personen

1	Vanilleschote
250 g	Magerquark
1	Bio-Zitrone
4	Eiweiss
75 g	Zucker
5 dl	Rahm
	Rhabarber-Erdbeer-Kompott
400 g	Rhabarber
250 g	Erdbeeren
1	Vanilleschote
3 dl	Rosé
200 g	Zucker

- 1) Für den Fromage blanc Vanilleschote aufschneiden. Mark herauskratzen. Quark mit Vanillemark mischen. Zitronenschale fein dazureiben. Eiweiss und Zucker schaumig rühren. Rahm steif schlagen. Eiweiss und Rahm unter die Quarkmasse ziehen. Masse in ein mit einem sauberen Küchentuch ausgelegtes Sieb geben und im Kühlschrank ca. 6 Stunden abtropfen lassen.
- 2) Für das Kompott Rhabarber schälen. Rhabarber in Stücke schneiden. Vanilleschote aufschneiden. Mark herauskratzen. Beides mit Wein und Zucker aufkochen. Bei kleiner Hitze einköcheln lassen, sodass ein dickflüssiger Sirup entsteht. Rhabarber begeben und 1 – 2 Minuten mitkochen. Rhabarber im Sirup etwas abkühlen lassen. Erdbeeren dazumischen. Mit Fromage blanc servieren.

