



Freiherrn Chuchi
Wädenwil

Zürich, den 12.12.19

Einladung zur Chochete von Donnerstag 21.Nov.2019

**Apéro
Rindstatarbrötli mit Proseco**

**Vorspeise
Maronisuppe**

**Fleisch
Apenzeller Entenbrust**

**Beilagen
Entenleberavioli & Kräuterseitlinge**

**Dessert
Cassistörli mit Limoneneis**

CASI'S FINEFOOD



GUIDO@CASI-FINEFOOD.CH



WWW.CASI-FINEFOOD.CH



079 126 27 33

ENGELSTRASSE 1
8820 WÄDENSWIL



APÉRO

TARTAR-CANAPÉ

21. NOVEMBER 2019

Zutaten (für 4 Personen)

- 2 Schalotten
- Je 50 g Cornichons und Kapern
- 2 Stk Sardellenfilets
- 15 g Peterli (glatt)
- ½ Peperoni
- 600 g Rindshuft oder -Filet
- 4 EL Ketchup
- 2 EL Olivenöl
- 2 Eigelb
- 2 EL Dijonsenf
- 1 EL Worcestershire-Sauce und 2 EL Balsamico
- 1 TL Paprika (edelsüss) und ½ TL Cayenne-Pfeffer
- 2 EL Cognac oder Whisky oder Calvados
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Schalotten, Cornichons, Sardellen, Kapern und Peperoni sehr fein hacken und in eine Schüssel geben. Rindshuft entweder durch den Fleischwolf drehen oder mit scharfem Messer fein hacken und mit allen restlichen Zutaten in die Schüssel begeben und mischen. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack abschmecken.

Service

Einen Ausstecher (Durchmesser ca. 10 cm) auf einen Teller legen, ¼ der Masse hineingeben, leicht andrücken. Ausstecher entfernen. Restliche Portionen gleich anrichten.

Dazu gibt's warmes Toastbrot und Butter.



CASI'S FINEFOOD



GUIDO@CASI-FINEFOOD.CH



WWW.CASI-FINEFOOD.CH



079 126 27 33

ENGELSTRASSE 1
8820 WÄDENSWIL



VORSPEISE

MARRONISUPPE MIT SPECKWÜRFELI

21. NOVEMBER 2019

Zutaten

- 2 Zwiebeln
 - 6 EL Olivenöl
 - 1 kg Marroni (gefroren)
 - 4 dl Portwein
 - 2 Lorbeerblätter
 - 2 Rosmarinzweige
 - 5 dl Vollrahm
 - 8 dl Gemüsebouillon
 - 200 g Speckwürfeli
 - 2 EL Peterli (glatt)
- Salz & Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zimt und Muskatnuss

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen, hacken und im Olivenöl andünsten. Die Marroni zugeben und mit dem Weisswein abschlöschern. Die Gemüsebouillon zufügen und die Lorbeerblätter und Rosmarin begeben. Die Suppe köcheln lassen, bis die Marroni weich sind (sie dürfen ruhig zerfallen).

Lorbeer und Rosmarin herausnehmen, dann die Suppe mit dem Stabmixer pürieren. Zum Schluss 4 dl Rahm beifügen und mit den Gewürzen abschmecken, warmhalten. 1 dl Rahm steifschlagen, die Speckwürfeli scharf anbraten.

Service

Suppe in die Teller schöpfen, 1 Löffel Schlagrahm auf die Suppe legen, die Speckwürfelchen und den gehackten Peterli darüber streuen.

Dazu gibt's geröstetes Roggenbrot.



▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. Oktober 2019** ▪
Finalgericht von Cornelia Poletto



**Entenleber-Feigen-Ravioli mit gebratener Barbarie-
Entenbrust und Kräuterseitlingen**

Zutaten für zwei Personen

Für den Ravioli-Teig:

125 g Hartweizengrieß

75 g Mehl

2 Eier

4 EL Hartweizengrieß, zum Ausrollen

1 Prise feines Salz

Den Nudelgrieß in eine Schüssel geben und eine Kuhle formen. Eier aufschlagen und Salz hineingeben und sorgfältig zu einem kompakten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank einige Minuten ruhen lassen.

Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Den Nudelteil mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu zwei dünnen Bahnen auswallen.

Für die Füllung:

40 g Entenleber

4 Feigen

2 rote Zwiebeln

2 EL Zucker

1 Ei, davon das Eiweiß

150 ml trockener Rotwein

100 ml Portwein

2 Zweige Thymian

1 Prise Quatre epices

½ TL Butter, zum Anbraten

2 EL Butter, zum Aufmontieren

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die roten Zwiebeln abziehen, halbieren und längs in Scheiben schneiden. Zucker in einen Topf streuen und karamellisieren lassen. Mit Rot- und Portwein ablöschen und die Thymianzweige dazugeben. Die Zwiebeln im Wein ca. 8 Minuten garen.

Die Feigen schälen und in Würfel schneiden. Die Entenleber in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter ca. 1 ½ Minuten braten und herausnehmen.

Die Zwiebeln in einem Passiersieb auffangen und den Rotweinfond mit der Butter langsam sirupartig einkochen lassen. Die Zwiebeln wieder hineingeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Rotweinzwiebeln hacken und mit Feigen und fein gewürfelter Entenleber in eine Schüssel geben. Alles mischen und mit Quatre epices, Salz und Pfeffer abschmecken.



**PROFI
TIPP**

Der Karamell entwickelt sich in der Pfanne mal gar nicht und mal extrem schnell? Einfach den Zucker mit etwas Wasser mischen und dann karamellisieren lassen – das sorgt für eine gleichmäßige Bräunung.

Jeweils einen gehäuften Teelöffel der Füllung im Abstand von ca. 8 cm auf einer Bahn verteilen, die Zwischenräume mit Eiweiß bestreichen, mit der anderen Lage abdecken und andrücken.

Mit einem Ravioli-Ausstecher die Pasta ausstechen, im kochenden Salzwasser etwa 4 Minuten al dente garen und mit einer Schaumkelle herausholen.

Für die Ente: Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 kleine Barbarie-Entenbrüste
2 EL Entenschmalz, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Ente waschen, trockentupfen und die Haut der Entenbrüste mit einem scharfen Messer rautenförmig einritzen. Kräftig salzen und pfeffern. Entenschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Entenbrüste auf der Hautseite knusprig ausbraten. Die Entenbrüste auf einem Rost im vorgeheiztem Ofen ca. 8 Minuten rosa garen.

Für die Sauce: Die Kräuterseitlinge mit einer Pilzbürste sorgfältig putzen und halbieren.

120 g Mini-Kräuterseitlinge
50 ml Entenjus
4 Zweige glatte Petersilie
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

1 EL Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Pilze darin kräftig anbraten. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Entenjus und Petersilie unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. Miteinander nochmal aufkochen lassen.

Die Ravioli durch die Sauce ziehen, auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.

Zusatzzutaten von Stefan: *Die beiden besprachen sich vorab bei der Auswahl ihrer Zutaten. Stefan verwendete letztlich nur den Saft der Orange zum Aromatisieren der Entensauce.*
1 Orange, ½ TL Zimt, 10 ml Orangenlikör

Zusatzzutaten von Fatma: *Fatma würzte mit etwas Zimt die Füllung der Ravioli, etwas Orangenschale und -likör verwendete sie zum Verfeinern der Entensauce.*
1 Orange, ½ TL Zimt, 10 ml Orangenlikör



Zusatzgericht von Cornelia Poletto

Polettos Polpette mit Mezzemaniche und fruchtiger Tomatensauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Polpette:

350 g Rinderhackfleisch
40 g Parmesan, zum Reiben
1 ½ Schalotten
2 Knoblauchzehen
2 Zweige Basilikum
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl Schalotten und Knoblauch langsam anbraten.

Das Hackfleisch mit Schalotte und Knoblauch, gehacktem Basilikum und geriebenem Parmesan vermengen und kräftig salzen und pfeffern.

Die Masse zu kleinen Bällchen formen und in der Pfanne langsam rundum kross anbraten.

Für die Pasta:

200 g Mezzemaniche oder andere
Röhrennudeln
2 EL feines Salz

Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen.

Die Nudeln dazugeben ca. 10 Minuten sprudelnd darin aufkochen.

Für die Sauce:

400 g gehackte Cherrytomaten
1 Rispe Cherrytomaten
1 ½ Schalotten
2 Knoblauchzehen
2 Zweige Basilikum
1 TL Peperoncini
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl Schalotten und Knoblauch langsam anbraten.

Die Tomatensauce und Basilikum mit Stielen dazugeben. Mit reichlich Salz und Pfeffer würzen.

Die Sauce etwa 10 Minuten sämig einkochen lassen.

Die halbierten Cherrytomaten und etwa eine Kelle Nudelwasser dazugeben. Mit Peperoncini nach Geschmack würzen.

Tomatensauce, Nudeln und Polpette in einer Pfanne vermengen und nochmals aufkochen lassen.

Für die Garnitur:

10 Kugeln Mini-Mozzarella
40 g Parmesan, zum Reiben
4 Zweige Basilikum

Das Basilikum abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Den Parmesan auf einer Vierkantreibe reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Mozzarella und Basilikum garnieren und servieren.

CASI'S FINEFOOD



GUIDO@CASI-FINEFOOD.CH



WWW.CASI-FINEFOOD.CH



079 126 27 33

ENGELSTRASSE 1
8820 WÄDENSWIL



DESSERT

LIMONEN-GLACÉ

21. NOVEMBER 2019

Zutaten (für 6 – 8 Personen)

3-4 Limonen
3,5 dl Vollrahm
450 g Sauerrahm
4 Eigelb
120 g Zucker
1 Prise Salz

Zubereitung

Limonenschale abraspeln und dann die Limonenauspressen

Rahm aufwärmen (nicht kochen), die Limonenzesten und den Limonensaft dazugeben.

Eigelb, Zucker und Salz sehr schaumig schlagen und zusammen mit dem Sauerrahm und dem aufgewärmten Rahm vermischen.

40 Minuten in der Eismaschine laufen lassen.

Service

Kugeln ausstechen, auf Teller servieren und mit Limonenscheiben und evtl. mit Beeren garnieren.

CASI'S FINEFOOD



GUIDO@CASI-FINEFOOD.CH



WWW.CASI-FINEFOOD.CH



079 126 27 33

ENGELSTRASSE 1
8820 WÄDENSWIL



DESSERT

CASSIS-TÖRTCHEN

21. NOVEMBER 2019

Zutaten (für 6 Personen)

- 3,5 dl Cassissaft (Biotta)
- 2 EL Maizena
- 3 EL Zucker
- 2 Kuchenteig (ca. 25 x 42 cm)
- 2 EL Zucker
- 1,5 dl Vollrahm
- 125 g schwarze Johannisbeeren (Cassis)
- 2 EL Zucker

Form

Muffinblech mit Vertiefungen von je ca. 7 cm Durchmesser, gefettet
Papier-Backförmchen

Zubereitung

Cassissaft, Maizena und Zucker in einer Pfanne mit dem Schwingbesen gut verrühren, unter ständigem Rühren aufkochen. Creme in eine Schüssel giessen, zugedeckt ca. 2 Stunden kühl stellen. Zucker auf den Teig streuen, mit dem Wallholz darüberwallen. Teig von der Schmalseite her satt aufrollen, Rolle in 12 Scheiben schneiden. Teigscheiben auf wenig Mehl rund (ca. 10 cm Ø) auswallen, ins vorbereitete Blech legen. Papier Backförmchen in die Teigbödeli legen, mit Hülsenfrüchten beschweren.

Ca. 12 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, Papier-Backförmchen entfernen. Ca. 8 Min. fertigbacken. Herausnehmen, Bödeli aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen. Creme glatt rühren. Rahm steif schlagen, sorgfältig unter die Creme ziehen. Creme in die Tortenbödeli füllen.

Johannisbeeren kalt abspülen, abtropfen, im Zucker wenden, Törtli damit verzieren.

