



Chochete vom 08. Juli 2013

Urs Knubel



*Melonen im Rohschinkenmantel, Pikante
Teigravioli*

*Tomatencremesüppchen mit frittiertem
Basilikum*

Dreierlei aus dem Meer

Gefüllte Kalbsbrust mit Kefen und Rüeblli

Schneeeier auf Erdbeerrhabarbercoulis

Melonen mit Rohschinken, Pikante Teigravioli



Zutaten <ul style="list-style-type: none">• 2 Melonen• Rohschinken	Zubereitung <ol style="list-style-type: none">1. Melone schälen, entkernen und in Stücke schneiden, im Rohschinken einpacken und auf Spiesse stecken
Zutaten <ul style="list-style-type: none">• 2 Kuchenteig rechteckig• 1 Mozzarella gross• 1 halbes Glas eingelegte Tomaten• 1 Eigelb, Olivenöl• Oregano	Zubereitung <ol style="list-style-type: none">2. Zutaten in kleine Stücke schneiden, Tomaten vorher gut abtropfen lassen, Teig in Täschler einlegen, Rand mit Wasser bestreichen, Füllung in die Vertiefungen geben, Täschler schliessen und wippen, öffnen und Ravioli auf ein Blech legen, Eigelb mit etwas Olivenöl bestreichen, mit Paprika bestreuen und ca. 8 Minuten bei 200° backen.

Tomatensüppchen mit frittiertem Basilikum



Zutaten

- 1 Zwiebel, 1 Knoblauch
- Suppengemüse, Olivenöl
- Eine halbe Tube Tomatenpurre
- 1 Dose geschälte Tomaten, ca. 400g
- 500 ml Wasser, Bouillonwürfel
- 1 dl Halbrahm
- 1 Lorbeerblatt
- Basilikum

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch fein hacken, Suppengemüse fein schneiden, im Olivenöl andünsten, Tomaten zugeben, mit Bouillon und Halbrahm aufgiessen, Lorbeerblatt begeben, ca. Minuten köcheln lassen. Lorbeerblatt entfernen, Suppe fein pürieren.
2. Oel in Pfanne erhitzen, Basilikumblätter begeben und frittieren
3. Suppe in Gläser anrichten, mit frittiertem Basilikum garnieren

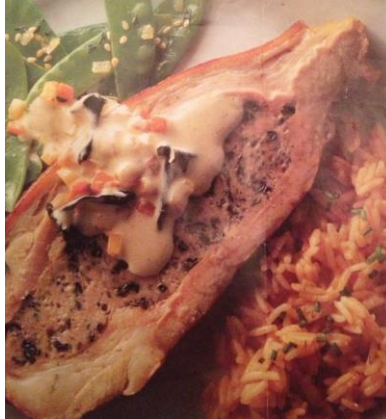
Dreierlei vom Meer



Zutaten <ul style="list-style-type: none">• Pro Person 1 Jakobsmuschel• 250 g rote Zwiebeln Zwiebel• Oel• 100 g Rohrzucker• 60 g Rotweinessig• 4 dl Rotwein, Salz und Pfeffer• Butter, Kräuter (Thymian, Rosmarin)	Zubereitung <ol style="list-style-type: none">1. Zwiebel mit Oel anbraten2. Zucker begeben und caramolisieren, Essig begeben und einkochen, mir Rotwein aufgiessen, Masse einkochen bis marmeladige Konsistenz entstanden ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken3. Jakobsmuschel auf beiden Seiten ca. 1 Minute scharf anbraten, Pfanne vom Herd ziehen, Butter und Kräuter begeben, Butter kurz aufschäumen, Muscheln in der Butter kurz ruhen lassen. Anrichten: <ol style="list-style-type: none">4. Zwiebel-Confit mit Ring auf Teller anrichten, Jakobsmuschel auf die Zwiebeln legen
Zutaten <ul style="list-style-type: none">• 250 g Thunfischtartar• 1 grosse Zwiebel fein gehackt• 1/2 dl Olivenöl, Saft einer halben Limette, halber Stängel Zitronengras fein geschnitten, Fleur de Sel und Pfeffer zum abschmecken	Zubereitung <p>Alle Zutaten des Tartars mischen</p>

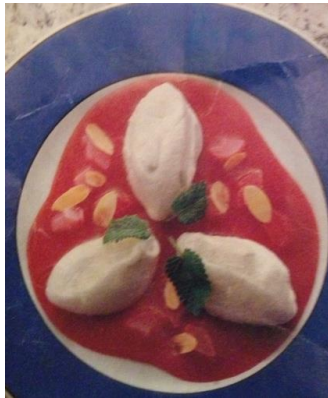
<p>Zutaten Sesamkekse</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 Eier • 150 g Butter • 50g Sesam, 1 Prise Salz • 2 Kaffeelöffel Sesamöl 	<p>Eigelb mit Butter schaumig schlagen, gerösteter Sesamsamen beigegeben, mit Sesamöl mischen und mit Salz abschmecken, Masse in Frischhaltefolie einrollen, kalt stellen, vor dem anrichten Sesamkruste in 2mm dicke Scheiben schneiden. Anrichten: Thunfischtartar in Ausstechform füllen, Sesamkekse auf das Tartar legen, mit Bunsenbrenner Kruste gratinieren</p>
<p>Zutaten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pro Person 1 Gambas • 1 Knoblauchzehen gepresst • 1TL Paprika • ½ Cayennepfeffer • Kreuzkümmel • Meersalz • ½ TL brauner Zucker • 1 EL Oel 	<p>Zubereitung</p> <p>Alle Zutaten mischen, Gambas marinieren, Kurz scharf auf beiden Seiten anbraten, anrichten auf Salatblättern</p>

Gefüllte Kalbsbrust



Zutaten <ul style="list-style-type: none">• 1.6 kg Kalbsbrust zum Füllen• 400 g Kalbsbrät• 1 grosse Zwiebel• 20 g Herbsttrompeten• 2 Rübli, 1 Stück Sellerie, 2 B Peterli• 2 El Senf, 1 TL Paprika• 2 dl Weisswein, 4 dl Rindsbouillon• 2 dl Halbrahm	Zubereitung <ol style="list-style-type: none">1. Pilze einweichen, abgiessen und kleinschneiden2. Gemüse und Zwiebel kleinschneiden, die Hälfte der Pilze für die Sauce beiseite stellen3. Zwiebel, Peterli und Pilze andünsten, zum Brät geben, mischen4. abschmecken mit Salz und Pfeffer5. Kalbsbrust locker füllen, zunähen6. Mit Paprika bestreuen und mit Senf bestreichen7. Form mit 3 EL Oel im Ofen vorheizen, Kalbsbrust begeben und anbraten, nach 10 Minute wenden.8. Mit Wein ablöschen, Bouillon begeben, kleingeschnittenes Gemüse begeben, ca. 2 h garen, Kalbsbrust einmal wenden.9. Kalbsbrust aus dem Ofen nehmen, ruhen lassen, Sauce mit Halbrahm aufkochen und abschmecken.10. Kalbsbrust in Tranchen schneiden und mit Sauce garnieren
Zutaten <ul style="list-style-type: none">• 1 kg Kefen• 1 Zwiebel• Bohnenkraut• Rüebli	Zubereitung <p>Zwiebel in Butter anbraten, Kefen beifügen, Bouillon und Bohnenkraut begeben und bissfest köcheln, mit der Kalbsbrust servieren Rüebli Garkochen</p>

Schneeeier auf Erdbeerrhabarbercoulis



Zutaten

- 3 Rhabarberstengel
- 800 g Erdbeeren
- 40 g Puderzucker
- 2 Esslöffel Mandelblättchen
- Etwas Zitronenmelisse

Schnee Eier

- 4 Eiweiss
- 1 Prise Salz
- Einige Tropfen Zitronensaft
- 80 g Zucker

Zubereitung

1. Vom Rhabarber die zähen Fäden abziehen, die Stengel in Stücke schneiden. Zugedeckt bei kleiner Hitze knapp weich garen, wenn nötig wenig Wasser dazugeben. Erkalten lassen.
2. Erdbeeren klein schneiden und mit Puderzucker pürieren. Durch ein Sieb streichen und die Rhabarberstücken darunterziehen. Bis zur Verwendung kalt stellen.
3. In einer beschichteten Pfanne die Mandelblättchen leicht rösten.
4. Eiweiss mit Salz und Zitronensaft steif schlagen. Zucker langsam dazu rieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse sehr fest wird, glänzt und Spitzen bildet. Mit zwei Esslöffeln 21 Klösschen formen und diese auf ein befeuchtetes Backpapier setzen. In einer weiten Pfanne Wasser auf 85 Grad erhitzen. Die Eischnee-Klösschen mit Hilfe eines Spachtels hineingeben. 7 Minuten ziehen lassen, wenden und weitere 3 Minuten fertiggaren. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
5. Erdbeercoulis auf Teller verteilen,
6. Schnee-Eier darauf setzen und mit Mandelplättchen und Zitronenmelisse garnieren.

