

Chelleland Chuchi

Bauma

Chocheten vom 16. Juni 2022

Küchenchef: René Büchi
Helfer: Silvano Stappung
Marcel Meier

Menü

Apero

Pikante Blätterteigstangen

Amuse-Bouche

Füürtüfeltaler auf Weinsauerkraut

Vorspeise

Pikanter Chinakohl-Grapefruit-Salat

Hauptgang

Pikante Fleischbällchen

Röstitaler

Dessert

Erdbeeren mit Balsamico und Pfefferbouquet

an Vanilleeis

Weisswein: Senza Parole Italien Abruzzen

Rotwein: Senza Parole Italien Abruzzen

Füürtüfeltaler auf Weinsauerkraut



Zutaten:

180 g Füürtüfel, gerieben

3 Eier, verquirlt

100 g Mehl

2 TL Paprika scharf

1 TL Pfeffer schwarz

Salz und Chili zum Abschmecken

5 EL Paniermehl

5 EL Erdnusskerne, gerieben

2 TL Paprika edelsüss

Zubereitung:

Alle Zutaten bis und mit Pfeffer gut verrühren, abschmecken, zugedeckt 2 Std. kühl stellen.

Paniermehl, gemahlene Erdnüsse und Paprika mischen. Aus der Käsemasse Kugeln formen, in Panade wenden, in heisser Bratbutter beidseitig anbraten.

Pikanter Chinachohl-Grapefruitsalat



Zutaten:

- 4 Knoblauchzehen, in Scheibchen
- 4 Schalotten, in feinen Streifen
- 1 Cicorino rosso, einige abgelöste Blätter
- 1 Chinakohl, in schmalen Streifen
- 3 rosa Grapefruit, filetiert
- 5 EL ungesalzene Erdnuskerne, geröstet
- 1 Peperoncini, in sehr feinen Streifen
- 5 EL Korianderblättchen, zerzupft

Zubereitung:

Eigene Salatsauce zubereiten.

Öl heiß werden lassen, Hitze reduzieren. Knoblauch, dann Schalotten und Erdnuskerne knusprig braten, auf Haushaltspapier abtropfen lassen.

Cicorino rosso auf den Tellern verteilen. Chinakohl mit der Sauce mischen und auf den Cicorinoblättern anrichten, Schalotten, Knoblauch, Erdnüsse, Peperoncini und Grapefruitfilet darauf verteilen mit Korianderblättchen garnieren.

Pikante Fleischbällchen



Zutaten:

- 1.5 kg Rindshackfleisch
- 3 Eier, verquirlt
- 1.5 Bund Frühjahrszwiebeln, in feinen Scheiben
- 5 Schalotten, in feinen Scheiben
- 0.5 Knollensellerie, in kleinen Würfel
- 3 Peperoncini, in feinen Streifen
- 2 kg Tomaten, geschält, gewürfelt
- 140 g Tomatenpüree

Zubereitung:

Bundzwiebeln, Schalotten, Selleriewürfel, und Peperoncini andünsten, Tomatenpüree begeben und weiter dünsten, Tomatenwürfel begeben und mit wenig Wasser ablöschen. Mit Bouillon, Pfeffer und scharfem Paprika würzen, 2 Std. leicht köcheln lassen.

In einer grossen Schüssel Hackfleisch und Eier mit Salz, Paprika, und Pfeffer gut mischen (kneten) bis eine bindige Masse entsteht. Baumnussgrosse Bälle formen und in der Bratpfanne rundum goldbraun anbraten. In die Sauce geben und 30 Minuten leicht kochen lassen.

Röstitaler



Zutaten:

- 2 kg Gschwellti vom Vortag, geschält an der Röstiraffel geraffelt
- 3 Eier, verquirlt
- 3 EL Mehl
- 3 TL Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten mischen. Aus der Masse mandarinengrosse Kugeln formen, flach drücken. Portionenweise in heisser Bratbutter beidseitig je 3-4 Minuten braten. Im auf 70°C vorgeheizten Ofen warm stellen.

Erdbeeren mit Balsamico und Pfefferbouquet



Zutaten:

- 1 kg Erdbeeren
- 1 EL Pfefferbouquet im Mörser zerstoßen
- 2 EL Zucker
- 2 EL Balsamico
- 2 EL Grand Marnier
- 10 Kugeln Vanilleeis
- 1 Orange, die Schale davon in Zesten

Zubereitung:

Erdbeeren in mundgerechte Stücke schneiden, zuckern, mit Balsamico, Pfefferbouquet und Grand Marnier ca. 2 Stunden marinieren. Mit Vanilleeis und Orangenzesten gefällig anrichten.