



Chochete vom 11. Januar 2013
Weihnachtschochete Dani und Heinz



*Lachs/Schinken - Mousse auf
Blätterteiglöffel*

Zuchetti-Basilikum-Cremesuppe

Chicorée mit Mandarinenfilet

*Lammnierstück an Marronsauce
Thymian-Gnocchi
Luzärner Rüeblí*

Dessert

Marroni Mousse

Lachs/Schinken –
Mousse



Zutaten für 4 Personen:

50 g Frischkäse, natur
25 g Lachs, fein gewürfelt
1 TL Dill, gehackt
1 Eiweiss, steif geschlagen
Salz, Pfeffer
50 Frischkäse natur
25 g Schinken fein gewürfelt
1 TL Schnittlauch fein gehackt
1 Eiweiss steif schlagen
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Frischkäse und Lachs vermischen,
mit Dill, Pfeffer und Salz würzen.
Eischnee unter die Frischkäsemasse
ziehen.

Zubereitung: 10 Min.

Tipp: Lachs/ Schinkenmousse in kleine Pasteten
oder in selbstgemachten
Blätterteig-Löffel dressieren.

Zucchini-Basilikum-
Cremesuppe



Zutaten für 4 Personen:

70g Half fettquark
40g geriebene Parmesan
30g weiche Butter
4 EL Paniermehl
4 Eigelbe Salz, Pfeffer, Muskat 1 TL Öl
1 Kilo Zucchini 1 Bund Basilikum, 7.5 dl
Gemüsebouillon, Salz, Pfeffer, Muskat. 3 EL
Rahm, 2 EL Zitronensaft.

Zubereitung:

Quark in ein Küchentuch geben und die Flüssigkeit sorgfältig ausdrücken. Mit Parmesan, Butter, Paniermehl, Eigelben, Salz, Pfeffer und Muskat mischen und 10 Min quellen lassen. Die Masse zu 12 Klösschen formen, ca 15 Min dämpfen.
Zucchini rüsten, grob würfeln, die Bouillon dazu gießen, ca 20 Min. weich garen, Basilikumblätter dazugeben und pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, Rahm und Zitronensaft unterrühren und die Klösschen in die Suppe geben.

Chicorée mit
Mandarinenfilet



Zutaten für 4 Personen:

1-2 Chicorée
1 Mandarine
1 kl. Rote Zwiebel
1 TI Zitronensaft
1 TI Kräutersenf
1 EL Orangensaft
2 EL Oel

Zubereitung:

Chicorée rüsten, schneiden, waschen, Mandarine filetieren. Restliche zu Sauce verarbeiten mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat auf Teller verteilen und mit Salatsauce beträufeln, Mandarinenfilet über Salat verteilen, servieren.

Avocado - Sorbet

außergewöhnliches leckeres Sorbet als Zwischengang bei einem aufwändigen Menue

Den Zucker mit einem Glas Wasser 2 Minuten sprudelnd kochen und danach abkühlen lassen. Die Limetten auspressen. Das Avocadofleisch mit Limettensaft, etwas abgeriebener Limettenschale und dem Zuckersirup durchmischen. Vanille und Rum dazugeben.

In eine Eismaschine geben und zu einem cremigen Sorbet verarbeiten. Alternativ in eine flache Edelstahlschüssel geben und im TK-Fach gefrieren lassen, dabei jede Stunde mit dem Mixer durchpürieren.

In kleinen Kugeln als Zwischengang servieren. Kann solo serviert werden, schmeckt aber auch in Kombination mit Himbeersauce hervorragend.

Arbeitszeit:	ca. 20 Min.
Schwierigkeitsgrad:	normal
Brennwert p. P.:	keine Angabe

[Bild für Druck entfernen](#)



Zutaten für 8 Portionen:

175	Zucker
g	
3	Avocado(s), reif
3	Limette(n)
1 TL	Vanille - Extrakt oder Vanillemark einer Schote
3 EL	Rum, brauner

Verfasser: Koelkast

Lammnierstück mit
Marronsauce



Zutaten für 4 Personen:

4 Lammnierstück je cà 150 g
½ Bund Thymian
½ TL Thymianblätter
½ TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
1/4 TL Paprika

Marronsauce:

2 dl Rotwein
2 dl Wild-Fond 1 Zwiebel fein gehackt
Je ein Zewiglein Rosmarin und Thymian
60 g Marronipüree
1 dl Saucenrahm
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Thymian auf je 2 Nierstücke legen, mit den restlichen Nierstücken belegen, mit Küchenschnur zusammen binden (cà 4 mal binden) restliche zutaten mischen, Fleisch würzen, cà 2 ½ Min rundum Anbraten. Anschliessend in vorgeheizten Ofen bei 80 Grad cà 45 Min garen.

In eine Pfanne geben aufkochen, Flüssigkeit auf cà die Hälfte einkochen lassen, absieben. Marronipüree in Pfanne geben und Saucenrahm unter rühren begeben, aufkochen, Hitze reduzieren, cà 10 min köcheln bis Sauce sämig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Thymian-Gnocchi



Zutaten für 4 Personen:
400 g Gschwellti
150 g Mehl
 $\frac{3}{4}$ TL Salz
1 Ei verklopft

Salz, Thymian

Zubereitung:

Gschwellti heiss schälen, durch Passe-vite treiben, abkühlen lassen. Mehl, Salz Ei dazugeben zu feuchter Masse mischen, 30 min kalt stellen.

Formen:

Teig auf wenig Mehl zu ca 1 ½ cm dicken Rollen formen und in 2 cm lange Stücke schneiden, diese mit dem Daumen über die Zinke einer Gabel rollen, so dass ein Rillenmuster entsteht.

Gnocchi in gesalzenem, mit 2 Thymianzweiglein siedendem Wasser ziehen lassen bis sie obenauf schwimmen, abtropfen.

Bratbutter zum braten in Pfanne geben, Gnocchi portionenweise braten.

2 TL Thymianblätter darüberstreuen.

Marroni Mousse



Marroni-Mousse 8 Personen

Vorbereitung

8 Biscuitebödeli (Durchmesser je nach Dessertgeschirr)

150gr Preiselbeermarmelade

Ca. 200gr Rahm geschlagen zum ausgarnieren

Mousse

260gr Marronipüree

150gr Mascarpone

30gr Kirsch 40%

Zusammen glattrühren

130gr Rahm geschlagen

darunterziehen

Herstellung

1. Biscuitbödeli in Dessertgeschirr verteilen
2. ½ Masse von Mousse in Geschirr verteilen
3. Preiselbeermarmelade verteilen
4. Rest von Mousse verteilen
5. mit geschlagenem Rahm ausgarnieren
6. Servieren
7. geniessen

Luzerner Rüebl

Zutaten für 4 Personen:
400 g Rüebl (aus dem Luzernischen)
50 g Bratspeck
1 kleine Zwiebel, fein gehackt
1 Brise Salz und Zucker

Zubereitung:

Bratspeck andünsten, Zwiebeln begeben, mitdünsten, Rüebl in längliche Rechtecke schneiden, dazugeben, Zucker begeben Salz begeben, mit wenig Wasser weichdämpfen.