



Chochete vom 6. November 2019 Tisch 2

Marronisuppe mit Wurzelgemüse und Ingwer, Pasta Tricolore (selbst gemacht) mit verschiedenen Saucen (Basilikum-Pesto, Gorgonzola/Parmesan, Tomaten-Grappa) mit Salatbuffet (Randen/Apfel und Nüssli mariniert mit Champignon)

Aufteilung der Chochete je Tisch (vgl. Angaben)!!

Marronisuppe mit Wurzelgemüse und Ingwer 2



250 g Rüebli
400 g Pastinaken
400 g Knollensellerie
2 grosse Zwiebel
2 Knoblauchzehen
15 g Ingwer frisch
500 g tiefgekühlte Marroni, angetaut
100 g Butter
2,5 Liter Gemüsebouillon
10 Zweige glatte Petersilie
2,5 dl Rahm
2,5 Esslöffel Zitronensaft
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 Prise gemahlener Kreuzkümmel

1

Jeweils $\frac{1}{2}$ der Rüebli, der Pastinaken und des Selleries rüsten und klein würfeln. Die Zwiebel, den Knoblauch und den Ingwer schälen und fein hacken. Die Marroni grob zerkleinern.

2

In einer grossen Pfanne 1 Esslöffel Butter schmelzen und das gewürfelte Gemüse mit der Zwiebel, dem Knoblauch und dem Ingwer darin andünsten. Dann die Marroni und die Bouillon beifügen und alles aufkochen. Die Suppe zugedeckt etwa 15 Minuten leise kochen lassen.

3

Inzwischen das restliche Gemüse (Rüebli, Pastinaken, Sellerie) rüsten und zuerst in dünne Scheiben, dann in feine Streifen schneiden. Die Petersilie fein hacken.

4

In einer Bratpfanne die restliche Butter (2 Esslöffel) erhitzen, die Gemüsestreifen beifügen und bei mittlerer Hitze 3–4 Minuten bissfest braten. Zuletzt die Petersilie untermischen und das Gemüse beiseitestellen.

5

Die Suppe in der Pfanne fein pürieren. Den Rahm und den Zitronensaft unterrühren und die Suppe mit Salz, Pfeffer und dem Kreuzkümmel würzen. Die Suppe in tiefen Tellern oder Tassen anrichten und die Gemüsestreifen darüber verteilen.

Grundrezept Pastateig 1/2/3



200 g Mehl

1 Teelöffel Salz ins Kochwasser

2 Eier

1

Das Mehl mit dem Salz mischen. Die Eier dazugeben und alles mit einem Löffel oder den Fingern mischen. Dann auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. So lange kneten, bis der Teig matt glänzt. Den Teig zu einer Kugel formen, in ein Küchentuch oder ein Stück Klarsichtfolie wickeln und bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten ruhen lassen.

2

Den Teig in der Pastamaschine zu einer dünnen Platte auswallen. Den Teig zuerst bei Stufe 1 (dick) mehrmals durch-drehen und die Teigplatte jeweils wieder zusammenklappen. Die Walzenöffnung nach und nach enger stellen und zum Schluss den Teig bei Stufe 5 (dünn) durchdrehen.



Pastateig: Bunt gefärbt

1. Grüne Pasta 3

150 g Spinat, in Salzwasser 1 Minute sprudelnd kochen, kalt abschrecken und sehr gut ausdrücken. Mit 1 Esslöffel Olivenöl pürieren.

2. Rote Pasta 1

40–50 g gekochte, geschälte Rinde mit 1 Esslöffel Olivenöl pürieren.

3. Gelbe Pasta 2

2–3 Teelöffel Kurkumapulver unter die Zutaten des Grundrezeptes Pastateig mischen.



Saucen

Basilikumpesto 3

7 Bund Basilikum (etwa 50 schöne Blätter)

4 Knoblauchzehen

2 dl Olivenöl kalt gepresst

5 Esslöffel Pinienkerne evtl. geröstet

100 g Parmesan

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1

Die Basilikumblätter von den Zweigen zupfen, in Streifen schneiden und in einen hohen Becher geben. Die Knoblauchzehen schälen und dazupressen. Olivenöl und Pinienkerne beifügen und alles mit dem Stabmixer zu einer Paste verarbeiten. Dann den Parmesan untermischen und den Pesto mit Salz sowie Pfeffer würzen.

Gorgonzola Parmesan 2

200 g Schinken dünn geschnitten

40 g Butter

Salz

200 g Gorgonzola

250 g Mascarpone

Pfeffer schwarz, aus der Mühle

150 g Parmesan gerieben

2

Die Schinkenscheiben in kleine Vierecke schneiden.

3

In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Den Schinken darin leicht anbraten.

5

Inzwischen den Gorgonzola in kleine Stücke schneiden. Mit dem Mascarpone zum Schinken geben und bei sanfter Hitze schmelzen lassen. Dann etwa 5 Esslöffel Teigwarenkochwasser beifügen. Die Sauce mit reichlich frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Tomaten-Grappa 1

300 g Cherrytomaten
1 grosse Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 Bund Oregano
1 Bund glatte Petersilie
2 Zweig Rosmarin
4 Salbeiblätter
4–6 Esslöffel Olivenöl
1 Dose Pelati-Tomaten 600 g
2 dl Grappa
3 dl Rahm
4–6 Teelöffel Kapern
0.5 Teelöffel Zucker
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1

Die Cherrytomaten vierteln. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Oregano- und Petersilienblätter sowie die Rosmarinnadeln von den Zweigen streifen. Die Salbeiblätter in feine Streifen schneiden und zusammen mit allen Kräutern fein hacken.

3

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Die Pelati-Tomaten und den Grappa beifügen und alles 5 Minuten kochen lassen. Dann den Rahm, die Cherrytomaten, die Kräuter sowie die Kapern dazugeben, die Sauce mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und alles weitere 10 Minuten bei mittlerer, später kleinerer Hitze kochen lassen.

Salate

Randen-Apfel 1



750 g Randensalat, grob geraffelt;
3 Apfel säuerlich
3 Esslöffel Olivenöl
150 g Speckwürfelchen
3 Esslöffel Senf grobkörnig
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1

Den Randensalat in eine Schüssel geben. Den Apfel schälen und an der Röstiraffel zu den Randen reiben. Sorgfältig mischen.

rf4

2

In einer Bratpfanne das Olivenöl erhitzen und die Speckwürfelchen darin langsam knusprig braten. Die Speckwürfelchen herausnehmen und zum Randensalat geben. Das Bratöl in ein Schüsselchen giessen.

3

Senf und schwarzen Pfeffer mit dem Bratöl verrühren und über den Randensalat geben. Alles nochmals sorgfältig mischen und servieren.

Nüssli mit marinierten Champignons 3

800 g Champignons

3 Knoblauchzehen

2 Bund Petersilie

2.5 dl Weisswein

2.5 dl Wasser

4 Esslöffel Olivenöl

4 Lorbeerblätter

1 Teelöffel Salz gehäuft

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

500 g Nüsslisalat

3 Esslöffel Weissweinessig

3 Esslöffel Balsamicoessig

1 Esslöffel Senf

Salz, Pfeffer aus der Mühle

9 Esslöffel Olivenöl

1

Die Champignons nur wenn nötig kurz kalt spülen und die Stiele zurechtschneiden. Grosse Pilze halbieren.

2

Den Knoblauch schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die Petersilie fein hacken. Beides zusammen mit dem Weisswein, dem Wasser, dem Olivenöl, den Lorbeerblättern, dem Salz sowie mit reichlich frisch gemahlenem Pfeffer in eine grosse Pfanne geben. Aufkochen, dann zugedeckt 5 Minuten kochen lassen.

3

Die Champignons in den Sud geben und zugedeckt auf kleinem Feuer 10 Minuten leise kochen lassen; die Pilze fallen dabei stark zusammen. Im Sud erkalten lassen.

4

Den Nüsslisalat waschen und rüsten.

5

Für die Sauce beide Essigsorten, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Dann langsam unter Rühren mit einem Schwingbesen das Öl dazugiessen.

7

Zum Servieren den Salat mit der Sauce mischen und in tiefen Tellern anrichten. Die Champignons abschütten, gut abtropfen lassen und auf den Salat geben. Sofort servieren.