

CHOCHETE

50 JAHRE JET CHUCHI

05. APRIL 2018

Chef de Jour: Confrères Urs Feuerstein



Apéro

"50 Jahre Jet Chuchi"

1.

Nüsslisalat mit frischen Pilzen und Speckwürfeli

2.

Kohlrabi-Morchel-Suppe mit Kerbelöl

3.

**Seeteufel Saltimbocca mit Haselnussbutter auf
Lasagneblatt**

4.

Lamm-Gigot mit Kartoffelgratin und Broccoli

5.

**Ananas Carpaccio mit Überraschungstorte
„50 Jahre Jet Chuchi Kloten“**

WEINE



Apéro

Weisswein:

BLANC DE NOIR, 2014

Vinifié en blanc du Valais, Gregor Kuonen, Salgesch - Schweiz
Chasselas Traube aus den Hängen von Sierre. Fruchtig mit wenig Säure, leicht

1. Gang

Wasser

2. Gang

Weisswein:

ROERO ARNEIS, Pradalupo, 2015

Fontanafredda, Serralunga Alba - Italien
Mit seiner stohgelben Frabe fließt er frisch ins Weinglas ist interessant und intensiv
Im Abgang mit reizvollen Duft nach exotischen Früchten, Zitronen, Limetten und zarter Holznote. Die Rebsorte Arneis zählt zu den ältesten Rebsorten im Piemont (15 Jahrh.)

3. Gang

Rosé:

Domaine Saint Jean, Costières de Nîmes, 215

L'Union des Vignerons des Côtes du Rhône - Tulette - Frankreich
Syrah, Grenacheinsault Trauben
Frisch im Trinken mit viel Frucht im Abgang

4. Gang

Rotwein:

RIBERA del Duero do Conde de san Cristóbal, 2014

Mit Barriquenote von Vanille, Karamell, Kokosnuss und Zimt, reifberige Fruchtaromen
Im Hintergrund, hoher Tannin Gehalt. Tempranillo-Cabernet Sauvignon und Merlot
Trauben aus dem Ribera del Duero Gebiet - Spanien

5. Gang

Dessertwein:

MELODIE, Visperterminen 2014

Wein vinifiziert im höchsten Weinberg Europas, zur Familie Traminer,
Kleinbeerige Heida Trauben
St. Jodern Kellerei Visperterminen - Schweiz

Wasser wird zu jedem Gang serviert!

APÉRO

„50 JAHRE JET CHUCHI“



APÉRO FÜR 10 PERSONEN:

- Italien: Pizzaring
- Spanien: Serrano Schinken am Stück mit Oliven und frischem Baguette
- Frankreich: Flammkuchen belegt mit Spargeln/Schinken & Ziegenkäse
- Schweiz: Tête de Moine mit Feigensenf und Mango Chutney
- Österreich: Champignon mit Gorgonzola Dolce und Kräutern
- Holland: Frikadellen mit Dip Sauce

Es sind im Apéroteil sind keine Rezepte beschrieben!



NÜSSLISLAT AN HIMBEER-VINAIGRETTE MIT FRISCHEN PILZEN UND SPECKWÜRFELI



für 10 Personen

ZUTATEN:

3 Beutel Nüsslisalat
3 mittelgrosse Schalotten, fein gehackt
350 Gramm Bratspeck
400 Gramm frische kleine weisse Champignon
250 Gramm Butter

Zutaten Vinaigrette:

0,5 dl Himbeeren Vinaigrette, dickflüssig
2,5 dl Olivenöl
1 Stk. Zitrone, unbehandelt, abgerieben
3 EL weißer Aceto Balsamico
getrocknetes Knoblauch/Zwiebelgewürz
Salatwürzmischung
1 TL Senf
3 EL heißes Wasser
etwas schwarzen Pfeffer und Salz aus der Mühle zum abschmecken

1 Baguette in Scheiben schneiden und dazu servieren

ZUBEREITUNG:

1.

Nüsslisalat in lauwarmen Wasser waschen. Salat durchkontrollieren. In einer Salatschleuder trocknen. Je eine Handvoll in der Mitte des Tellers anrichten und mit den in Butter angebratenem Speckwürfeli und halbierten Pilze belegen.

2.

Salatsauce gemäss oben zubereiten und mit einem Esslöffel auf den Salat verteilen.

Alles in Glasteller servieren & ein Stück Baguette dazu servieren.

KOHLRABI-MORCHEL-SUPPE MIT KERBELÖL



für 10 Personen

ZUTATEN:

40 Gramm kleine getrocknete Morcheln
160 Gramm Schalotten (3-4 Stk.)
1,5 kg Kohlrabi
3 Kartoffeln (200 Gramm)
200 Gramm Butter
250 ml Weisswein
1,2 l Gemüsefond
Salz, Pfeffer, Muskat gerieben
2 Bio Zitronen
Ca. 40 Stiele Kerbel (2 Bunde)
3 TL helle Sesamsaat
12 EL Traubenkernöl
1 Liter Rahm oder (Rama zum kochen)

ZUBEREITUNG:

1.

Für die Suppe die Morcheln in warmen Wasser mind. 20 Min quellen lassen.

2.

In der Zwischenzeit Schalotten in feine Ringe schneiden, Kohlrabi ev. putzen, schälen und in 1-2 cm grosse Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und in 1-2 cm grosse Stücke schneiden.

3.

50 Gramm Butter in einem Topf zerlassen. Die Schalotten darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Mit Weisswein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Gemüsefond, Kohlrabi und Kartoffeln zugeben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze in 20 Minuten weich kochen lassen

KOHLRABI-MORCHEL-SUPPE MIT KERBELÖL SEITE 2

4.

Morcheln mit den Händen gut ausdrücken, dabei das Morchelwasser auffangen. Das Morchelwasser durch ein mit feuchtem Küchenpapier ausgelegtes Sieb giessen, dabei 300 ml abmessen. Morcheln erneut mit kaltem Wasser waschen, gut ausdrücken, fein schneiden und beiseite stellen. Nach 10 Minuten Kochzeit das Morchelwasser zum Gemüse in die Pfanne geben.

5.

Zitrone waschen, trocken tupfen, die ganze Zitrone fein abreiben und den Saft auspressen. Sesam in einer kleinen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und in eine Schale geben.

6.

Für das Kerbelöl den Kerbel mit den zarten Stielen grob schneiden und mit 1 TL Zitronenschale und Traubenkernöl im Blitzhacker sehr fein mixen und beiseite stellen.

7.

Restliche Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen und die Morcheln darin bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten braten. Abgedeckt beiseite stellen.

8.

In die fertig gegarte Suppe Rahm und die restlichen Zitronenschale geben, kurz aufkochen lassen und mit dem Küchenmixer sehr fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat nochmals abschmecken. In vorgewärmte tiefe Teller oder Schalen anrichten und mit jeweils 1/2 El Kerbelöl beträufeln. Mit Sesam und Morcheln bestreuen und sofort servieren.



SEETEUFEL – SALTIMBOCCA MIT HASELNUSSBUTTER AUF LASAGNE BLATT



für 10 Personen

ZUTATEN:

10 breite Scheiben Parmaschinken
750 Gramm Seeteufel (vorzugsweise Mittelstück)
250 Gramm Butter
150 Gramm Haselnüsse, gehackt
Von 1 Zitrone (Bio) fein abgerieben Zesten
10 Lasagne Blätter (weiss)
10 kurze Holzspiesse
Salz und Pfeffer & Zitronenpfeffer
5 EL Haselnussöl
Rucola

ZUBEREITUNG:

1. Nüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, Abkühlen lassen
2. Die Butter in einem Topf zerlassen und bei mittlerer Temperatur goldbraun werden lassen und am Schluss etwas Haselnussöl begeben. Die warme Butter mit der Zitronenschale & etwas Salz würzen, Nüsse grob zerhacken und dazu geben. Leicht Warm/flüssig bereithalten
3. Fischfilets abspülen, trocken tupfen. Filets mit scharfen Messer quer zur Länge in jeweils 10 in 5 cm Breite Stränge schneiden und mit Fleur de Sel würzen und mit einigen Tropfen Zitronensaft beträufeln. (Die Zitrone zuerst rundum andrücken, einen Spitz abschneiden, mit dem spitzen Messer ein Kreuz in den weissen Zitronenboden schneiden und dann ausdrücken, so kann die Zitrone und die Schale noch gut weiter benutzt werden.)
4. Zwei Bögen Backpapier nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen. Mit etwas Abstand zueinander auf jedem Bogen die Parmascheiben auslegen Dann den Seeteufel auf die Scheiben legen und mit je zwei kleinen Salbeiblätter bestücken und fest einwickeln und mit je einem Spiesschen fixieren.
5. In einer Pfanne etwas Olivenöl geben und die Fische kurz rundum anbraten. Den Backofen auf 200° vorheizen und die Fischrollen alle in einer flachen Schale ca. 12 Minuten im Backofen garen. Herausnehmen in Alu Folie für 3 Minuten ruhen lassen.

In einer grossen Pfanne mit 10liter Salzwasser die Lasagne Blätter garen. Dann herausnehmen kurz auf ein Tuch legen und sofort auf dem Teller in den kreisförmig angelegten Rucola und etwas zusammen gefaltet legen. Den gerollten Seeteufel mittig darauf legen. Mit der leicht erwärmten Haselnussbutter beträufeln und sofort servieren.

LAMMGIGOT AN ROSMARIEN-KNOBLAUCH MARINADE MIT KARTOFFEL GRATIN



Zutaten:

für 8-10 Personen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

+ ca. von 2 Stunden bis 1 Tag vorab marinieren

+ ca. 140 Minuten garen

LAMMGIGOT:

- 1 Lammgigot á ca. 2,5 - 3 kg
- 5 Knoblauchzehen
- 3 EL grobkörniger Senf (Original aus Frankreich; Moutarde Maille á l'Ancienne)
- $\frac{1}{2}$ TL Pfeffer
- 1 Bund frischer Rosmarin
- 1 TL Salz
- Öl zum Braten

KARTOFFELGRATIN:

- 2500 g Kartoffeln (festkochende), in kleine Würfelchen geschnitten
- 2 Liter Rahm
- $\frac{1}{2}$ Liter Milch
- 3 Schalotten, fein gehackt
- 250 Gramm Butter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss aus der Mühle

BROCCOLI GEMÜSE:

- 2 große Broccolisträusse (zu kleinen Röschen schneiden)
- 1,5 Liter Gemüsefond
- etwas Salz
- $\frac{1}{2}$ Zitrone ausgedrückt ins Broccoli Wasser legen
- 6 EL Mandelsplitter anbräunen (Achten auf die Hitze und sofort aus der Pfanne nehmen)
- 150 Gramm flüssige, gesalzene Butter

LAMMGIGOT AN ROSMARIEN-KNOBLAUCH MARINADE MIT KARTOFFEL GRATIN

Zubereitung Lammgigot:

1.

Etwas Rosmarin für die Garnituren beiseite legen. Rest abzupfen und fein hacken. Knoblauch dazu pressen. Mit Senf und Pfeffer mischen. Lammgigot damit einreiben. Das Fleisch im Kühlschrank zugedeckt mindestens 2 Stunden marinieren (oder wenn möglich am Vortag)

2.

Backofen auf 220° C vorheizen. Lammgigot salzen und in einem Bräter legen. Gigot in der Ofenmitte im Öl 20 Minuten braun anbraten. Temperatur auf 170°C reduzieren. Das Fleisch in der Ofenmitte ca. 140 Minuten fertig garen, dabei mit der entstehenden Flüssigkeit öfter übergießen. Garprobe machen: Fleischgabel in das Fleisch stecken; wenn der austretende Saft klar ist, ist der Lammgigot gar. Das Gigot sollte eine Kerntemperatur von 75°C erreichen.

3.

Den Gigot zugedeckt noch 10 Minuten ruhen lassen, tranchieren mit Bratsaft und dem beiseitegelegten Rosmarin servieren

Zubereitung Kartoffelgratin:

1.

Kartoffeln schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln (Cutter verwenden). Schalotten fein würfeln.

2.

Etwas Butter in einem breiten Topf erhitzen. Schalotten darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Kartoffeln zugeben, unter Wenden einige Minuten dünsten, mit Salz und Muskat würzen. Milch und Rahm dazu gießen, aufkochen. Kartoffeln unter gelegentlichem Wenden 15 Minuten bei mittlerer Hitze kochen, ev. nachwürzen

3.

Eine Auflaufform dünn mit Butter einfetten. Rahmkartoffeln darin verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C auf der 2. Schiene von unten 15 Minuten goldbraun überbacken. Gratin aus dem Ofen nehmen und auf den Teller anrichten.

Zubereitung Broccoli:

1.

Broccoli rüsten, waschen und in einem Topf mit dem Gemüsefond und der halbierten Zitrone bissfest garen (Stichprobe machen). Wasser abgießen, etwas Broccoli Wasser behalten. Broccoli sofort mit kaltem Wasser abspülen, damit er die grüne Farbe behält. Reichlich Butter im noch heißen Topf flüssig machen, etwas Broccoli Wasser dazu gießen und abschmecken. Dann den Broccoli begeben und sorgfältig einige Male im flüssigen Butter wenden. Auf Teller anrichten und mit den angebräunten Mandelsplitter bestreuen.

ANANAS CARPACCIO MIT ÜBERRASCHUNGSTORTE ZUM JUBILÄUM



Zutaten: **10 Personen**

- 2 frische Ananas
- Puderzucker
- frische Erdbeeren
- einige frische Minzen Blätter zur Deko

Zubereitung:

1. Von der Ananas die kleinen grünen Blätter abzupfen und beiseite legen. Ananas schälen, halbieren und den Strunk rausschneiden. Mit scharfem Messer oder Schneidmaschine dünne Scheiben schneiden und auf den Teller gefächert auslegen. (nur in der einen Hälfte des Tellers).
2. Erdbeeren waschen, halbieren und mit Puderzucker und etwas Zitronensaft marinieren und beiseite stellen.
3. Die Minzenblätter erst am Schluss abzupfen und mit den Erdbeerenhälften auf dem Ananas Carpaccio garnieren.
4. Jetzt kommt noch ein Stück Überraschungstorte dazu, die auf die zweite Hälfte des Tellers angerichtet wird.

Die Überraschungstorte wurde in der Bakery Kitchen in Düdingen hergestellt. Bestellungen mit Kreationen oder Wünsche können jederzeit entgegen genommen werden!



50 JAHRE JET CHUCHI
KLOTEN
05. APRIL 2018



ABSCHLUSS WORT VOM CHEF DE JOUR
DES HEUTIGEN ABEND

Gustav Knuth hat mal gesagt:

*„Man ist (isst) in den besten Jahren, wenn der Bauch anfängt
selbstständig Karriere zu machen!“*

*In diesem Sinne wünsche ich allen einen schönen Abend mit ein
paar genussvollen Stunden unter Freunden
in der Jet Chuchi Kloten*

