



Chochete vom 26. März 2025

Menü

Spargelsalat mit Pumpernickel

Piccata milanese mit Safran Risotto und Brokkoli

Afogatto

En Guete wünscht René

Die Rezepte sind für 4 Personen berechnet



Spargelsalat mit Pumpernickel

Zutaten

Spargel		
2	TL	Salz
½	TL	Zucker
1	TL	Olivenöl
10	Stück	Spargel weiss
Dressing		
80	g	Frischkäse
8	g	Senf
80	g	Rahm
80	g	Hühnerbouillon
1	EL	Zwiebelkonfit
20	g	Weissweinessig
20	g	Honig
		Salz und Pfeffer
Zusatz		
2	Scheiben	Pumpernickel
Etwas		Hobelkäse
Etwas		Olivenöl
Etwas		Grünes Öl

Zubereitung

- Für den Spargel in einem grossen Topf ausreichend Wasser mit Salz, Zucker und Olivenöl zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit den Spargel schälen und die holzigen Enden entfernen. Sobald das Wasser kocht, den Spargel hineinlegen und das Wasser noch einmal kurz aufkochen. Danach sofort die Hitze reduzieren. Je nach Dicke der Spargelstangen ca. 10 Minuten ziehen lassen.
- Spargel herausnehmen und zum Auskühlen beiseitestellen. Die Spargelstangen in daumengrosse Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.
- Für das Dressing Frischkäse, Senf, Rahm, Bouillon, Zwiebelkonfit, Essig und Honig hinzufügen und gut mixen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Währenddessen etwas Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Den Pumpernickel klein bröseln und in der Pfanne zu knusprigen Croûtons rösten. Mit Salz und Pfeffer leicht würzen und auf einem Küchentuch auskühlen lassen.
- Den Spargel mit dem Dressing gut vermischen und abschmecken. Auf einem Teller anrichten und mit Croûtons und den restlichen Zutaten garnieren.

Piccata Milanese

Zutaten

600 g	Schweinsfilet, pariert Salz und Pfeffer
40 g	Mehl
2	Eier
70 g	Parmesan, gerieben
100 g	Bratbutter
Garnitur	
60 g	Rindszunge
60 g	Schinken
60 g	Champignons Butter
Sauce	
30 g	Madeira / Marsala
2 dl	Demiglace

Vorbereitung

- Vom Schweinsfilet Medaillons von etwa 40g schneiden und leicht klopfen.
- Zunge und Schinken in Streifen, Champignons in Scheiben schneiden.

Zubereitung

- Eier aufschlagen und mit dem Parmesan vermischen.
- Schnitzel würzen, leicht mehlen und in der Käsemasse wenden.
- Bratbutter erhitzen, die Schnitzel beidseitig goldbraun braten, herausnehmen und anrichten.
- Zunge, Schinken und Champignons in der Butter braten und über das Fleisch geben.
- Demiglace erhitzen, mit Madeira/Marsala verfeinern und separat zum Fleisch servieren.

Safran Risotto

Zutaten

200	g	Risotto Reis
1		Zwiebel gehackt
		Bratbutter
2 ½	dl	Weisswein
1	Prise	Safran
1	Lt	Hühnerbouillon
		Salz und Pfeffer
120	g	Parmesan
		Butter
		Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Gehackte Zwiebeln leicht anbraten.
- Risotto zugeben und mitrösten.
- Safran begeben, anschliessen mit Weisswein ablöschen, und mit der heissen Hühnerbouillon nach und nach auffüllen und ca. 25 Minuten köcheln lassen, bis das Risotto noch leicht Biss hat.
- Am Schluss geriebenem Parmesan und etwas Butter begeben bis der Risotto fein cremig aussieht.

Affogato

Zutaten

4	Kugel	Carmelglace mit Fleur de sel
4		Espressi, heiss
		Caramelstückli gehackt

Zubereitung

- Glace mit dem Glacelöffel zu Kugeln formen und in Gläser verteilen.
- Heissen Espressi darübergiessen.
- Mit Caramelstückli bestreuen.

Zwiebelkonfit

Zutaten für ca. 2-3 Gläser à 2 dl

500	g	Zwiebeln
3.6	dl	Olivenöl
2		Knoblauchzehen
1	EL	Salz

Zubereitung

- Einen grossen Topf mit Wasser füllen und aufkochen (nur so viel Wasser verwenden, dass die Zwiebeln noch Platz haben).
- Die Zwiebeln schälen, in ca. 5 mm grosse Würfel schneiden und in das kochende Wasser geben. Für 5 Minuten kochen und durch ein Sieb abgiessen. Im gleichen Topf das Olivenöl einmal erhitzen. Die abgetropften Zwiebeln zum Olivenöl geben und gut verrühren. Temperatur auf die kleinste Stufe stellen.
- Den Knoblauch fein hacken und mit dem Salz unter die Zwiebeln mischen. Das Zwiebelkonfit für 2 Stunden auf kleinster Stufe kochen, dabei gelegentlich umrühren.

Sterilisiert haltbar für 1 Jahr. Kühl und trocken lagern. Nach dem Öffnen für ca. 3 Wochen im Kühlschrank haltbar.