

Rezepte

Gästeabend von 22. Februar 2025

Chuchichef

Marcel Meier

Helfer

René Büchi

Remo Büchi

Menü

RANDEN-APFELSALAT | JAKOBSMUSCHEL



RICOTTA-RAVIOLI | PARMASCHINKEN | SALBEIBUTTER



BIRNEN-THYMIAN SORBET



WILDSCHWEINGULASCH | HASELNUSS-SPÄTZLI
GEBRATENER WIRSING



DULCE DE LECHE | GEPOPPTER MAIS | CITRUS

Randen-Apfel Salat / Jakobsmuschel



Zutaten (4 Personen)

Randen-Apfel Salat

- 2 rohe Randen, geschält, in Schnitzen
- 2 EL Olivenöl
- ¼ TL Salz
- ¼ TL Cayennepfeffer
- 1 säuerlicher Apfel, in Würfeli
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 40 g Pekannüsse (rösten)
- 3 EL Aceto Balsamico
- 1 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Safran-Zitronen-Reduktion

- 1 Prise Safran (nach belieben)
- ½ EL Honig
- 1 Limone

Balsamico-Reduktion

- 50ml Balsamico bianco
- 50ml Aceto Balsamico
- ½ EL Honig

Jakobsmuschel

- 12 Stk. Jakobsmuschel (3 pro Person)
- Vanille-Salz (Vanillestängel in Salz einlegen)
- Chilli-Salz (Chilliflocken und Salz mischen)

Zubereitung

Randen-Apfel Salat

1. Randen und Öl mischen, würzen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.
2. Ca. 30 Min. in der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Randen auf dem Blech auskühlen.
3. Randen fein würfeln, mit dem Apfel, Schalotte und Nüssen mischen. Aceto und Öl begeben, mischen, würzen.

Safran-Zitronen-Reduktion

1. Saft einer Limone, Honig und Safran sirupartig einkochen

Balsamico-Reduktion

1. Balsamico (weiss und Aceto) mit Honig sirupartig einkochen

Jakobsmuschel

1. Jakobsmuscheln in Butter bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. ½ bis 1 Minute hellbraun braten.
2. Mit etwas Vanille-Salz und Chilli-Salz würzen

Ricotta-Parmaschinken-Ravioli



Zutaten (4 Personen)

Teig (selbstgemacht, oder fertig kaufen)

150 g Mehl (Type 00)
250 g Hartweizengriess
4 grosse Eier

Füllung

200 g Ricotta
75 g Parmesan
75 g Parmaschinken
½ kleine, weisse Zwiebel

Salbeibutter

- Salbeiblätter
30 g Butter

Zubereitung

Teig

1. Mehl mit Griess vermischen und auf einem Holzbrett geben.
2. Eine Mulde hineindrücken und Eier und etwa 1 TL Salz hineingeben
3. Mit einer Gabel nach und nach die Eier und die Mehl-Griess Mischung vermischen.
4. Alles zu einem glatten Teig kneten (Teig sollte nicht mehr kleben, bei Bedarf noch etwas Mehl einfügen)
5. Eine Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln, ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen

Füllung

1. Zwiebel fein hacken
2. Parmaschinken in Streifen schneiden
3. Zwiebel in einer Pfanne in Butter glasig dünsten
4. Parmaschinken dazugeben und mitbraten
5. Abkühlen lassen
6. Ricotta, Parmesan und die abgekühlte Parmaschinken-Zwiebel-Mischung pürieren
7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Ravioli

1. Teig sehr dünn ausrollen
2. In ca. 8cm breite Streifen schneiden (Total 4 oder 8 Bahnen)
3. Auf eine Teig-Bahn alle 8cm eine Kugel Füllung geben (ca. 1 TL)
4. Den Teig an den Rändern mit Wasser bestreichen
5. Mit einer weiteren Teig-Bahn abdecken und die Enden (ohne Luftpockets) verschliessen
6. Ravioli Ausstechen und die Enden mit einer Gabel dicht zusammendrücken.
7. In siedendem Wasser kochen bis die Ravioli schwimmen (ca. 2-3 Minuten)

Salbei-Butter

1. Butter in einer Pfanne schmelzen
2. Salbei-Blätter in Streifen schneiden und im Butter andünsten

Birnen-Thymian-Sorbet



Zutaten (4 Personen)

500 g	Birnen (reif)
0.5	Vanilleschoten
0.5	Zitronen
1 Scheibe	Inbwer (dünn geschnitten)
2 dl	Apfelsaft
80 g	Gelierzucker
4-5	Thymianzweige

Zubereitung

1. Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Wüfel schneiden. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden. Zitrone auspressen, Den Ingwer schälen und in kleine Wüfel schneiden.
2. Alle Zutaten inkl. 4-5 Thymianzweige mit dem Apfelsaft und dem Gelierzucker in einer Pfanne zugedeckt weich kochen.
3. Thymianzweige entfernen und die heisse Masse mit dem Stabmixer pürieren.
4. Auskühlen lassen.
5. Birnenpüree in einer Glace Maschine geben und gefrieren lassen. (Falls keine Maschine vorhanden, das Püree in einer weiten, flachen Form im Tiefkühler gefrieren lassen, 4-5 Mal mit Schwingbesen umrühren)

Wildschweingulasch – Haselnussspätzli – Gebratener Wirsing



Zutaten (4 Personen)

Gulasch

800 g	Wildschweingulasch
2	mittelgrosse Zwiebeln
2	mittelgrosse Rüebli
¼	Sellerieknolle
¼ TL	Salz
¼ TL	schwarzer Pfeffer
40 g	Mehl
80 ml	Sonnenblumenöl
2 EL	Tomatenmark
½ Liter	Rotwein
5	schwarze Pfefferkörner
2	Gewürznelken
3	Wacholderbeeren
2	Lorbeerblätter
1 Glas	Wildfond
20 g	Zartbitterkuvertüre (70%)
-	eingemachte Preiselbeeren

Haselnuss-Spätzli

300 g	Weizenmehl
100 g	Haselnüsse, gemahlen und angeröstet
8	Eier
1 TL	Salz
1 Prise	Muskat

Gebratener Wirsing

1 Kopf	Wirsing
3	Schalotten
3	Knoblauchzehen
1 EL	Olicenöl
250ml.	Gemüse-Bouillon
-	Kümmel (nach Geschmack)

Zubereitung

Gulasch

1. Fleisch in ca. 4cm grosse Würfel schneiden (oder vom Metzger vorbereiten lassen)
2. Zwiebeln, Rüebli, Sellerie schälen und in ca. 1cm grosse Würfel schneiden.
3. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.
4. In einem Bräter das Öl erhitzen und das Fleisch in mehreren Portionen scharf anbraten. Fleisch auf zur Seite stellen.
5. Rüebli, Sellerie und Zwiebeln anrösten
6. Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls anrösten (rostbraun)
7. Mit 100ml Rotwein ablöschen
8. Fleisch zurück in die Pfanne geben und die Gewürze (am besten in einem Gewürz-Ei oder Säckchen) hinzufügen
9. Alles mehrmals mit dem restlichen Rotwein ablöschen, bis dieser komplett eingekocht ist.
10. Mit Wildfond aufgiessen, bis das Fleisch gut bedeckt ist.
11. Bei kleiner Hitze ca. 2-3 Stunden köcheln lassen.
12. Zum Schluss Gewürze entfernen, Zartbitterkuvertüre einrühren und die Sauce mit Mehl (oder Maizena) sämig binden.

Haselnuss-Spätzli

1. Haselnüsse ohne Fett in einer Pfanne rösten, abkühlen lassen.
2. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem Teig aufschlagen (bis er Blasen wirft und zäh vom Löffel fällt)
3. Teig ca. 15 Minuten ruhen lassen.
4. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, salzen
5. Den Teig portionsweise über ein Brett oder Spätzlisieb ins Wassergeben und aufkochen lassen.
6. Oben schwimmende Spätzli mit einer Schaumkelle abschöpfen.

Gebratener Wirsing

1. Den Wirsing in Stücke (ca. Handflächen-Grösse) reissen, waschen und gut abtropfen lassen.
2. Schalotten und Knoblauch in kleine Stücke schneiden.
3. Die grösste Pfanne im Haushalt nehmen, Olivenöl darin erhitzen.
4. Schalotten und Knoblauch andünsten und aus der Pfannen nehmen, zur Seite stellen.
5. In der Pfannen nochmals etwas Öl hinzufügen und den Wirsing bei hoher Temperatur braun anbraten.
6. Danach die Schalotten-Knoblauch-Mischung zurück in die Pfanne geben.
7. Mit Gemüse-Bouillon aufgiessen und zugedeckt ca. 5 Min. kochen lassen.
8. Deckel entfernen und die restliche Bouillon verkochen lassen.
9. Mit Salz und Pfeffer würzen.
10. Kümmel hinzufügen (wer es mag)

Dulce de Leche - Flan



Zutaten (ca. 6 Personen)

Flan

1 Dose Kondensmilch, gezuckert (ca. 400g), alternativ Kondensmilch in der Tube
360ml Vollmilch
3 Eier

Caramel-Sauce

200g Zucker
120ml Wasser

Zubereitung

Caramel-Sauce

1. Zucker und Wasser bei mittlerer Hitze zu einem Caramel einkochen.

Caramel-Sauce

1. Kondensmilch in der Dose (Etikette entfernen) in siedendem Wasser (nicht Strudelnd) für 2 ½ - 3 Stunden kochen. Wasser abschütten und Dose abkühlen lassen.
2. Dose öffnen und «dulce de Leche» in eine Schüssel geben.
3. Eier und Milch hinzufügen und gut vermischen (Handmixer geht am besten)
4. Caramel-Sauce in vorbereitete, feuerfeste Förmchen verteilen
5. Förmchen mit der «dulce de Leche» Masse auffüllen.
6. Backofen auf 180°C aufheizen (Ober- und Unterhitze)
7. Förmchen in ein Backblech stellen und dieses mit warmen Wasser auffüllen (Wasserbad)
8. Förmchen mit Aluminiumfolie abdecken.
9. Backblech in den Ofen schieben (Wasser kann auch erst jetzt eingegossen werden, macht es einfacher) und für ca. 50 – 60 Minuten backen.
10. Sobald die Masse stockt (prüfen mit Nadel oder Stäbchen), aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.