



März Chochete

7. März 2019

Chef de Jour: Christoph Kunz

ZUCCHINI-DONUTS MIT JOGHURT-SAUCE

GEFÜLLTE JALAPEÑOS

GERÄUCHERTE LACHSRÖLLCHEN

SCHWARZWURZEL-PASTINAKEN-SUPPE

**SOUS-VIDE OCTOPUS GEGRILLT MIT CORONA BOHNEN, CHORIZO &
SHERRY-GERÄUCHERTEM PAPRIKA VINIGRETTE**

FLANKSTEAK AUF REISNUDELN UND HOLUNDER

**BIERAMISU
DAS DESSERT FÜR MÄNNER**

Weine:

Venta Mazarrón Verdejo - 2018

Greco di Tufo DOCG Feudi di San Gregorio 2016

Noà Cusumano Sicilia IGT 2015



ZUCCHINI-DONUTS MIT JOGHURT-SAUCE

Zutaten

(8 Personen)

ZUCCHINI-DONUTS

600 g frische Zucchini

Salz

50 g Dill

40 g Minze

100 g Zwiebeln

120 g Schalotten

30 g Petersilie

2 Knoblauchzehen

300 g Feta

50 g Parmesan

50 ml Olivenöl

160 g Paniermehl

160 g Weißmehl

4 Eigelb

4 Eiweiß

3 MSP Backpulver



JOGHURT-SAUCE 250 g griechischer Joghurt (Natur)

wenig weißer Essig

20 ml Olivenöl

10 g Dill

geriebene Schale von einer Zitrone

Salz, Pfeffer

Paprikapulver (zum Garnieren)

1 Zucchini waschen, die Enden abschneiden und grob reiben

2 Geraspelte Zucchini leicht salzen und in einem Sieb für etwas stehen lassen

3 Dille, Minze, Zwiebeln, Cipollini, Petersilie, Knoblauchzehen, Feta, Parmesan und Olivenöl im Blender cremig mixen

4 Zucchini-Raspeln gut abtropfen und in einer Schüssel gemeinsam mit Paniermehl, Weißmehl, Eigelb, Eiweiß, Backpulver und der zuvor gemixten Creme vermengen. Die Masse für in den Kühlschrank stellen

5 Anschliessend Bällchen formen und mit dem Finger in der Mitte ein Loch hineindrücken

6 Die Zucchini-Donuts mit reichlich Öl in einer Pfanne (oder Fritteuse) kross anbraten

7 Für die Joghurtsauce alle Zutaten vermischen



GEFÜLLTE JALAPEÑOS

Zutaten (24 Stück)

60g Polenta fein
150g Cheddar Cheese geraffelt
1 Kleine Büchse Mais, abgetropft
1 Ei, leicht geschlagen
120g griechisches Joghurt
1 Esslöffel Olivenöl
1/2 TI Salz
1/2 TI Pfeffer
1 TI Knoblauchpulver
1/4 TI Zwiebelpulver
12 Jalapeños längs aufgeschnitten
und entkernt
12 Rohessspeck längs halbiert



1 Ofen auf 220 °C vorheizen

2 Das Ei zusammen mit dem Joghurt, Öl, Salz, Pfeffer, Knoblauch- und Zwiebelpulver in einer Schüssel vermischen. Polenta Pulver dazu geben und nochmals mischen

3 Cheddar Chees und Maiskörner vorsichtig unter die Masse heben

4 Die Jalapeños mit der Masse füllen und mit dem Speckumwickeln. Die Enden der Specktranche sollten an der Unterseite der Jalapeños sein

5 Die Jalapeños für ca. 20 Minuten auf einem Backpapier im Ofen backen. Am Schluss eventuell noch kurz unter dem Grill oder Salamander grillieren

6 Etwas abkühlen lassen und servieren

GERÄUCHERTE LACHSRÖLLCHEN

Zutaten (8 Personen)

400 g Wildlachs geschnitten
600 g Mascarpone
Schnittlauch
Dill
Pfefferkörner zerdrückt
Kräutersalz



- 1 Lachsscheiben eventuell halbieren und auf Küchenbrett legen
2. Den Mascarpone nach belieben mit etwas Kräutersalz abschmecken
- 3 Mit einem Teelöffel den Mascarpone auf die Lachsscheiben verteilen und mit dem gehackten Schnittlauch sowie etwas Dill bestreuen
- 4 Die Lachsscheiben vorsichtig aufrollen und auf einer Platte anrichten
- 5 Mit etwas Schnittlauch, Dill und gemahlenem Pfeffer garnieren.



SCHWARZWURZEL-PASTINAKEN-SUPPE

Zutaten

(8 Personen)

*500 g Schwarzwurzeln
100 g kleine Pastinaken
1 Schalotte gehackt
50 g Butter
1 l Gemüsebrühe oder Hühnerbrühe
2 dl Milch
1 dl Rahm
Salz
2 Teelöffel milder Essig
1 dl Rahm geschlagen
Kürbiskernöl
Peterli gehackt
Pfeffer schwarz oder rosa*



1 Das Gemüse schälen und in grobe Stücke schneiden und zusammen mit der Schalotte in Butter anziehen.

2 Das Gemüse anschließend in der Brühe weichkochen, die Milch und den Rahm dazugeben

3 Etwas Essig dazugeben bis es geschmacklich passe. Der Essig ist wichtig, um die Süße der Pastinake auszugleichen.

4 Suppe gegebenenfalls mit etwas zusätzlicher Milch oder Brühe auf die richtige Konsistenz bringen

3 Mit Milchschaum oder Schlagrahm, wenig Kürbiskernöl, gehacktem Peterli und Pfeffer garnieren



SOUS-VIDE OCTOPUS GEGRILLT MIT CORONA BOHNEN, CHORIZO & SHERRY-GERÄUCHERTEM PAPRIKA VINAIGRETTE

Zutaten

(4 Personen)

Für den sous-vide Tintenfisch:

- 1 Mittelgrosser Octopus
- 1 Karotte grob gehackt
- 1 Zwiebel, grob gehackt
- 1 Stangensellerie, grob gehackt
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Thymianzweige
- 1 EL schwarze Pfefferkörner
- 1 dl Weissweinessig



*Für die Corona Bohnen, Chorizo und
Sherry-Geräucherte Paprika Vinaigrette:*

- 0,5l gekochte Corona Bohnen
- 1 grosse Chorizo geschnitten
- Peterli, gehackt
- 100g Niçoise Oliven
- 0.5 guter Sherry Essig
- 1 dl Olivenöl
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Sardellenfilet, fein gehackt
- 1 TL Dijon Senf
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- Salz und Pfeffer
- 1 kl. Stück Endiviansalatblatt zur Dekoration

1 Die Bohnen einweichen und gemäss den Angaben auf der Verpackung vorkochen

2 Zwei Liter Wasser zusammen mit den Karotten, Stangensellerie, Lorbeerblatt, Peterlistengeln und dem Schwarzen Pfeffer 15 Minuten köcheln lassen.

3 Weissweinessig dazu geben und nochmals etwas köcheln lassen

4 Tintenfisch in genügend kaltem Wasser waschen und die Tentakel entfernen, für 45 Sekunden blanchieren und danach im Eiswasser abkühlen

5 Einige Esslöffel des Sudes beiseitestellen und abkühlen lassen

6 Den Tintenfisch auf zwei Vakuumbbeutel aufteilen, je etwas Sud dazugeben und vakuumieren und bei 77°C für 5 Stunden sous-vidé garen.



7 Im Eiswasser abkühlen, Beutel öffnen ev. Schleimige Membranen entfernen und gegebenenfalls für den späteren Gebrauch mit etwas Olivenöl nochmals vakuumieren

8 Für die Vinaigrette den Sherryessig, Knoblauch, Schalotten, Sardellen und den Paprika mit dem Olivenöl vermischen

9 Die fein geschnittenen Chorizo-Scheiben in etwas Olivenöl in einer Bratpfanne in mittlerer Hitze leicht knusperig anbraten und auf eine, Küchenpapier abtropfen lassen

10 Die gekochten Corona-Bohnen mit den Oliven, dem gehackten Peterli und die Chorizo mit etwas Vinaigrette vermischen

11 Den Tintenfisch gegebenenfalls in Vakuumbbeutel in 60°C warmen Wasser vorwärmen und dann in einer sehr heissen Gusseisenbratpfanne in Olivenöl kurz anbraten oder grillieren und soweit notwendig mit Salz und Pfeffer abschmecken

12 Zusammen mit den Bohnen auf vorgewärmten Teller anrichten und mit dem Salatblattstück und etwas mehr Vinaigrette garnieren. Etwas geräuchertes Paprikapulver darüber geben.



FLANKSTEAK AUF REISNUDELN UND HOLUNDER

Zutaten

(4 Personen)

800 g Flanksteak
Salz
Pfeffer

Für die Nudeln:

500 g Reismudeln
1 Gurke
1 rote Zwiebel
1 Zitrone, unbehandelt
Salz
Pfeffer
Koriander aus der Mühle
2 Eier



Für die Sauce:

150 g Holunderbeeren
4 Zwetschgen
2 EL Roh-Zucker
1/4 l Rotwein
2 Lorbeerblätter
1 Zimtstange, 3-4 cm

1 Backofen auf 90 °C vorheizen. Flanksteak leicht salzen, auf beiden Seiten anbraten, anschließend in eine Ofenform geben und im Backofen auf Kerntemperatur 56°C rosa garen lassen.

2 Die Zwetschgen entkernen und mit Holunder, Rotwein, Zucker, Lorbeer und der Zimtstange in einen Topf geben. Zum Kochen bringen und für 15 Minuten köcheln lassen. Zimtstange und Lorbeer herausnehmen. Die restliche Sauce in einen Standmixer geben und zu einer feinen Fruchtcreme verarbeiten. Mit etwas Salz abschmecken.

3 Die Gurke halbieren, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und auch würfeln. Die Schale von der Zitrone reiben, restliche Zitrone pressen und alle gemeinsam mit Salz, Pfeffer und etwas Koriander aus der Mühle in einer Schüssel vermengen.

4 Die Reismudeln für 2 Minuten in Salzwasser kochen. Anschließend mit einem Schöpflöffel Nudelwasser in eine heiße Pfanne geben und die zwei aufgeschlagenen Eier gut unter die Nudeln rühren, bei Bedarf noch Nudelwasser begeben. Die marinierte Gurke begeben und das ganze leicht für 2 Minuten köcheln lassen.

5 Zum Servieren leicht pfeffern und mit etwas gutem Olivenöl beträufeln.



BIERAMISU: DAS DESSERT FÜR MÄNNER

Zutaten

(6 Personen)

200 g Puderzucker
2 Päckchen Vanillezucker
500 g Mascarpone
2 EL Milch
400 g Sahne
200 ml dunkles Bier
200 ml Kaffee
250 g Löffelbiskuits
2 EL Kakaopulver
6 Gläser oder Formen
6 Pils



1 Den Kaffee zubereiten und abkühlen lassen

2 Puderzucker, Vanillezucker und Mascarpone in einer Rührschüssel verrühren und Milch hinzugeben

3 In der anderen Rührschüssel die Sahne steif schlagen und anschließend mit der Mascarpone Masse vermengen

4 Bier und Kaffee in eine flache Schale gießen und die Löffelbiskuits darin einweichen

5 Die getränkten Biskuits nebeneinander in den Formen oder Gläsern verteilen mit der Creme bedecken und weiter Biskuits und Creme schichten. Zum Schluss mit einer Schicht Creme abschließen

7 Das Bieramisu wird nun für ca. 4 Stunden kaltgestellt

8 Vor dem Servieren Kakaopulver mit einem Sieb verteilen

Als ideales Getränk zum Bieramisu wird, wie könnte es anders sein, ein kühles Pils empfohlen