



## **Chochete vom 14. Mai 2012**

Daniel Waber



*Tomaten-Mozzarella-Spiessli*

*Crevetten-Cocktail*

*Spargel an Sauce Hollandaise mit  
Rohschinken*

*Zürich-Geschnetzeltes*

*Erdbeermousse*

*Wein, weiss, Epesses  
Wein, rot, Valpolicella 2008*

Tomaten-Mozzarella  
Spiess

**Zutaten**

- Cheri-Tomaten
- Mozzarella-Bällchen
- Zahnstocher oder Cocktailspiess

**Dressing**

- 9EL Olivenöl
- 6EL Balsamico
- 3TL Honig
- 1TL Salz
- Pfeffer
- 1dl Wasser

**Zubereitung**

1. je eine Tomate und Mozzarella auf Zahnstocher spießen

2. Zutaten gut zusammen mischen und danach mit Spiesse anrichten

Passend dazu, Olivenbrot oder Parisette

## Crevetten-Cocktail

### Zutaten

- 750gr Crevetten
- Salatblätter
- Peterli

### Sauce

- 2dl Rahm
- 2EL Ketchup
- 3TL Tomatenpurée
- 4EL Zitronensaft
- 3TL Worcesters-Sauce
- 4TL Merretich (frisch oder aus Glas)
- 3EL Cognac
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung

- Crevetten abtropfen
- Salatblätter waschen
- Peterli fein hacken

- Alle Zutaten ausser Rahm zusammenmischen.
- Rahm nicht ganz steif schlagen und danach darunterziehen
- Crevetten vorsichtig darunterziehen

### Anrichten:

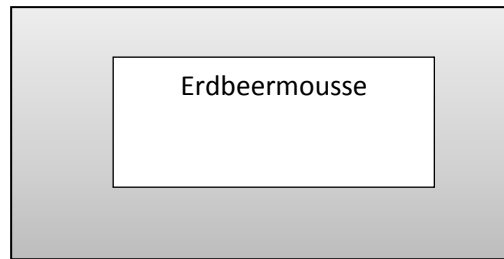
Cocktailglas oder ähnliches mit Salatblätter auslegen und danach Crevetten-Cocktail darin anrichten.  
Fein gehackter Peterli darüberstreuen.

Spargel an Sauce  
Hollandaise mit  
Rohschinken

<b>Zutaten</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2.5 kg Spargeln</li><li>• ca.30 Tranchen Rohschinken</li></ul> <p>Sauce Hollandaise</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 6EL Weisswein</li><li>• 1EL Essig</li><li>• 2EL Wasser</li><li>• ½ Zwiebel, fein gehackt</li><li>• 2 Petersilienstängel</li><li>• 3 Pfefferkörner, grob zerdrückt</li><li>• 1 Lorbeerblatt</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 Eigelbe</li><li>• 100gr Butter, kalt, in groben Stücken</li><li>• Salz, Pfeffer, wenig Zitrone</li></ul>	<b>Zubereitung</b> <p>-Spargel schälen und im Salzwasser ca. 15 Minuten kochen</p> <p>-Von Wein bis Lorbeerblatt alles aufkochen, Hitze reduzieren, bis auf 2EL einkochen und abkühlen lassen.</p> <p>-Eigelbe und kalter Fond verrühren und unter ständigem Rühren im Wasserbad schaumig schlagen.</p> <p>-Butter portionsweise unter Rühren dazugeben, bis Sauce cremig wird.</p> <p>-Sauce würzen, mit Zitronensaft abschmecken und sofort servieren.</p> <p>Anrichten mit 4-5 Tranchen Rohschinken pro Person.</p>
--	--

Zürich-Geschnetzeltes  
mit Röschti

Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none"><li>• 500gr Kalbfleisch</li><li>• 250gr Kalbsnierli</li><li>• ½ TL Salz</li><li>• Pfeffer</li><li>• 1EL Mehl</li></ul>	<p><b>Fleisch:</b> Nierli können durch Kalbfleisch ersetzt werden. -Fleisch und Nierli portionsweise mit dem gewürzten Mehl bestreuen und kurz anbraten, auf eine vorgewärmte Platte geben, im vorgeheizten Ofen warm stellen.</p>
<p>Sauce</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 ½ EL Butter</li><li>• ½ Zwiebel, fein gehackt</li><li>• 250gr Champignons</li><li>• 1TL Zitronensaft</li><li>• 1dl Weisswein</li><li>• 1dl Fleischbouillon</li><li>• 3dl Rahm</li><li>• 1EL Maizena</li></ul>	<p>-Zwiebeln und Butter andämpfen, Champignons und Zitronensaft dazugeben und mitdämpfen. Weisswein dazugiessen und ca. auf die Hälfte einkochen.</p>
<p>Röschti</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1.2kg rohe Kartoffeln</li><li>• ca. 1EL Salz</li><li>• 5EL Butter</li></ul>	<p>Bouillon, Rahm und Maizena mit Schwingbesen verrühren und dazugeben. Unter Rühren aufkochen ca. 3Min. kochen, Fleisch und Nierli wieder begeben und nochmals heiss werden lassen. Nach Bedarf mit Pfeffer und Salz nachwürzen.</p> <p>Röschti: Kartoffeln schälen und mit Röschtiraffel raffeln. Fett in Pfanne erhitzen und Kartoffeln begeben. Mit Salz bestreuen und mehrmals wenden, damit sie sich gut mit der Butter vermischt. Auf mittlerer Hitze ca. 20 Min. zugedeckt braten, dabei mehrmals wenden. Danach auf grösserer Hitze ungedeckt weitere 15-20Min fertig anbraten.</p>



<b>Zutaten</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 100gr Zucker</li><li>• 100gr Eiweiss (4Stk)</li><li>• 8gr.Gelatine</li> <li>• 100gr Couverture weiss</li> <li>• 300gr Erdbeermark</li><li>• 30gr Zitronensaft</li> <li>• 350gr Rahm geschlagen</li></ul>	<b>Zubereitung</b> <ul style="list-style-type: none"><li>-Gelatine in kaltem Wasser einweichen</li><li>-Erdbeeren waschen, rüsten, und passieren</li><li>-Zitronensaft zu Erdbeeren geben.</li><li>-Couverture im Wasserbad oder Mikrowelle auflösen.</li><li>-Rahm schlagen und kühl stellen.</li><li>-Eingeweichte Gelatine ausdrücken und auflösen.</li><li>-Zucker, Eiweiss und aufgelöste Gelatine erwärmen und schaumig rühren.</li><li>-Wenn Eiweiss steif, aufgelöste Couverture mit Fruchtmark mischen und unter steifes Eiweiss ziehen.</li><li>-Geschlagener Rahm vorsichtig darunterziehen.</li><li>-Abfüllen in Kaffeegläser und mit Rahm und Erdbeeren ausgarnieren. Kühl stellen.</li></ul>
---	--