

Chelleland-Chuchi Bauma

Chochete vom 16. Mai 2018

Chuchi-Chef: Markus Schmidhauser

**Helfer: Rene Büchi
Martin Rust**

**Spargelcremesuppe
mit Knusperspeck**

-

**Lachsfilet mit
Zitronenrisotto**

-

**Erdbeer-Rhabarber-
Tiramisu**

Wein

**Flor de Vetus Verdejo 2018
Rueda**

**Obergo Expression 2011
Somontano**

**Cune Reserva 2014
Rioja**

Spargelcremesuppe mit Knusperspeck

Für 4 Personen

1 kg	weisser Spargel, geschält
1 EL	Butter
8 Tranchen	Bratspeck
1 EL	Butter
2	Schalotten, gehackt
2 Prisen	Zucker
3 EL	Weissmehl
8 dl	Gemüsebouillon
2 dl	Vollrahm
nach Bedarf	Salz, Pfeffer,
2 EL	Schnittlauch, grob geschnitten



- 1) Die Spargelspitzen ca. 4 cm lang abschneiden (Spargel-Enden für die Suppe beiseite stellen). Butter in einer Bratpfanne erwärmen, Spargelspitzen ca. 6 Min. knapp weich dämpfen, warm stellen.
- 2) Speck in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze langsam knusprig braten, auf Haushaltspapier abtropfen.
- 3) Butter in einer Pfanne erwärmen. Schalotten, beiseite gestellte Spargel-Enden und Zucker ca. 5 Min. andämpfen.
- 4) Mehl begeben, ca. 2 Min. mitdämpfen. Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 15 Min. weich köcheln
- 5) Pürieren, durch ein Sieb streichen. Rahm dazugießen, Suppe heiss werden lassen, würzen.
- 6) Suppe anrichten, mit dem Knusper-Speck und Schnittlauch garnieren. Die Spargel-Spitzen evtl. separat dazu servieren.

Lachsfilet (oder Wolfsbarsch) mit Zitronenrisotto

Rezept für 4 Personen

1 EL	Öl
1	Schalotte, fein gehackt
1	Knoblauchzehe, gepresst
350 g	Risottoreis (z.B. Carnaroli)
1	Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
1 Zweiglein	Thymian
2 dl	Weisswein
7 dl	Gemüsebouillon
50 g	Butter, in Stücken
50 g	geriebener Parmesan



4	Lachs- oder Wolfsbarschfilet, in ca. 3 cm breiten Streifen
1/2 TL	Salz
wenig	Pfeffer
2 EL	Zitronensaft
1 EL	Öl
1 EL	Butter
	Thymian und zerstossene Zehe Knoblauch

- 1) Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotte und Knoblauch andämpfen. Reis begeben. Unter Rühren dünsten bis er glasig ist.
- 2) Zitronenschale und Thymian begeben. Wein und Zitronensaft dazugiesen, vollständig einkochen.
- 3) Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugiesen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 25 Minuten köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist. Butter und Käse unterrühren.
- 4) Fischfilet unter fließendem kalten Wasser abspülen. Anschliessend trockentupfen. Lachs mit Zitronensaft beträufeln.
- 5) Öl in Bratpfanne erhitzen. Lachs bei mittlerer Hitze mit der Hautseite nach Oben braten bis sich eine Kruste bildet, dann wenden. Thymian und Knoblauch hinzufügen. Butter in die Pfanne geben und kurz aufschäumen lassen. Ab und zu mit Hilfe eines Löffels mit der heissen Butter übergiesen. Mit Salz und Pfeffer würzen (Kerntemperatur 55 Grad)

Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu

Rezept für 6 Personen

850 g Rhabarber, gerüstet, gewürfelt
100 g Zucker
1 dl Wasser
1 EL Zitronensaft

150 g Löffelbiscuits, grob zerdrückt
150 g Frischkäse nature
150 g Rahmquark
250 g Mascarpone

250 g Erdbeeren, in Scheiben
2 EL Puderzucker
1 EL Zitronensaft
einige Pfefferminzblätter zum Verzieren



- 1) Rhabarber mit Zucker, Wasser und Zitronensaft zugedeckt ca. 5 Min. knapp weich köcheln, auskühlen. Ca. 1 dl Rhabarbersaft auffangen, beiseite stellen.
- 2) Die Hälfte der Löffelbiskuits in die Gläser verteilen. Die Hälfte des Rhabarberkompotts darauf verteilen.
- 3) Frischkäse, Quark, Mascarpone und beiseite gestellten Rhabarbersaft gut verrühren. Die Hälfte der Quarkmasse auf dem Rhabarber verteilen, restliche Biskuits darauf verteilen, nochmals ca. 5 Min. kühl stellen.
- 4) Rhabarberkompott und Quarkmasse darauf verteilen. Zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.
- 5) Erdbeeren, Zucker und Zitronensaft mischen, auf die Quarkmasse verteilen, verzieren.