



Chochete vom 12.März 2012
Heinz Kuhn



Mexikanische Chips & Dips

„Italienische Frühlingsrollen“ mit Salat

Huhn in Mangosauce mit Knoblauchreis

*Flammierte Bananen mit heisser
Schokolade
Getränke
Apéro*

Coronas Mexikanisches Bier

Hauptgang

Merlot del Piave

Mexikanische Chips & Dips



Zutaten (für 8 Personen zum Aperitif)

Guacamole-Dip

- 1 reife Avocado
- 1 Knoblauchzehen
- 1 Schalotte
- 1 Lime
- 1 Teelöffel Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Pikanter Tomaten-Dip

- ½ Glas scharfe Tomatensauce
- 1-2 Tomaten, geschält, gehackt
- ½ Esslöffel Kapern, gehackt
- 8 grüne Oliven, gehackt
- Salz und Pfeffer
- 1 Packet Tortilla-Chips

Zubereitung

Fruchtfleisch zerdrücken und pürieren

Alles mischen und in Schälchen geben

Alles mischen und in Schälchen geben
In Schälchen geben und mit Dips servieren

Italienische Frühlingsrolle



Zutaten für 4 Personen (Vorspeise)

- 8 Lasagneblätter
- 500g Saison-Gemüse
- 75g Bratspeck
- 1 Dose Indianerbohnen
- 75g Kräuterfrischkäse
- Kräuter, gehackt
- 1 EL Reibkäse
- 1 EL Mehl
- 10 g Butter
- 1.5dl Milch

Zutaten Belag:

- 4 Zwiebeln
- Butter
- 100 g Speckwürfel
- 1 EL Stärkemehl
- 3 dl Rahm
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer

Salat:

- Brüsseler
- Olivenöl
- weisser Balsamicoessig
- Pfeffer
- Salz, Gewürze

Zubereitung

1. Knapp al dente kochen, mit reichlich kaltem Wasser abspülen, im kalten Wasser beiseite stellen
2. Gemüse, Indianerbohnen, Bratspeck in kleine Würfel schneiden, kurz andünsten, auskühlen lassen
3. Frischkäse, Kräuter mit Gemüse mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken
4. In einer Pfanne, Butter schmelzen, Mehl dazu geben und gut verrühren. Vom Herd nehmen, Milch dazugiessen unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen, beiseitestellen.
5. Die Lasagneblätter auslegen und die Füllung auf den Rand geben, einrollen und in eine ausgefettete Gratinform einschichten. Den Reibkäse unter die Sauce rühren, über die „Frühlingsrollen verteilen. Im Backofen bei 200°C 20 Minuten überbacken.

Huhn in Mangosauce



Zutaten (für 8 Personen)

- 16 Pouletunterschenkel
- 2 dl Wasser
- 1 Esslöffel Salz
- 6 Knoblauchzehen

Mangosauce

- 1 Dose Mangoschnitze
- 1 EL Rohzucker
- 50g Kochbutter
- 1 reife Mango

Zubereitung

1. Haut entfernen, in eine Schüssel geben, Wasser, Salz ausgepresste Knoblauch mischen, über die Poulets giessen, 2 Stunden marinieren.
2. mit der Hälfte des Saftes pürieren, Mangopüree aufkochen, beiseite stellen.
3. marinierte Pouletschenkel gut abtropfen, in eine ofenfeste Form geben, Pouletschenkel mit flüssiger Butter bestreichen.
4. Backofen auf 250°C vorheizen, Pouletschenkel 15 Min Braten, dann Hitze auf 200° C reduzieren, 15 Min weiterbraten. Dann Bratensaft zur Mangosauce giessen, dies über Pouletteile giessen, nochmals für 8 Min in den Ofen schieben.
5. Die reife Mango aufschneiden und zum Anrichten auf die Pouletteile legen.

Knoblauch-Reis

Zutaten *(für 8 Personen)*

- 1-2 EL Butter
- 1 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 300g Langkornreis
- 0.9 Liter Hühnerbouillon

Zubereitung

In der Pfanne zergehen lassen, Zwiebeln und Knoblauch fein hacken, beigeben und hellbraun rösten, Langkornreis beigeben, glasig dünsten, Bouillon beigeben und bei mittlerer Hitze zugedeckt weich köcheln.

Flambierte Bananen mit Heisser Schokolade

Zutaten *(für 8 Personen)*

Flambierte Bananen

- 8 Bananen
- 1 TL Zimt
- 1.5 TL Limonensaft
- 50g Butter
- 1 dl brauner Rum
- 1.8 dl Vollrahm Rahm

Heisse Schokolade

- 1 Liter Wasser
- 50g Rohrzucker
- 1 TL Zimt
- 100g Edelbitterschokolade

Zubereitung

Bananen längs halbieren, Rohrzucker und Zimt mischen, die Hälfte auf grossem Blech verteilen, Bananen mit Schnittfläche nach unten darauf legen, restliche Zuckermasse verteilen, Limonensaft darüberträufeln, Butterflocken über Bananen verteilen, im auf 220°C vorgeheizten Backofen ca 7 Min backen. Rum über die Bananen giessen, flambieren. Auf teller anrichten und mit Schlagrahm garnieren.

Wasser, Rohrzucker, Zimt, zusammen aufkochen, Schokolade zerbröckeln, beifügen, rühren bis die Schokolade geschmolzen ist. Heiss zu den Bananen servieren.