



Chochete Vögi

16. Juni 2022



Melonensalat mit Käsecroûtons

Für 4 Portionen

Salat

1 Galia-Melone

1/2 Gurke

¼ Bund Pfefferminze

50 g Rucola

etwas Blattsalat

1 Frühlingszwiebel

Olivenöl für die Sauce und Crôutons

2 EL Essig, z. B. Aceto balsamico

Salz

Pfeffer aus der Mühle

2 Scheiben Weissbrote

50 g geriebener Käse, z. B. Appenzeller



Zubereitungsschritte

Salat so wird`s gemacht:

Melone schälen, halbieren und entkernen. In sehr dünne Scheiben schneiden und in einer Schüssel anrichten.

Gurken in dünne Scheiben schneiden.

Minzeblättchen von den Stielen zupfen fein schneiden,

Frühlingszwiebel hacken, darüberstreuen. Öl, Balsamico, Melone schälen,

Frühlingszwiebel hacken, darüberstreuen. 6 EL Öl, Balsamico,

Salz und Pfeffer verrühren.

Käsecroûtons so wird`s gemacht:

Etwas Olivenöl in einer beschichteten Bratpfanne mit Deckel erhitzen.

Brotscheiben darin vorsichtig leicht goldbraun antoasten. Hitze reduzieren.

Brot wenden, mit Käse bestreuen und zugedeckt nochmals antoasten, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Pfeffer würzen. Brot herausnehmen, in Würfel schneiden.

Croûtons zum

Salat anrichten, alles mit Dressing beträufeln und sofort servieren.

Lachsforellenfilet mit Safranreis



Zutaten

Für 4 Personen

1	Schalotte
250 g	Wildreis-Mix
2	EL Rapsöl
2	Briefchen Safran
ca. 6 dl	Gemüsebouillon
4	Lachsforellenfilets
1 Pack	gekochte Krebschwänze à 110 g oder gekochte Crevetten
1	Bund Petersilie
3	EL gesalzene Mandeln

Zubereitungsschritte

Schalotte hacken. Mit Reis im Öl andünsten.
Die Hälfte Safran dazugeben und kurz mitdünsten.
Mit Bouillon ablöschen. Reis zugedeckt garen.
wenn der grösste Teil der Flüssigkeit eingekocht ist, restlichen Safran dazugeben

Petersilie und Mandeln hacken

Butter in Bratpfanne erhitzen
Filetstücke braten
In separater Pfanne Crevetten anbraten

Reis auf Teller anrichten, gebratene Crevetten darauf verteilen, mit gehackten Mandeln und Petersilie bestreuen

Safran-Sauce

Zutaten

Für 4 Personen:

1	Schalotte
½ EL	Butter
1	Briefchen Safran
gemahlen	
1 dl	Weisswein
1 dl	Gemüsebouillon
80 g	Crème fraîche

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitungsschritte

Die Schalotten schälen und fein hacken.

In einer Pfanne in der warmen Butter kurz andünsten.

Den Safran darüber streuen, alles mischen, dann den Weisswein und die Bouillon dazugießen und bei starker Hitze zur Hälfte einkochen lassen.

Nun die Crème fraîche beifügen und die Safransauce mit dem Stabmixer kurz durchmischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Romanesco

Für ca. 5 Personen

1 Romanesco



Zubereitungsschritte

Als erstes die Blätter entfernen, die ihn umhüllen.
Dann schneiden Sie den dicken Strunk ab und waschen ihn unter fließendem Wasser.
Als letztes schneiden Sie den Kohl in Röschen. Der Strunk kann übrigens auch gegessen werden. Dafür müssen Sie ihn lediglich schälen und in Würfel schneiden.

Zum Kochen setzen Sie einen großen Topf mit Salzwasser auf. Kocht das Wasser, geben Sie die Romanescoröschen hinein. Nun müssen die Röschen für wenige Minuten kochen, bis sie wie gewünscht gar sind.

Erdbeerroulade

Zutaten

Für 6 Personen

1 rechteckiges Blech

3	Eier
1	Prise Salz
100 g	Zucker
70 g	Mehl
250 g	Erdbeeren
1 dl	Vollrahm
250 g	Mascarpone
2 EL	Puderzucker



Zubereitungsschritte

Biskuit:

Backofen auf 180 °C Unter-/Oberhitze vorheizen.
Ein eckiges Backblech mit Backpapier belegen.

Eier, Salz und Zucker mit einem Rührgerät mindestens 5 Minuten zu einer schaumigen, hellen Creme aufschlagen. Mehl portionsweise dazusieben und vorsichtig unterheben. Masse auf das vorbereitete Blech giessen und gleichmässig ausstreichen.

In der Ofenmitte 10–12 Minuten backen. Herausnehmen. Biskuit auf ein zweites (kaltes) Backpapier stürzen. Oberes Backpapier vorsichtig abziehen. Mit einem Küchentuch abdecken und darunter auskühlen lassen.

Füllung:

Erdbeeren vierteln oder klein schneiden.

Rahm steif schlagen.

Mascarpone mit Puderzucker mischen. Rahm unterziehen und mischen.

Rollen:

Biskuit mit der Mascarpone Masse bestreichen.

Erdbeeren darauf verteilen. Mithilfe des Backpapiers aufrollen.

Roulade mind. 30 Minuten kühl stellen, bis die Creme schnittfest geworden ist.
Vor dem servieren Roulade mit halbierten Erdbeeren garnieren.