



Chochete vom 10.Juni 2013

Michel Ammon



Amuse Bouche
Feigen Brie Toast

Vorspeise
Geeiste Gazpacho

Zwischengang
Zwiebel-Käse-Salat

Hauptgang
Couscous Marrakesch

Dessert
St Emilion on Chocolat

Feigen Brie Toast

Zutaten für 8 Personen	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none">• ca. 200g Feigen• 1 mittelgrosse Zwiebel, fein gehackt• 1 grüne Chili , fein geschnitten• Ein paar Blätter Koriander , fein gehackt• 4 TL Zucker (auch Rohzucker möglich)• 6 EL Zitronensaft• Meersalz• 1 Stück Ingwerwurzel , fein gerieben• 2-3 EL Rapsöl• 3-4 EL Birnel• 8-10 EL Tomatenpüre• 1 Baguette ca. 500g• 1 Brie-Käse	<ol style="list-style-type: none">1. Feigen mit den klein geschnittenen Zutaten, den Gewürzen, dem Rapsöl, Birnel und Tomatenpüree mischen.2. Das Baguette schräg in 1.5 cm dicke Scheiben schneiden, mit Feigenchutney bestreichen.3. Brie in 5mm dicke Scheiben schneiden, auf jede Baguettescheibe eine Briescheibe legen.4. Baguettescheiben auf Backblech mit Backpapier legen und in der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens überbacken, bis der Käse verläuft. Sofort servieren.

Geeiste Gazpacho

Zutaten für 8 Personen

- 1,4 kg Tomaten
- 2 Peperoni mittelgross
- 1-2 rote Schalotten
- 1 Gurke
- 2-3 Knoblauchzehe
- 200g Weissbrot ohne Rinde
- 2 EL Sherry oder Cognac
- 8 EL Olivenöl
- 1.5 dl lauwarme Bouillon
- Crash eis
- Salz
- Pfeffer
- Minzen blätter

Zubereitung

1. Das Weissbrot in der Bouillon einweichen
2. Die Tomaten, Peperoni, Gurken und Zwiebeln in Würfel schneiden.
3. Alle Zutaten miteinander pürieren
4. Knoblauchzehen pressen Cognac und Olivenöl dazugeben, würzen, ein paar Minze Blätter hacken und nochmals mixen.
5. Kühlstellen
6. Anrichten im Glas oder Becher im unteren Teil Crash eis begeben und mit Minze Blätter dekorieren.



Zutaten für 8 Personen	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none">• 8-10 Schalotten in feine Scheiben• Meersalz• Pfeffer• Weissweinessig• 2 Salatköpfe (Eichblatt, Kopfsalat, Romanasalat...) Blätter getrennt gewaschen und Trocken geschleudert.• Rucola gewaschen und trocken geschleudert• 200g Roquefort, zerkrümelt.• 2 gute Handvoll Walnusskerne, geröstet und grob zerstossen.• 1 Kleine Handvoll Schnittlauchblüten• Für das Dressing:<ul style="list-style-type: none">• Olivenöl• 4 EL Crème fraiche• 2 EL Rotweinessig (Aceto geht auch)	<ol style="list-style-type: none">1. Die Schalotten fein geschnitten in einer Schüssel grosszügig mit Salt bestreuen und so viel Weissweinessig zugliessen, dass sie gerade bedeckt sind.2. Das Ganze mit den Händen gründlich durchmischen und ineinander reiben und mindestens 10 Minuten marinieren.3. Für das Dressing 8 EL Olivenöl mit der Crème fraiche und dem Rotweinessig verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.4. Die Schalotten abtropfen lassen mit den Händen gut ausdrücken und trockentupfen.5. Die Salatblätter Dekorativ auf den Tellern anrichten (auch eine grosse Platte möglich) Die Schalotten und den zerkrümelten Roquefort darüber verteilen und mit den zerstossenen Walnüssen bestreuen-am besten solange sie vom Rösten noch Warm sind. Zur Deko noch ein paar zerzupfte Schnittlauchblüten darüber. Dressing erst am Tisch über den Salat.

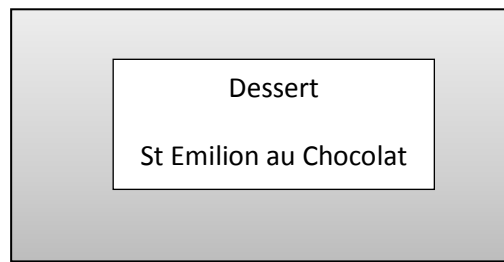
Couscous Marrakesch

Zutaten für 8 Personen

- Ca.140g Kichererbsen (aus der Dose)
- 2 Zucchini
- 2 rote Peperoni
- 4-5 Fenchel
- 2-3 Grosse Kartoffel, geschält
- 6 EL Olivenöl
- 2 Zwiebeln, gehackt
- 2 Knoblauchzehe, gehackt
- 3-4 EL Tomatenpüree
- 2 TL Ingwer, gemahlen
- 3-4 Prisen Zimt, gemahlen
- 2 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- 2 TL Paprika edelsüss
- 2 TL Koriander, gemahlen
- 1.6 Liter Wasser
- Meersalz
- Pfeffer
- Petersilie, gehackt
- Koriander, gehackt
- 500g Couscous

Zubereitung

1. Das Gemüse und die Kartoffeln in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden, Fenchel halbieren und längs auftrennen.
2. Das Olivenöl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin anziehen.das Tomatenpüree zugeben, kurz mit anziehen und den Topf vom Herd nehmen.
3. Alle Gewürze zugeben, 1 Minute mit anziehen, das Wasser zugeben. Zurück auf den Herd stellen und Sauce 10 Minuten köcheln lassen.
4. Sauce mit dem Stabmixer pürieren, danach Kartoffelwürfel zugeben und knapp weichkochen.
5. Restliches Gemüse zugeben und weichkochen(kann auch mit biss sein je nach Gusto)
6. Kichererbsen aus der Dose abgspült dazugeben und abschmecken.
7. Couscous im Schnellverfahren mit der nötigen Wassermenge siehe Packung (oder 1:2). Wasser aufkochen und Couscous in einer Schüssel Übergiesen anschliessend gut durchmischen und in den vorgewärmten Offen fertig Quellen lassen nochmals gut durchmischen und Olivenöl zugeben.
8. Anrichten in der Schüssel oder auf dem Teller. Mit Petersilie und Koriander bestreuen.

**Zutaten für 8 Personen**

- 32 Amarettini
- 1 guter Schuss Cognac (60-80ml)
- 220g Butter, zerlassen
- 220g Zucker
- 4 dl Milch
- 500g Schokolade (dunkel oder braun) gehackt
- 2 Eigelb

Zubereitung

1. Amarettini zerbröseln, auf 8 Tassen verteilen und mit Cognac beträufeln einige Amarettini zur Deko zurückbehalten.
2. Zerlassene Butter mit Zucker aufschlagen
3. Milch in einem Topf sanft köcheln lassen. Die Schokolade in eine Schüssel geben, mit der warmen Milch Übergiesen und gründlich verrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist.
4. Vorsichtig das Eigelb mit der Butter-Zucker-Mischung vermengen.
5. Den Schokomix zugeben, alles zu einer glatten Masse verrühren.
6. Die Masse auf die Tassen / Gläser verteilen und mit den restlichen Amarettini Dekorieren und nochmals wenig Cognac darüber verteilen.
7. Auf Zimmertemperatur abkühlen und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.
8. Ca.15 Min. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.