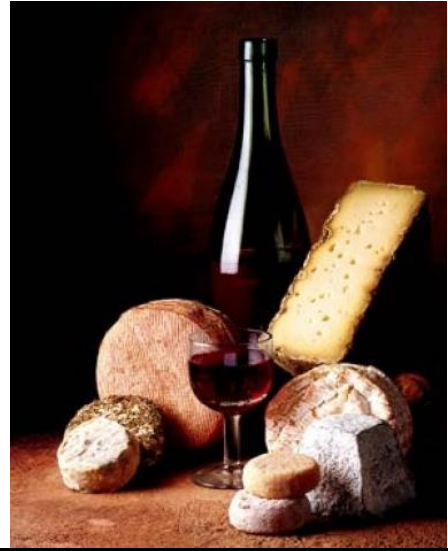


Chäs-Chochete

Chef du Jour: Cfr. Mario Ruppen



Salzige Muffins
Lachs auf Pfannkuchen

Sauer-scharfe rote Linsensuppe

Zucchetti-Mozzarellaröllchen mit marinierten Crevetten
gemischter Blattsalat und Basilikum-Dressing

Schweinsfilet Appenzeller Art
auf Nudelbeet

Käsekuchen nach amerikanischer Art

Quinta de Cidro (weiss), 2010 Chardonnay

Menzi-Pfenninger, Lattenberger Stäfner (weiss), 2010 Räschling

Finca Rableros, Bestué (rot), 2009 Somontano D.O.

Salzige Muffins

Zutaten für 24 mini oder 12 normale Förmli:

100 g Speckwürfeli
1 rote Zwiebel, gehackt
250 g Vollkorn- oder Ruchmehl
2 TL Backpulver
0.5 TL Soda Bicarbonat
0.25 TL Salz
2 Eier
80 g Butter, weich
200 ml Buttermilch
1 EL Schnittlauch, geschnitten
150 g Rezenter Käse (z.B. Gruyere)



Zubereitung:

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen.
2. Speckwürfeli anbraten, auf die Seite legen (in Küchenpapier). Im gleichen Fett Zwiebeln anbraten bis sie weich sind. Beides auskühlen lassen.
3. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Soda Bicarbonat und Salz mischen.
4. In einem Messbecher Eier, Butter und Buttermilch mixen, dann dem Mehlgemisch beifügen. das Ganze umrühren.
5. Speck, Zwiebeln, Schnittlauch und Käse nacheinander beifügen, gut umrühren.
6. Mischung in Förmchen füllen (reicht für 24 mini oder 12 normale Förmli)
7. In der Mitte des Ofens ca. 15 min (mini Förmli) oder ca. 18 min (normale Förmli) backen.

Zucchini & herb pancakes

Makes 28 pancakes:

- 5 zucchini (courgettes)
coarsely grated
sea salt and freshly ground black pepper
- 5 spring onions, trimmed and thinly sliced
- 1 small handful chopped mint
- 1 small handful chopped flat-leaf parsley
- 1 small handful chopped dill
- 1 tablespoon pink peppercorns
- 2 free-range eggs, lightly beaten
- 75 g plain flour
- 125 ml olive oil



Preparation:

1. To make the zucchini pancakes, place the grated zucchini in a colander, add ½ teaspoon of salt and toss to combine. Leave for 1 hour to drain, then wrap the zucchini in a clean tea towel and squeeze out any excess liquid.
2. Place the zucchini in a bowl with the spring onion, herbs, peppercorns and beaten eggs. Sift the flour over the top and stir to combine. Place 2 tablespoons of olive oil in a frying pan over medium heat. Gently drop tablespoons of the mixture into the pan and cook the pancakes for 2-3 minutes on each side or until golden. Cook them in batches adding more oil as required. (You can keep the pancakes warm by placing them on a paper lined baking tray in a 180 C oven.)
3. Serve the zucchini pancakes topped with gravlax, smoked salmon or prosciutto, a mini dollop of crème fraîche, a squeeze of lemon or lime juice and a parsley leaf to garnish.

Sauer-scharfe rote Linsensuppe (Mercimek Çorbasi)

Zutaten für 4 Personen:

250 g rote Linsen
2 Rüebli
1 Kartoffel (mehlig kochend)
1 Zwiebel
0,5 l Wasser
25 g Butter
2 EL getrocknete Minze
1-2 TL Paprikaflocken (siehe Tipp)

Öl zum Anbraten

Salz und Pfeffer zum Abschmecken



Zubereitung:

1. Rüebli, Kartoffel und Zwiebel schälen und in kleine Stücke schneiden. Linsen kurz abspülen.
2. Linsen mit dem kleingeschnittenen Gemüse in einen Topf geben und kurz im Öl andünsten. Danach Wasser begeben und alles ca. 10-15 Minuten kochen lassen, bis das Gemüse weich ist. Anschliessend mit einem Stabmixer die gesamte Masse fein pürieren.
3. Mit gekochten Wasser Konsistenz der Suppe so anpassen, wie es einem schmeckt.
4. Butter in einem separaten Topf schmelzen. Während des Schmelzens Minze und Paprikaflocken dazu geben und vorsichtig anrösten. Sobald Butter vollständig geschmolzen ist alles zur Suppe geben und umrühren.
Tipp: Butter kann teilweise oder vollständig ersetzt werden mit Sonnenblumenöl oder Rapsöl.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. **Am Tisch:** Frisch gepressten Zitronensaft begeben und nach Belieben mit Paprikaflocken an der Schärfe schrauben. Das Saure und das Scharfe geben dieser Suppe die besondere Note.

Tipp: Die Suppe sollte leicht scharf sein. Die Menge der beigegebenen Paprikaflocken je nach deren Schärfe variieren.



Zucchini-Mozzarella-Ölchen mit marinierten Crevetten, gemischter Blattsalat und Basilikum-Dressing

Zutaten für 4 Personen (Zucchini-Mozzarella-Ölchen):

- 2 Zucchini
- 4 Mozzarellasticks
- 1 St. Knoblauch
- Dill oder Thymian
- Pfeffer und Salz

Zubereitung:

1. Zucchini abwaschen und trocken reiben, dann mit dem Sparschäler oder einem scharfen Messer längs in dünne, breite Streifen schneiden.
2. Zucchini-Streifen blanchieren und nach dem Blanchieren würzen (Knoblauch, Dill oder Thymian, Pfeffer und Salz)
3. Mozzarella mit Zucchini-Streifen umwickeln und für ca. 10 min in den 180 C vorgeheizten Ofen. lauwarm servieren.

Zutaten für 4-6 Personen (marinierte Crevetten):

- 6 EL Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Rotweinessig
- 1 EL Fenchelkraut oder Dill
- Pfeffer und Salz
- 2 St. Knoblauchzehen
- 2 EL Pernod

- 4-6 Crevetten (Scampi)

Zubereitung:

1. Öl unter Zitronensaft und Essig schlagen. Fenchelkraut oder Dill einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und dann Knoblauch und Pernod hinzufügen.
2. Die Crevetten marinieren.
3. Crevetten in Pfanne von jeder Seite je 3 Min grillen, bis durch und durch heiss sind.

Zutaten für 4 Personen (Salat):

- 1 Bund Basilikum
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Aceto Balsamico (weiss)
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- 6 EL Olivenöl

- 300 g Blattsalat
- Kressesprossen



Zubereitung

1. Den Basilikum, Knoblauch, Aceto Balsamico und je eine Prise Salz und Zucker in einen Mixer geben und zerkleinern. Langsam das Olivenöl dazu gießen, bis sich die Masse gebunden hat.
2. In eine Schüssel geben und den Parmesan hineinrühren. Mit Pfeffer würzen und evtl. nachsalzen. Zutaten für Salatsauce mischen.
3. Blattsalat in Mitte des Tellers geben, mit Kressesprossen garnieren und Salatsauce beifügen.
4. Anrichten (Zucchetti-Mozzarellaröllchen und Crevetten neben den Salat).

Schweinsfilet Appenzeller Art auf Nudelbeet

Zutaten für 4 Personen:

- 1 grosses Schweinsfilet (ca. 450 g)
Mehl zum Bestäuben
Bratbutter

- 80 g Lauch
- 80 g Karotten
- 1-2 Bd Schnittlauch, in Ringe geschnitten
(nach Geschmack auch Kresse oder frischen Spinat, blanchiert, verwenden)
- 7-8 Scheiben Mostbröckli
- 50 g Appenzeller Käse

- 1,5 dl Weisswein
- 1,5 dl Bouillon (oder Kalbsfond)
- 2,5 dl Rahm
Muskatnuss und Cayennepfeffer

- 8-10 Küchenhölzchen
Küchenschnur

- 300 g feine Nudeln



Zubereitung:

1. Das Schweinsfilet vom Metzger der Länge nach aufschneiden lassen (Ziel ist ein flaches Fleischstück, das sich wie eine grosse Roulade füllen lässt). Die Küchenhölzchen in kaltes Wasser legen. So kleben sie später nicht am Fleisch.
2. Lauch und Karotten in feine Streifen (Julienne) schneiden, in Salzwasser knackig kochen, gut abtropfen lassen, mit Salz und Pfeffer leicht würzen und erkalten lassen. Die Mostbröcklitranchen nebeneinander und leicht überlappend auf ein Brett legen. Den Käse in 3-4 Stangen schneiden, Kante an Kante in die Mitte der Möstbröcklireihe legen und mit den Tranchen umwickeln.
3. Das Filet flach auslegen. Erst den Schnittlauch (oder Kresse oder den blanchierten Spinat), dann die Hälfte der Gemüsejulienne auf der Filetmitte verteilen. Die Möstbröckli-Käse-Stange darauf platzieren, dann die andere Hälfte der Gemüsejulienne darüber verteilen. Filet zuklappen und mit den Küchenhölzchen verschliessen.
4. Anschliessend mit der Küchenschnur zubinden (über Kreuz um die Hölzchen schnüren wie Schnürsenkel um Ösen).
5. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Filet mit Salz und Pfeffer würzen, leicht mit Mehl bestäuben. Die Bratbutter hoch erhitzen und das Filet darin rundum scharf anbraten.
6. Aus der Pfanne nehmen und in einen flachen Bräter oder eine Gratinform betten (Hölzchen oben).
7. Das Fett aus der Pfanne giessen, Bratensatz mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Die Bouillon (oder Kalbsfond) zugiessen und bis auf 1 dl einreduzieren. Den Rahm unterrühren, Sauce aufkochen, mit frisch geriebener Muskatnuss und Cayennepfeffer abschmecken, über das Filet giessen. Form in den heissen Backofen

schieben und das Fleisch etwa 20 Minuten garen. Herausnehmen, zudecken und mindestens 5 Minuten ruhen lassen.

8. Die Sauce durch ein Sieb passieren, abschmecken und mit dem Stabmixer kurz aufschlagen. Küchenhölzchen und Schnur vom Fleisch lösen. Das Filet in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren. Am besten feine Nudeln wie Taglierini dazu reichen.



Cheesecake

Zutaten für 16 Stück:

- 50 g Butter
- 250 g Vollkornguetzli, oder
Grahamguetzli
- 50 g Zucker
- 800 g Frischkäse, z.B. Philadelphia
- 0.5 Stück Vanilleschote
- 175 g Zucker
- 30 g Mehl
- 1 Stück Zitrone, abgeriebene Schale
- 6 Stück Eigelb
- 2 dl Rahm
- 2 dl Milch
- 6 Stück Eiweiss
- 1 Prise Salz



Zubereitung:

1. Die Guetzli im Cutter mahlen oder in einem Plastikbeutel mit dem Wallholz fein zerbröseln. Die Butter schmelzen. Mit dem Zucker zu den Bröseln geben und gut mischen.
2. Den Boden einer Springform von 26 cm Durchmesser mit Backpapier belegen und dieses grosszügig bebuttern. Die Bröselmasse darauf ausstreichen und gut andrücken. Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 10 Minuten vorbacken. Herausnehmen. Die Ofentemperatur auf 160 Grad reduzieren.
3. Für die Füllung den Frischkäse mit den herausgekratzten Samen der Vanilleschote, dem Zucker, dem Mehl und der Zitronenschale verrühren. Die Eigelb untermischen.
4. Rahm und Milch aufkochen und sehr heiss unter die Frischkäsemasse rühren.
5. Die Eiweiss mit dem Salz nur leicht schaumig schlagen, da die Masse den Kuchen nicht zu stark in die Höhe treiben soll. Den Eischaum mit dem Schwingbesen kräftig unter die Frischkäsemasse rühren; sie soll die Konsistenz von flüssigem Rahm haben. Die Füllung auf den vorgebackenen Boden geben.
6. Den Cheesecake im 160 Grad heissen Ofen auf der untersten Rille etwa 75 Minuten langsam backen.

Kleiner Kuchen: Für eine Springform von 18-20 cm Durchmesser Zutaten halbieren. Der Kuchen hält sich im Kühlschrank 4-5 Tage frisch.