



# Jean-Jacques Rousseau Chuchi Biel

Chochete vom Montag, den 2. Mai 2016

\*\*\*\*\*

Tageschef: Stephan Aeschlimann  
Schatten: Hans-Ueli Liechti

\*\*\*\*\*

Apéro: **Foccacia, Hummus und Tsatsiki**

Entrée 1: **Paprika-Rhabarber-Suppe**

Entrée 2: **Risotto mit Zucchini**

Hauptgang: **Lachs mit Spargel an Bärlauch Hollandaise**

Dessert: **Eis-Pavlova mit Himbeercoulis**

Kaffee mit und ohne

## Focaccia, Hummus und Tsatsiki



### Zutaten

#### Focaccia

500 gr. Mehl  
1 TL Salz  
0.5 Würfel Hefe (ca. 20 g)  
4.5 dl Wasser  
2 EL Olivenöl  
Meersalz

#### Zubereitung

Hefe in lauwarmem Wasser auflösen Alle Zutaten (ohne Meersalz) zusammen mit einer Kelle ca. 1 Min. zu einem dickflüssigen Teig mischen, auf einem mit Backpapier belegten Blech mit kalt abgespülten Händen ca. 30 x 40 cm gross ausstreichen. Ca. 30 Min. aufgehen lassen.

Blech in die Mitte des kalten Ofens schieben. Backen: ca. 30 Min. bei 220Grad. Herausnehmen.

Oberfläche mit Olivenöl bestreichen und Meersalz darüberstreuen

#### Hummus

##### Zutaten

1 Dose Kichererbsen (Abtropfgewicht ca. 250g)  
2 EL Sesammus (Tahina)  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Wasser  
1 TL Salz  
3 EL Zitronensaft  
3 EL Olivenöl

### **Zubereitung**

Alle Zutaten mit dem Mixer pürieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

### **Tsatsiki**

#### **Zutaten**

500gr. griechisches Jogurt  
1 Gurke, in kleine Streifen schneiden  
4 Knoblauchzehen, gepresst  
Salz  
Pfeffer

#### **Zubereitung**

Alle Zutaten mischen.

Servieren mit der Focaccia zum Dippen.

## Paprika-Rhabarber-Suppe

4 Personen



### Zutaten

1 kg gelbe Paprika  
200 gr. Rhabarber  
30 gr. frischer Ingwer  
150 gr. weiße Zwiebeln  
3 El Olivenöl  
800 ml Geflügelfond  
1 kleine Salatgurke (ca. 120 g)  
1 El Sojasauce  
2 El Limettensaft  
1 El Haselnussöl  
weißer Pfeffer  
2 El ungesalzene Erdnüsse  
Zucker  
Salz

### Zubereitung

1. Paprikaschoten längs vierteln, entkernen und mit der Hautseite nach oben nebeneinander auf ein Backblech legen. Unter dem vorgeheizten Backofengrill 6-8 Minuten rösten, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Aus dem Ofen nehmen, mit einem feuchten Küchentuch 10 Minuten abdecken, anschließend häuten. Ein Paprikaviertel quer in 1/2 cm dicke Streifen schneiden und für die Einlage beiseite stellen. Restliche Paprika in grobe Stücke schneiden.

2. Rhabarber putzen und in 2-3 cm große Stücke schneiden. Ingwer schälen, mit den Zwiebeln in feine Würfel schneiden.

3. Öl in einem Topf erhitzen. Ingwer und Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Paprika und Rhabarber zugeben, mit Fond auffüllen und bei mittlerer Hitze 20 Minuten offen kochen lassen.

4. Inzwischen die Salatgurke quer halbieren und dann die Hälften längs in 1-2 mm dünne Scheiben schneiden. Dann längs in 1-2 mm dünne Streifen schneiden. Sojasauce, Limettensaft und Nussöl verrühren und über die Gurkenstreifen geben. Mit Pfeffer würzen und vorsichtig mischen. 10 Minuten ziehen lassen. Erdnüsse grob hacken.

5. Suppe sehr fein pürieren. Mit Zucker und Salz abschmecken. Suppe in tiefe Teller füllen und mit Gurken und Paprikastreifen und Erdnüssen garnieren.

## Risotto mit Zucchini

4 Personen



### Zutaten

#### Zucchini

6 Kl. Zucchini  
Parmesansplitter  
1 – 2 Knoblauchzehen  
Salz  
Pfeffer

#### Risotto

350 gr. Arborio-Reis  
125 gr. Butter  
1 Zwiebel, fein gehackt  
2 dl guter italienischer Weisswein  
1 Liter Bouillon  
150 gr. Grana Padano, gerieben

### Zubereitung

Die Zwiebel in der Butter andünsten, dann den Reis begeben. Nun den Reis in der Butter andünsten, mit dem Wein ablöschen, den Wein einkochen lassen. Nach und nach die Bouillon mit einer Suppenkelle begeben, bis das Risotto praktisch fertiggekocht ist. Zwei Minuten weiterköcheln, den Käse daruntermischen und servieren.

#### Zucchini

Von sechs kleinen Zucchini werden drei in kleine Brunoise-Würfel geschnitten. Diese bräunt man geduldig mit in Olivenöl an.

Sobald sie Farbe annehmen, fein gehackten Knoblauch dazugeben, mit Muskat, schwarzem Pfeffer und Salz würzen. Mit etwas Wasser strecken. Kurz vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.

Die drei restlichen Zucchini grob würfeln. Knapp mit Wasser bedecken. Zugedeckt 5 Minuten dämpfen. Mixen, mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Crème auf vorgewärmten Tellern ausstreichen, Risotto in die Mitte schöpfen, gebratene Zucchini darauf verteilen, Parmesansplitter darüber geben und mit einem Faden bestem Olivenöl beträufeln.

## Lachs mit Spargel und Bärlauch Hollandaise

### 4 Personen

#### Zutaten

350 gr. Lachs in Tranchen

#### Balsamicoperlen

1 Päckchen (2g) Agar-Agar

Olivenöl

120 ml Balsamico

Spritze oder Pipette

#### Spargeln

2 Liter Wasser

1 EL Salz

1 TL Zucker

1 TL Butter

1,5 kg weisse Spargeln, geschält.

#### Bärlauch Hollandaise

1 dl Weisswein

1 EL Weissweinessig

1 Schalotte\*, fein gehackt

3 Petersilienstiele\*

5 weisse Pfefferkörner,  
zerdrückt

2 frische Eigelbe

50 gr. Butter, kalt, in Stücken

70 gr. Rahmquark

1 EL geriebener Parmesan

10 gr. Bärlauch

fein geschnitten

wenig Salz, Pfeffer

#### Zubereitung

##### Balsamicoperlen

Ein Glas mit dem Olivenöl für 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen.

Den Balsamico mit dem Agar-Agar in einem Topf mischen und die Mischung zum Kochen bringen.

Mischung in eine Schüssel giessen, füllen Sie eine Pipette oder Spritze damit auf. Tropfen Sie die Mischung in das Öl aus dem Gefrierschrank.

Mit einem kleinen Löffel die die Perlen aus dem Öl fischen und ein Wasserbad geben.

##### Spargeln

Wasser in einer grossen, weiten Pfanne aufkochen. Salz, Zucker und Butter begeben. Spargeln in den Sud geben, bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. weich köcheln.

Spargeln sorgfältig herausnehmen, abtropfen



### **Hollandaise**

Wein und alle Zutaten bis und mit Pfefferkörner aufkochen. Flüssigkeit auf ca. 2 EL einkochen, in eine dünnwandige Schüssel absieben, abkühlen. Eigelbe unter die Reduktion rühren. Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen (sie darf das Wasser nicht berühren). Masse unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen schlagen, bis sie schaumig ist. Butter portionenweise unter Rühren begeben,iterrühren, bis die Sauce cremig ist. Quark portionenweise darunerrühren, Schüssel herausnehmen, kurz iterrühren. Parmesan und Bärlauch daruntermischen, würzen.

### **Lachs**

Lachstranchen beidseitig in der Pfanne kurz braten, abschmecken.

Spargeln mit der Bärlauch-Hollandaise anrichten und mit dem Lachs sowie den Balsamicoperlen anrichten.

## Eis-Pavlova mit Himbeersauce

Ca. 12 Tranchen



5 dl Rahm  
1 Teelöffel Vanillepaste  
50 gr. Zucker fein  
4 Meringues gross, aus dem Emmental

### Himbeersauce

400 gr. Himbeeren tiefgekühlt  
0.5 Zitronen Saft  
4 Esslöffel Zucker

### Zubereitung

Den Rahm in eine grosse Schüssel geben und 10 Minuten in den Tiefkühler stellen.

Eine Springform von 22–24 cm Durchmesser mit Backpapier auskleiden, und zwar so, dass auch der Rand gedeckt ist.

Die Vanillepaste zum Rahm geben. Den Rahm steif schlagen. Dann den Zucker sorgfältig untermischen.

Die Meringues mit den Händen grob zerkleinern und unter den Vanillerahm ziehen. Die Masse in die vorbereitete Form füllen und mindestens 2 Stunden gefrieren lassen.

Einige schöne Beeren auf Küchenpapier setzen und im Kühlschrank auftauen lassen. Die restlichen Beeren antauen lassen.

Himbeeren, Zitronensaft und Zucker mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Masse durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Bis zum Servieren kühl stellen.

Die Eistorte in Stücke schneiden, auf Tellern anrichten und mit etwas Himbeersauce übergossen. Mit den beiseitegelegten Himbeeren garnieren.