

# Chelleland Chuchi

## Bauma



## Nachtessen 12.06.2025

### „Sommernachtsschmaus“

Verantwortlich:

Géza Kanabé

Helfer:

Stefan Küng

Hans-Rudolf Koch

Clubchochete bei Géza zu Hause

Sommermenü:

		Wein
<b>Apéro</b>	Melonen-Chäs-Spiessli zweierlei Trauben Oliven	Lisa Bona de S. Sebastiao Vinho branco, 2024 <sup>1</sup>
<b>Vorspeise:</b>	Avocado - Grüner Apfel Tatar*	
<b>Zwischengang</b>	Kalte Kirschensuppe*	-
<b>Hauptgang</b>	Dorade vom Grill nach Art des Hauses* Griechischer Salat	Lisa Bona de S. Sebastiao Reserva Vino Tinto 2023
<b>Dessert</b>	Kirschenstrudel mit Wein-Kirsch-Sahne*	Nach belieben

<sup>1</sup> Für Bierliebhaber als Alternative zum Apéro: Appenzeller. Quöllfrisch

<sup>2</sup>

\* Rezept für jeweils 6 Personen nachfolgend beschrieben

## Melonen-Chäs-Spiessli zweierlei:

Am Anfang an einem warmen Sommerabend erwartet man gern etwas Erfrischendes. Früchte eignen sich gut dazu. Der Käse liefert zum Wein einen guten „Boden“

Ich habe folgende Zutaten für die Spiessli verwendet:

- Würfel von Le Gruyère (mild) und Feta
- Würfel von Zuckermelone
- Trauben

Angereichert auf einer Platte mit

- Teufelshörnli (Scharfe Mini-Pepperoni mit Frischkäse)
- Schwarze Oliven

So lässt sich der Abend mit .Diskussionen einleiten, bevor man zum Tisch sitzt.



## Avocado - Grüner Apfel Tatar

Zutaten	
Grüner Apfel	2 Stk
Avocados	2-3 Stk
Limetten	3 stk
Schalotten	2 Stk
Ingwer	1 EL
Olivenöl mit Limone	8 EL
Apfelessig	5 EL
Balsamico (weiss)	2 EL
Chilischotte	1
Salz	2 TL
Pfeffer	Etwas



- Avocado würfeln (etwa 5 mm), mit Limettensaft beträufeln.
  - Den grünen Apfel in gleich grosse Würfel schneiden. (Grössere Stücke erschweren die Präsentation in einer Form)
  - Schalotten fein würfeln.
  - Ingwer und die entkernte Chillischotte sehr fein würfeln.
- Alles vermengen, Öl und Essige dazugeben und gut vermischen
- Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen, den Koriander oder Peterli fein schneiden und dazumischen

Bem.:

Es kann leicht passieren, dass zu viel „Sosse“ mit auf die Teller kommt, was optisch störend erscheint. Das kann man verhindern, wenn man eben das Tatar ohne Sosse in einer Form auf den Teller gibt.

Am Schluss kann man mit 1-2 Salatblättern umranden und mit etwas Creme Balsamico verschönern. Etwas Koriandergrün oder Petersilie helfen da ebenfalls.

## Kalte Kirschsuppe

<b>Kirschen</b>	500g
<b>Zimtstangen</b>	1
<b>Nelken</b>	5
<b>Zucker</b>	4 EL
<b>Zitronensaft</b>	10 ml
<b>Rahm</b>	180 ml
<b>Vanillezucker</b>	0.5 Beutel



Ein herrlich erfrischender Zwischengang oder Vorspeise im Sommer, insbesondere in Ungarn beliebt, woher auch mein Rezept stammt.

- Die Kirschen entkernen, halbieren.
- In einem Topf gleichmässig verteilen und eben mit Wasser bedeckt, aufkochen.
- gleich am Anfang die Zimtstange, Nelken\*, Zucker und Zitronensaft dazugeben.
- Wenn die Kirschen weich gekocht sind, Zimt und Nelken entfernen.
- Mit dem Mixer fein pürieren und abkühlen lassen
- Erneut leicht aufkochen und:
- Rahm mit Vanillezucker vermischt nach und nach dazu geben, etwas einkochen.
- Abkühlen
- Vor dem Servieren mind. zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

\* am Besten in einem Tee-Ei mitkochen, damit die Nelken restlos entfernt werden können.

Bem.: lässt sich schon am Vortag machen.....

## Gegrillte Dorade nach Art des Hauses:

<b>Dorade (1x/Pers)</b>		6
<b>Zitrone</b>	2 Stk	
<b>Minze</b>	1 Bund	
<b>Knoblauch</b>	4 Zehen	
<b>Alufolie (dick!)</b>		1
<b>Thymian</b>	5-6 Zweige	
<b>Rosmarin</b>	4-5 zweige	
<b>Zitrone</b>	4 Stk	
<b>Olivenöl</b>	3-4 EL	
<b>Mayonnaise</b>	200g	
<b>Meerrettich</b>	100g	
<b>Pita Brote</b>		12



Da rechne ich mit einer Dorade pro Person.

Die Fische zuerst waschen und abtrocknen.

- Olivenöl mit feingehacktem Thymian, Rosmarin und mit Salz und Pfeffer vermischen.
- Die Fische beidseits fein (nicht zu tief!) einschneiden
- Knoblauch in feine Scheiben schneiden, ebenso eine Zitrone.
- Den Bauchraum der Fische mit wenig Olivenölmischung bestreichen und anschliessend fein geschnittenen Knoblauch und Zitrone einlegen
- Mit einem Streifen Alufolie\* so ausfüllen, dass der Fisch anschliessend senkrecht stabil „stehend“ auf den Grillrost gestellt werden kann.
- So stehend mit der restlichen Olivenölmischung aussen bestreichen
- Im Grill geschlossen mit etwa 200°-250° ca. 15 min. grillieren.
- Es empfiehlt sich den Fisch auf einen separaten Teller einzeln den Gästen zu servieren, damit diese stehend filetiert werden können. Eine halbe Zitrone dazu ist empfehlenswert.

- ich bevorzuge dazu eine 2:1 Mischung aus Mayonnaise und Meerrettich-Creme zu kredenzen.

- dazu kann man Pita-Brot und griechischen Salat servieren (siehe nächste Seite)

\* Hier lohnt sich festere/dickere Alufolie zu nehmen

## Griechischer Salat:

<b>Gurke</b>	2 Stk
<b>Kleine Tomaten</b>	200 - 250 g
<b>Grüne Oliven</b>	75 g
<b>Petersilie</b>	1 Bund
<b>Feta</b>	0.5 Packung
<b>Dressing:</b>	
<b>Apfelessig</b>	3 EL
<b>Olivenöl</b>	1-2 EL
<b>Salz</b>	n. Bedarf
<b>Pfeffer</b>	n. Bedarf



Das Gemüse und die Petersilie waschen und trockentupfen. Die Tomaten halbieren. Die Gurke in Scheiben schneiden. Petersilie zerpfücken. Gemeinsam mit den Oliven und kleinen Feta-Stückchen in eine Schüssel geben und gut vermengen. Mit Dressing beträufeln

In diesem Fall wird der Salat ohne zusätzliche Saucen, wie z.B. Tsatsiki oder Kräutersauce serviert.

## Kirschenstrudel mit Wein-Kirschen-Sahne:

### Kirschenstrudel:

<b>Kirschen</b>	500g
<b>Baumnuss</b>	80g
<b>Puderrucker</b>	80g
<b>Zimtpulver</b>	1 TL
<b>Butter</b>	120g
<b>Strudelteig</b>	1 Pack (4 Blätter)
<b>Paniermehl</b>	4 EL

### Wein-Kirschen-Sahne

<b>trock. Rotwein</b>	250 ml
<b>Kirschkonfitüre</b>	100 g
<b>Vollrahm</b>	250 ml
<b>Zucker (fein)</b>	1 TL



### Strudel:

- Kirschen nach dem Waschen trockentupfen, entsteinen (halbieren)
  - Nüsse (halb-) Feinhacken und mit Puderrucker und Zimt mischen
  - Blech mit Backpapier vorbereiten, Ofen auf 200° vorheizen\*
  - Butter schmelzen
  - Ein Teigblatt auf ein Küchentuch flach auslegen und mit Butter reichlich bepinseln
  - Ein zweites Teigblatt darauf legen und ebenfalls mit Butter bepinseln
  - Mit max. 2 EL Paniermehl bestreuen
  - In einem Drittel die Hälfte der Kirschen verteilen, dabei jedoch auf beiden Seiten einen Rand von etwa 3cm frei lassen
  - Mit Hilfe des Tuches locker einrollen, die Enden falten und auf das Blech legen.
  - Nun erneut reichlich mit Butter betreiben
  - Analog eine zweite Strudelstange anfertigen
  - Backzeit etwa 20-25 Minuten
  - \* Variante mit Heissluft mit Beschwadern: 180° und etwa gleich lang.
- Zum Servieren mit Puderrucker bestreuen und etwa 4-5 cm breite Streifen schneiden

### Wein-Kirschen-Sahne:

- Wein in einem kleinen Topf aufkochen und auf etwa 5 EL einkochen
- Kirschkonfitüre dazu geben und gut verrühren
- Etwa 20` abkühlen lassen
- In der Zwischenzeit den Rahm mit Zucker steif schlagen
- Die Wein-Konfitüre-Mischung unter den Rahm ziehen

Mit dem Strudel zusammen servieren. Halbierete Kirschen auf der Sahne wirken dekorativ

