

**Chochete vom Donnerstag, 16. Februar 2017**

Verantwortlich: Hans-Rudolf Koch   Helfer: Paul Freuler und Mario Schilling



## **MENU**

Zum Apéro: Felchen- und Forellenfiletbrötli

Pastinaken - Petersilienwurzel Suppe mit Crevetten Spiess

Rotzunge in Fischpäckli, frische Kartoffelscheiben und Gemüse

Panna Cotta auf Himbeerspiegel und Mousse au Chocolat

**Weine:** Petite Arvine 2015, Bibacchus (Maison Bovin für Coop)  
Noblesse, 2015, Pinot noir mit Gamaret, 6 Mte. Barrique, Weingut Gehrig, Freienstein

---

### **Felchen- und Forellenfiletbrötli**

Pariser Brot mit Butter bestreichen. Mit Felchen- und Forellenfilets belegen. Garnieren mit Kapern und Meerrettich

---

### **Pastinaken, Petersilienwurzel Suppe**

Rezept für 4 Personen

400 gr. Pastinaken  
150 gr. Petersilienwurzeln  
1 mittelgrosse Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2 Würfel Gemüsebouillon  
3 EL Rapsöl  
1 gestrichener Mocca Löffel Vanille Bourbon  
1 Liter Wasser  
Pfeffer/Salz/Sauerrahm/Rapsöl

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauchzehe in kleine Würfelchen schneiden und im Rapsöl andünsten, Pastinaken und Petersilienwurzel in Scheiben schneiden und begeben. Wasser eingiessen und Bouillonwürfel begeben. 10 Minuten zugedeckt leicht köcheln lassen. Danach Mixen und mit Pfeffer, Salz, Vanille Bourbon und Rapsöl abschmecken.

Mit einer gebratener Crevette und/oder einer gebratener Jakobsmuschel servieren.

---

## Menu Fischpäckli

Rezepte jeweils für 4 Personen

### Fischpäckli

Zutaten:

800 g. Rotzungen oder Zanderfilets

1 Zitrone Bio

Je 1 Bund Thymian, Koriander (Kerbel), flacher Peterli, Schnittlauch

2 dl Sauerrahm

Salz und Pfeffer

4 Bogen Backpapier

Küchenschnur

Zubereitung:

Thymian, Koriander (oder Kerbel), flacher Peterli

rüsten, kleinschneiden und mischen

Rotzungenfilets

mit Salz und Pfeffer würzen

Zitronen

längs mit Rinde vierteln

Je Fischpäckli:

3 Rotzungenfilets je nach Grösse ca. 200 g

mit Kräutern belegen und umschlagen

1 Zitronenschnitt

In Backpapier einpacken und mit Küchenschnur zubinden

Im Ofen mit Umluft bei 165°/25 Minuten backen. Fischpäckli in separatem Suppenteller mit Löffel servieren.

Sauce:

Schnittlauch kleinschneiden und mit Sauerrahm mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kühl stellen.

### Gemüse

600 gr. rote Rüebli

1 Bund Selleriestangen

1 ½ Gemüse Bouillonwürfel

½ dl Wasser

Olivenöl

Wasser in Hotpan Pfanne geben. Gemüse Rüsten. Rüebli in Scheiben schneiden. Selleriestangen in ca. 1 ½ cm grosse Stücke schneiden. In Pfanne geben. Bouillonwürfel zerbröseln und darüber streuen. Alles von Hand gut umrühren.

Softgaren:

Auf ¼ der höchsten Kochstufe stellen. Gemüse garen bis ein Dampfährchen aufsteigt und der Deckel sich leicht drehen lässt. Sofort auf die kleinere Kochstufe schalten und 5 Minuten garen. Hotpan in die Warmhalteschale stellen und 15 Minuten softgaren.

Vor dem Anrichten Olivenöl nach Belieben über das angerichtete Gemüse geben.

### Frische Kartoffelscheiben

500 gr. Kartoffeln

Mittelgrosse Zwiebel

½ Bund Rosmarin

1 dl Wasser, ev. mehr je nach Kartoffelsorte

Olivenöl

Zwiebel in dünne Scheibenschneiden. Rosmarinnadeln abzupfen. Zwiebelscheiben und Rosmarinnadeln mischen und ca. 1 Stunde in Olivenöl marinieren. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben (ca. 2 mm) hobeln oder schneiden. In einer Bratpfanne die marinierten Zwiebelscheiben leicht andünsten. Kartoffelscheiben begeben. Mit etwas Olivenöl übergießen und gut umrühren. Zugedeckt dämpfen, nach Bedarf Wasser nachgießen. Gegen Ende der Garzeit salzen.

---

## **Panna Cotta auf Himbeerspiegel und Mousse au Chocolat**

Rezept für 8 Personen

### Panna Cotta

5 dl Rahm

2 ½ EL Zucker

1 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark und Stängel

1 gestrichener Teelöffel Agar-Agar

### Zubereitung

Förmchen mit einem feuchten Haushaltspapier ausreiben. Alle Zutaten in eine Pfanne geben. Kalt gut umrühren. Flüssigkeit aufkochen lassen. 5 Minuten unter ständigem Rühren leicht köcheln lassen. Vanillestängel entfernen. Panna Cotta in Förmchen füllen.

Etwa 4 Stunden kühl stellen. Panna Cotta mit einem spitzen Messer vom Rand der Förmchen lösen und stürzen.

### Himbeeren

500 gr. Himbeeren

Zucker nach Bedarf

Tiefgekühlte oder frische je nach Verfügbarkeit. In Pfanne erhitzen und auf dem Teller anrichten. Süßen nach Bedarf. Dunkle Schokolade darüber raffeln.

### Mousse au Chocolat

400 ml Rahm

1-2 TL Instant Kaffeepulver

8 EL Schokoladenpulver

2-3 EL Cognac

Alle Zutaten gut verrühren, sodass das Pulver vollständig aufgelöst ist. In einen 0,5 Lt. Kisag Bläser einfüllen, eine Rahmbläserkapsel verwenden und gut schütteln. Gut gekühlt servieren.

Tipp: Überschüssiges Mousse ausblasen und kühl stellen. Kann auch am nächsten Tag noch genossen werden. Die Mousse ist dann nicht mehr luftig, dafür aber fester und kräftiger im Geschmack.