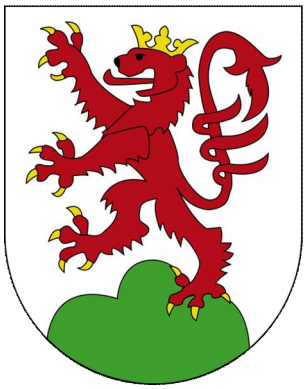
24. Chocheta
Stedtli Chuchi Murten

Chef de Jour: Viktor Hügli
24. Mai 2012



Apéro
Baguette mit Tomatenkäse
Baguette mit Tatar
Röstitaler
Wein: ISULA Catarratto Sicilia

Vorspeise
Dorsch mit Spargel an Weissweinsauce
Wein: Aragosta di Sardegna

Hauptgang
Tagliattele Hausgemacht
Auberginenröllchen mit Tomatensauce
Kalbsmedaillon
Wein: Ripasso della Valpolicella Rocca Alata DOC

Dessert
Rhabarber-Soufflés
Wein: Moscato d'Asti

Apéro

für 6 Personen

Baguette mit Tomatenkäse

1 Baguette
200g Hüttenkäse ĂCottage Cheeseñ
6 Dörrtomaten
½ Zitrone zum Abreiben
Kressesprossen zur Dekoration
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Dörrtomaten fein hacken oder pürieren.
Hüttenkäse, Zitronenschale beigeben gut mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Baguette in 1 cm dicke Scheiben schneiden und im Backofen auf Oberhitze leicht bräunen.
Kurz vor dem Servieren Masse auf Baguette verteilen und mit den Kressesprossen dekorieren.

Baguette mit Tatar

1 Baguette
150g Rinderfilet
3 St. kleine Essiggurken
1 EL scharfer Senf
1 TL Ketchup
¼ Zwiebel
1 EL gehackte Kapern
2 Eigelb
Pinienkerne, Salz, Pfeffer, Tabasco, frische Kräuter, Balsamicoessig, Cognac.

Das Fleisch von Hand in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.
Die andern Zutaten klein schneiden, nach und nach zugeben, dabei immer wieder kosten und nach eigenem Geschmack mit den Gewürzen anreichern.
Baguette in 1 cm dicke Scheiben schneiden und im Backofen auf Oberhitze leicht bräunen.
Aus dem Tatar mit zwei Teelöffel Nocken machen und kurz vor dem Servieren auf den Baguette mit halbierten Kapern dekorieren.

Apéro

Röstitaler

Thymian, Salz,Pfeffer
2 Knoblauchzehen
100g Mascarpone
100g Crevetten
300g mehligkochende Kartoffeln fein gerieben
Schnittlauch

Die geriebenen Kartoffeln in eine Schüssel geben.
Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.
Auf Backblech in runde flache Taler formen mit ca. 3 cm Durchmesser.
Bei 200°C ca. 25 Minuten goldbraun backen.
In der Zwischenzeit Butter, Knoblauch und Crevetten in Bratpfanne garen.
Vor dem servieren etwas Mascarpone auf der Rösti verteilen und eine Crevette daraufsetzen.
Mit Schnittlauch dekorieren.

Vorspeise

Dorsch mit Spargel an Weissweinsauce

Für 6 Personen

Spargeln

1 kg weisse Spargeln
Salz, Zucker
1 EL Butter

Spargel schälen im kochenden, leicht gesalzenen Wasser (ev. etwas Zucker beigeben) ca. 25 Minuten gar kochen.

Weissweinsauce

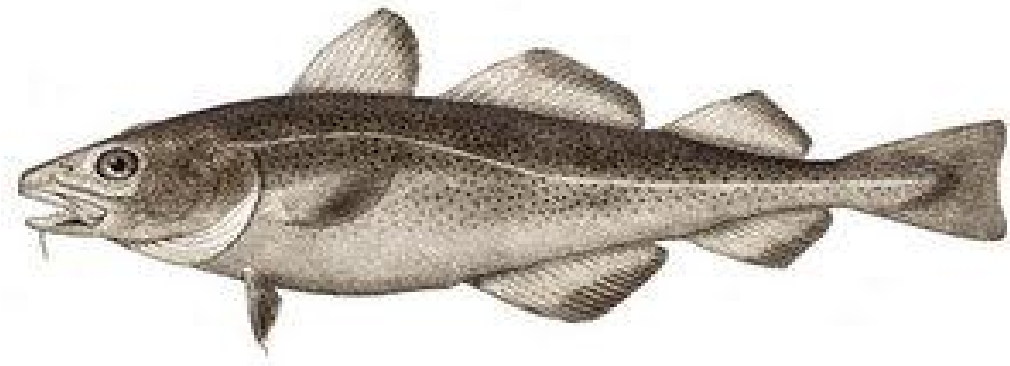
3 Schalotten, fein gehackt
4.5 dl trockenerWeisswein
etwas Estragon
2 dl Saucenrahm
1 dl Rahm
3 EL Noilly Prat
1 TL Salz
weisser Pfeffer
2 EL kalte Butter

Weisswein, Schalotten und Estragon auf grossem Feuer bis zur Hälfte einkochen. Flüssigkeit absieben und in die Pfanne zurück geben. Rahm Noilly Prat zugeben und köcheln bis Sauce sämig wird. Pfanne vom Herd nehmen und Sauce würzen, die Butter beigeben.

Vorspeise

Dorsch mit Spargel an Weissweinsauce

Für 6 Personen



Fisch

800 bis 900g Dorschfilets
etwas Mehl
Salz, Pfeffer
Bratbutter
1 EL Zitronensaft

Dorsch kurz kalt spülen und auf Küchenpapier trockentupfen.
Filet in Portionen schneiden.
Beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen.
Dann sehr sparsam mit Mehl bestäuben, überschüssiges Mehl abschütteln.
Bratbutter in Bratpfanne gut erhitzen.
Den Dorsch beidseitig insgesamt ca. 3 Minuten braten.
Am Schluss mit Zitronensaft beträufeln.

Hauptgang

Tagliatelle Hausgemacht

Für 6 Personen

Tagliatelle Teig

350g Weissmehl
1 ½ TL Salz
2 Eier
3 EL Olivenöl
3 EL Wasser

Mehl und Salz mischen.
Eier, Öl und Wasser gut verrühren.
Flüssigkeit daruntermischen, zu einem geschmeidigen, glatten Teig kneten.
Zu einer Kugel formen und in einer heiss ausgespülten Schüssel zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde. ruhen lassen.

Tagliatelle Teig auf wenig Mehl möglichst dünn rechteckig auswallen.
Dabei den Teig immer wieder von der Arbeitsfläche lösen und diesen mit wenig Mehl bestäuben.
Teig in ca. 8 mm breite Tagliattele schneiden.
(oder Teig mit Pastamaschine bearbeiten)

Tagliatelle in gesalzenem, leicht siedendem Wasser ca. 4-5 Minuten *al dente* kochen.

Hauptgang

Auberginenröllchen mit Tomatensauce

Für 6 Personen

Auberginenrölchen

3 kleine Auberginen
2 TL Salz
3 TL Olivenöl
12 Scheiben Rohschinken
100 g Frischkäse

Auberginen beidseitig kappen, längs in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden.
Auf beiden Seiten leicht salzen und 20 Minuten ziehen lassen.
Mit Haushaltspapier trocken tupfen.
Auberginenstreifen beidseitig mit Olivenöl bestreichen und in Bratpfanne leicht anbraten.
Auf Haushaltspapier legen.
Auberginenstreifen mit Pfeffer würzen und mit Rohschinken belegen.
Frischkäse auf dem Rohschinken verstreichen und die Auberginenstreifen einrollen, mit einem Zahnstocher fixieren.

Tomatensauce

2 TL Olivenöl
2 Schalotten gehackt
2 Knoblauchzehen
400 g gehackte, geschälte Tomaten aus der Dose
etwas Basilikum
Salz, Pfeffer

Olivenöl in flacher Pfanne erwärmen, Schalotten und Knoblauch andünsten.
Tomaten beigeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
10 Minuten köcheln lassen.
Auberginenröllchen auf der heissen Tomatensauce anrichten und zugedeckt 5 Minuten wärmen lassen.

Hauptgang

Kalbsmedaillon

Für 6 Personen

900g Kalbsmedaillon
Olivenöl
Je 3 Rosmarin- und Thymianzweige
Salz, Pfeffer

Die Kalbsmedaillons in Olivenöl und mit den Kräuterzweigen etwa 1 Tag marinieren.

Die Medaillons herausnehmen, leicht abtropfen, salzen, und auf dem Pfannengrill beidseitig, je nach Dicke total etwa 3 Minuten grillieren.
Pfeffern.
Im Ofen bei 60°C mindestens 5 Minuten ruhen lassen.
Salzen und anrichten.

Dessert

Rhabarber-Soufflés

Für 6 Personen

Soufflés

400	g	Rhabarber in ca. 1 cm dicken Stücken
2	EL	Zucker
1	dl	Beerensaft (Brom-, Erd- oder Johannisbeere)
3	EL	Aperol Aperitivo

1	St	Vanillestängel nur Samen
2	St	Eigelb
150	g	Rahmquark
2	EL	Weissmehl
2	St	Eiweiss
3	EL	Zucker
1	Prise	Salz

6 ofenfeste Förmchen fetten, mit Zucker bestreuen und kühl stellen.
Rhabarberstücke, Zucker, Beerensaft und Aperol in einer Pfanne mischen und aufkochen. Bei kleiner Hitze ca. 2 Minuten köcheln. Rhabarber in Sieb abtropfen und Saft auffangen. Saft auf ca. 1 dl einkochen und kühl stellen.
Eigelbe, Quark und Mehl gut verrühren.
Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Den Zucker nach und nach beigeben bis die Masse feinporig, glänzend und sehr steif ist. Eischnee mit Gummischaber sorgfältig unter die Quarkmasse ziehen. Rhabarberstücke gleichmässig in den Förmchen verteilen. Die Masse gleichförmig auf den Rhabarberstücken verteilen.
Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Rille bei 200°C ca. 15 Minuten backen.

Verzierung

1	dl	Vollrahm
1	Esslöffel	Puderzucker

beiseite gestellter Beerensaft
Puderzucker zum Bestäuben

Rahm steif schlagen. Beiseite gestellter Beerensaft darauf verteilen, Rahm damit marmorieren. Die heissen Soufflés mit dem Puderzucker bestäuben, Beerenrahm anrichten und sofort servieren