



# Chochete

## Donnerstag, 4. Mai 2017

### Menu

Amigne Sèche  
2014  
Régence-Balavaud



Binisalem Nounad  
2016  
Bodegas Binigrau



Château  
Lynch Bages  
2003  
Pauillac

Crostini mit Thunfisch und Sesam  
Tartelettes mit pikantem Eier-Tatar  
und Rauchlachs



Spargelcrèmesuppe  
mit Lachs



Eglifilets in Schnittlauch-Panade  
auf Randen



Lammnierstück an Bärlauchsauce  
Frische Kartoffeln



Erdbeercrème in Strudelteig

**Chef de Jour: Christoph Wolleb**

# Crostini mit Thunfisch und Sesam

---

(4 Personen)

## Zutaten

*300 g frischer Thunfisch (in Sashimi Qualität)*  
*¼ Zitrone, nur Schale*  
*¼ Limette, nur Saft*  
*1 EL frischer Koriander*  
*ca. 1 cm Ingwerknolle*  
*Fleur de Sel*  
*Pfeffer aus der Mühle*  
*Sojasauce*  
*1 Baguette*  
*Olivenöl*  
*1 EL Sesamsamen*



## Zubereitung

- 1** Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.
- 2** Den Thunfisch klein würfeln. In eine Schüssel geben. Die abgeriebene Zitronenschale und den Limettensaft dazugeben. Koriander hacken, untermischen. Ingwer schälen und dazu raffeln. Alles schön mischen und mit Fleur de Sel , frisch gemahlenem Pfeffer und einigen Tropfen Sojasauce würzen. Den Fisch 15 Minuten bei Raumtemperatur marinieren.
- 3** In der Zwischenzeit das Baguette in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Vorsichtig etwas Olivenöl auf die Brotstücke tröpfeln, diese anschliessend mit Fleur de Sel bestreuen. Das Brot im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten knusprig rösten. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
- 4** Sesam in einer beschichteten Pfanne einige Minuten rösten, damit die Samen ihren Geschmack entfalten, und zum Abkühlen auf einen Teller geben. Thunfischtatar aus dem Kühlschrank nehmen, Sesam untermischen. Die Mischung auf die Crostini verteilen und mit etwas Koriander bestreuen. Sofort servieren.

# Tartelettes mit pikantem Eier-Tatar und Rauchlachs

---

(6 Personen)

## Zutaten

*1 Frühlingszwiebel  
1 Bund Schnittlauch  
je 2 Zweige Dill und Kerbel  
3 hart gekochte Eier  
1 EL Meerrettichpaste aus der Tube  
100 g nordische Sauermilch  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
150 g Rauchlachs am Stück  
ca. 32 Party-Tartelettes (aus Mürbeteig)  
Zwiebelsprossen*



## Zubereitung

- 1** Die Frühlingszwiebel mitsamt schönem Grün fein hacken.
- 2** Den Schnittlauch in feine Röllchenschneiden. Dill und Kerbel fein hacken.
- 3** Die Eier schälen und mittelfein hacken. Die Eier mit den Kräutern und den Frühlingszwiebeln in eine Schüssel geben.
- 4** Meerrettichpaste und nordische Sauermilch zu den Eiern geben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles mischen.
- 5** Den Rauchlachs in 1 cm grosse Würfel schneiden.
- 6** Das Eier-Tatar in die Tartelettes füllen und je mit 1 Lachswürfel auf jede Tartelette geben. Mit Zwiebelsprossen dekorieren.

# Spargelcrèmesuppe mit Lachs

---

(4 Personen)

## Zutaten

*30 g Butter*  
*1 Stk Eigelb*  
*½ lt Gemüsebouillon*  
*1 kleine Zwiebel*  
*1 kleine Stange Lauch, gebleicht*  
*2 EL Mehl*  
*Muskatnuss*  
*2 dl Schlagrahm*  
*Salz, Pfeffer aus der Mühle*  
*500 g weisse Spargeln*  
*1 dl Weisswein*  
*½ Zitrone*  
*Zucker*

## Zubereitung

- 1** Spargel schälen und anschliessend die Köpfe abschneiden. Spargel in ca. 2 cm lange Stücke schneiden.
- 2** Zwiebel und Lauch grob hacken und in der Butter anziehen. Danach Spargelstücke ebenfalls dazu geben und kurz mitdünsten.
- 3** Mit der Gemüsebouillon ablöschen, etwas Butter und eine Prise Zucker dazugeben, und ca. 20 Minuten kochen lassen bis die Spargeln weich sind. Danach gut pürieren.
- 4** Butter in einem Topf auf kleiner Flamme zerlassen und das Mehl gleichmässig darüber stäuben und unter ständigem Rühren goldgelb anschwitzen.
- 5** Nun den Weisswein langsam unter ständigem umrühren dazu giessen und anschliessend die Spargelsuppe dazu geben. Das Ganze aufkochen, dann die Spargelköpfe hinzugeben und etwa 12 Minuten sanft köcheln.
- 6** Nun das Eigelb mit 1 dl Rahm in einer Schüssel verquirlen. Den Rest des Rahms steif schlagen und danach die Ei-Rahm-Mischung vorsichtig in die Suppe einrühren.
- 7** Die Zitrone auspressen. Die Suppe mit dem Zitronensaft, Pfeffer, Muskatnuss und Salz abschmecken.
- 8** Mit Lachsstreifen und etwas Koriander garnieren.

# Eglifilets in Schnittlauch-Panade auf Randen

(4 Personen)

## Zutaten

*1 Bund Schnittlauch*  
*4 EL Paniermehl*  
*2 Eier*  
*4 EL Mehl*  
*8 Eglifilets*  
*Salz, Pfeffer*  
*500 g verschiedenfarbige Randen*  
*9 EL Rapsöl*  
*2 EL Aceto balsamico*  
*1 TL flüssiger Honig*  
*1 Zitrone*  
*2 EL Butter*  
*20 g Sprossen (Radieschen oder Mungobohnen)*



## Zubereitung

- 1** Schnittlauch fein schneiden und mit Paniermehl mischen. Eier in einem Suppenteller verquirlen. Mehl und Schnittlauch-Paniermehl in separaten Suppentellern bereitstellen.
- 2** Eglifilets mit Salz und Pfeffer würzen. Filets im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Filets durchs Ei ziehen, abtropfen lassen. Filets im Paniermehl wenden und Panade leicht andrücken.
- 3** Randen in 2 mm dünne Scheiben schneiden. Ein Drittel des Öls mit Balsamico und Honig verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zitrone in Schnitze schneiden.
- 4** Die Hälfte des restlichen Öls erhitzen. Randenscheiben dazugeben und beidseitig ca. 3 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Randenscheiben anrichten und mit Dressing beträufeln.
- 5** Restliches Öl und Butter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Eglifilets bei mittlerer Hitze beidseitig ca. 2 Minuten knusprig braten, vorsichtig wenden.
- 6** Eglifilets auf den Randen anrichten. Mit Sprossen bestreuen und mit Zitronenschnitzen servieren.

# Lammnierstück an Bärlauchsauce

---

(4 Personen)

## Zutaten

*60 g Mostbröckli  
2 – 3 Blätter Bärlauch  
1 Siedwurst (oder 140 g Kalbsbrät)  
4 Lammnierstücke à ca. 150 g  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 EL Bratbutter  
1 dl Weisswein  
1 dl Kalbsfond  
10 Blätter Bärlauch  
1,5 dl Rahm  
Salz, Pfeffer aus der Mühle*



## Zubereitung

- 1** Ofen auf 220 Grad vorheizen.
- 2** Mostbröckli und Bärlauch fein schneiden und mit dem Siedwurstbrät mischen.
- 3** Lammnierstücke salzen und pfeffern. In der heissen Bratbutter rundum kurz anbraten. Die Brätmischung auf die Nierstücke streichen und diese Seite ca. 2 Minuten goldbraun braten.
- 4** Fleisch in eine Gratinform legen und in der Ofenmitte je nach Dicke 8 – 10 Minuten rosa braten. Herausnehmen und mit Alufolie zugedeckt 5 – 10 Minuten ruhen lassen.
- 5** Für die Sauce Bratfond mit Weisswein und Kalbsfond ablöschen. Bei grosser Hitze auf ca. ½ dl reduzieren.
- 6** Bärlauch fein schneiden. Rahm zur Sauce giessen, aufkochen. Bärlauch dazu geben, mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 7** Lammnierstücke quer aufschneiden. Mit Bärlauchsauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.
- 8** Mit jungen gebratenen Kartoffeln servieren.

# Erdbeercrème in Strudelteig

---

(4 Personen)

## Zutaten

*1 Paket Strudelteig, tiefgekühlt*  
*Kokosfett zum Frittieren*  
*Puderzucker zum Überstäuben*  
*500 g reife Erdbeeren*  
*2 dl Rahm, steif geschlagen*  
*2 – 4 Zitronenmelissezweige, Blättchen*



## Zubereitung

**7** Aus dem Strudelteig 12 bis 16 Kriese von 6 – 8 cm Durchmesser ausstechen.

**8** Portionenweise im 180 Grad heißen Fett goldgelb ausbacken. Heraus nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Puderzucker überstäuben.

**9** 4 schöne Erdbeeren für die Garnitur beiseite stellen. Restliche Erdbeeren verlesen, in Stücke schneiden und pürieren. Mit dem geschlagenen Rahm mischen, nach Bedarf mit Puderzucker süßen.

**10** Zum Anrichten Zitronenmelisseblättchen auf 4 Teller verteilen. Teigkreise lagenweise mit Erdbeercrème bestreichen und aufeinander schichten. Mit je 1 Erdbeere garnieren.