



## Choche

02. Juni 2016

# Una serata piacevole con la Fratellanza

### 🍷 Aperitivo 🍷

Bruschetta al Pesce

### 🍴 Primo 🍴

Tagliolini con ragù di piselli e Morel

### 🍴 Secondo 🍴

Medaglioni di vitello con asparagi

### 🍰 Dolce 🍰

Torta al formaggio di New York

Chef de Jour : Steven



2. Juni 2016



# Bruschetta al Pesce



## Zubereitung

1. Petersilie, Schalotte und Kapern hacken. Mit der Hälfte des Öls mischen. Relish mit Salz und Pfeffer würzen. Brot toasten.
2. Fischfilets quer in Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden. Im restlichen Öl beidseitig 1-2 Minuten braten.
3. Baguette mit Relish bestreichen, Goldbutt darauf anrichten

## Zutaten für 8 Personen

- 4 Zweige glattblättrige Petersilie
- 1 Schalotte
- 60 g Kapern, abgetropft gewogen
- 4 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 16 Scheiben Baguette
- 480 g Goldbuttflets
- 3 EL Mehl



# Tagliolini con ragù di piselli e Morel



## Zutaten für 4 Personen

1250 g Tagliolini aus Hartweizengriess  
Salz  
50g Moreln  
2.5 Schalotte  
5 EL Olivenöl  
625 g tiefgekühlte Erbsen, vor Gebrauch aufgetaut  
2.5 dl Gemüsebouillon  
3.125 dl Sojarahm  
5 EL Zitronensaft  
Fleur de sel  
Pfeffer aus der Mühle  
125 g Brunnenkresse  
Kapuzinerkresseblüten für die Garnitur

## Zubereitung

1. Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest garen. Inzwischen Moreln unter fliessendem kaltem Wasser gründlich waschen. Abtropfen lassen und je nach Grösse halbieren.
2. Schalotte hacken. Öl erhitzen, Moreln und Schalotte darin ca. 3 Minuten andünsten. Erbsen dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Bouillon ablöschen.
3. Sojarahm und Zitronensaft dazugeben, Sauce kurz aufkochen. Mit Fleur de sel und Pfeffer abschmecken. Morel-Erbsen-Ragout und Brunnenkresse mit den Nudeln mischen.
4. Mit Pfeffer würzen und anrichten. Mit Blüten garnieren.

# Medaglioni di vitello con asparagi



## Zutaten für 4 Personen

- 200g grüne Spargel
- Salz
- 70 g Butter, (weich)
- 1/2 Bio-Zitrone
- 5 g Mehl
- 120 g Schalotten
- 150 ml Wermut, (z. B. Noilly Prat)
- 50 ml Milch
- 50 ml Schlagsahne
- 400 g Kalbsfilet, (am besten das Mittelstück)
- 2 frische Lorbeerblätter
- 200 ml Mineralwasser
- 1 Bund Schnittlauch
- 3 Ei Öl
- Pfeffer

## Zubereitung

1. Grünen Spargel im unteren Drittel schälen, Enden abschneiden. Spargel in kochendem Salzwasser 3-4 Minuten garen, herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen. Spargelfond bei Seite stellen
2. Für die Sauce 5 g Butter mit dem Mehl vermengen und in Klarsichtfolie eingerollt einfrieren. Schalotten fein würfeln. 20 g Butter in einem Topf zerlassen, Schalotten darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten glasig dünsten. Mit Wermut ablöschen und die Sauce auf ca. 1 Drittel einkochen. 100 ml Spargelfond, Milch und Sahne zugeben, einmal aufkochen und 5 Minuten unter Rühren leicht kochen lassen, mit Salz würzen. Sauce durch ein feines Sieb in einen Topf gießen und durchstreichen
3. Kalbsfilet in 2 gleich große Medaillons schneiden, mit je 1 Lorbeerblatt und Küchengarn umbinden. 20 g Butter zerlassen. Medaillons auf ein Backblech legen, mit der Butter beträufeln und im vorgeheizten Backofen bei 100 Grad (Gas 1, Umluft nicht empfehlenswert) auf der 2. Schiene von unten 30 Minuten garen, dabei die Medaillons alle 5 Minuten wenden
4. Restliche Butter und Mineralwasser in einem Topf erhitzen, grünen Spargel darin bei milder Hitze abgedeckt erwärmen. Weißen Spargel im kochenden Fond erwärmen. Sauce einmal aufkochen, Mehlbutter unter Rühren zugeben und damit binden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und in die Sauce geben.
5. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Kalbsmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen und darin bei starker Hitze auf allen Seiten 2 Minuten braten. Medaillons mit Spargel und etwas Sauce auf einer vorgewärmten Platte anrichten und sofort servieren, restliche Sauce dazu servieren.

# Torta al formaggio di New York



## Etwas Süsses für 4 Personen

150 g Vollkornguetzli  
50 g Butter, flüssig, abgekühlt  
2 Prisen Fleur de Sel

400 g Doppelrahm-Frischkäse (z. B. Philadelphia)  
2 Eier  
100 g Zucker  
2 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, nur  
ausgekratzte Samen  
1 Zitronenschale gerieben

200 g Crème fraîche  
4 EL Konfitüre (z. B. Himbeere oder Kirsche)

## Zubereitung

1. Guetzli im Cutter fein mahlen oder in einen Plastikbeutel geben, mit dem Wall Holz fein zerstoßen, in eine Schüssel geben. Butter und Fleur de Sel daruntermischen, auf dem vorbereiteten Formenboden verteilen, mit einem Löffelrücken oder Glasboden gut andrücken, kühl stellen
2. Frischkäse, Eier, Zucker, Vanillesamen und Zitronenschale in einer Schüssel verrühren. Masse auf dem Guetzliboden verteilen.
3. Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter ca. 5 Min. abkühlen.
4. Crème fraîche auf dem Kuchen verteilen. Konfitüre löffelweise darauf verteilen, mit einem Löffelstiel marmorieren.
5. Fertig backen: ca. 15 Min. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen, Formenrand entfernen, zugedeckt mind. 6 Std. kühl stellen.