

Chocheten vom 18. Juni 2015



Verantwortlicher: Andi Spichtig
Helfer: Mario Schilling
Tom Isler



Menü:

- Sbrinz-Terrine mit Salatbouquet
- Scampi Croustade mit grünen Spargeln an Käsesauce
- Rahmtörtchen mit Erdbeertatar



Wein:

- Château de Mont-Sur-Rolle Grand Cru 2013 CH
- Château Tanunda Cabernet/Syrah 2012 AUS

Chelleland Chuchi

Bauma



Sbrinz-Terrine mit Salatbouquet

Zutaten:

Terrine

4	Eier
1,5 dl	Rahm
90 g	Sbrinz gerieben
½ TL	Salz

Salat

500g	Mischsalat
1 TL	Kräutersenf
1 ½ TL	weisser Balsamico-Essig
1 TL	Haselnussöl
3 EL	Rapsöl
	Salz/Pfeffer
1	Bundzwiebel, in Ringen
1	großblättriger Peterli

Zubereitung:

Terrine: Alle Zutaten verrühren, in die vorbereiteten Förmchen füllen. Förmchen auf einen Lappen in eine ofenfeste Form stellen, Förmchen mit Alufolie bedecken. Soviel siedendes Wasser in die Form giessen, bis die Förmchen zu 2/3 im Wasser stehen.

Im unteren Teil des auf 160°C vorgeheizten Backofens 20 – 25 Minuten pochieren oder im Steamer (Natürlich ohne Form und Lappen) bei 97°C 20 Minuten pochieren und 10 Minuten ruhen lassen.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

Salat: Alle Zutaten miteinander vermengen, würzen, Bundzwiebeln in feine Ringe schneiden und alles mit dem Salat mischen.

Chelleland Chuchi

Bauma



Scampi Croustade

Zutaten:

Pastetli

- 8 Butterpastetli
- 400g gekochte Scampi ohne Schale
- 400g Spargelspitzen grün
- 2 EL Cognac

Käsesauce

- 30g Butter
- 40g Mehl
- 2 dl Hühnerbouillon
- 3 dl Rahm
- 80g Freiburger Vacherin geraffelt
- Salz/Pfeffer, Cayennepfeffer
- 1 EL Currypulver
- 1 Bund Dill

Zubereitung:

Pastetli: Die Scampi in Cognac marinieren.

Käsesauce: Butter in einem Pfännchen schmelzen, Mehl zugeben und ohne Farbe anzunehmen dünsten. Unter ständigem Rühren nach und nach Bouillon, den Rahm und anschliessend den Freiburger Vacherin beifügen und schmelzen lassen. Spargelspitzen begeben und 8 Minuten köcheln lassen. Marinierte Scampi und Dill in der Sauce erwärmen und in die heissen Pastetli einfüllen.



Rahmtörtchen mit Erdbeertatar

Zutaten:

500g	reife Erdbeeren
1 EL	Zitronensaft
1.1/2 EL	Puderzucker
2.5 dl	Rahm
1	Lage heller Biskuitboden
1 Beutel	Rahmhalter

Zubereitung:

Erdbeeren in feine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft und der Hälfte des Puderzuckers mischen.

Rahm mit restlichem Zucker und dem Rahmhalter steif schlagen. Die Hälfte der Erdbeeren darunter mischen. Mit dem Ring Rondellen aus dem Biskuitboden ausstechen. Erdbeer-Rahm darin verteilen und glattstreichen. Restliche Erdbeerwürfel darüber streuen. Erdbeer-Rahm-Tatar vorsichtig aus den Ringen stossen und servieren.