

Chelleland – Chuchi Bauma



Chochete vom 20. April 2017

Verantwortlicher:
Helfer:

Silvano Stappung
Marcel Meier
Stefan Küng

Marinierter grüner Spargel
Mit Rauchlachsmousse

Gitzi aus dem Ofen
Mit Kartoffelstampf

Vermiselle
mit Rahm und Merinques

Wein

Blanc de Noir Rafzerfeld
Brancaia Tre

Rezept

Vorspeise: Spargeln mit Lachsmousse

Grüner Spargel
Kerbel/ Zitronenmelisse
Zitrone
Salz Zucker Pfeffer aus der Mühle
Rapsöl
Rauchlachs
Saurer Halbrahm
Weinig Wasabi oder Meerrettich aus dem Glas

Spargeln schälen, bissfest garen und mit kalt Wasser abschrecken. Etwas vom Spargelwassers beiseite stellen.

Zitronenmelisse und Kerbel fein hacken, etwas Zitronensaft zugeben und mit dem Spargelsud vermischen. Etwas Rapsöl zum Sud geben und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Für die Mousse den Rauchlachs klein würfeln und im Cutter mit dem sauren Halbrahm, 1 Esslöffel Zitronensaft, dem Wasabi (Meerrettich) sowie etwas Salz und Pfeffer pürieren.

Gitzi aus dem Ofen mit Kartoffelstampf

Gitzi Voressen
Weisswein
Rosmarinnadeln

Olivenöl zum Anbraten
Teelöffel Salz
Pfeffer aus der Mühle
Knoblauchzehen,
Zweiglein Rosmarin
1dl Weisswein
2dl Fleischbouillon, heiss

Fleisch mit dem Wein übergiessen, Rosmarin darüber streuen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Std. marinieren.

Das Fleisch scharf anbraten und würzen. Knoblauch und Rosmarin in derselben Pfanne kurz anbraten, mit dem Fleisch und der Bouillon ins Bratgeschirr geben. Ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad braten. Wein von Zeit zu Zeit löffelweise beigeben und das Fleisch mit Bratflüssigkeit übergiessen. Das Fleisch kann im ausgeschalteten Ofen ca. 20 Min. warm gehalten werden.

Kartoffelstampf zubereiten.

Erdbeer-Quark-Terrine

250 gr Erdbeeren
Gelatine (ca 8 Blatt pro 500gr Quark)
500 gr. Magerquark
80 gr. Puderzuck
3 Teelöffel Vanillezucker
Zitronen-Abrieb von 1 Zitrone
1.5 dl Rahm

Sauce

250 gr Erdbeeren
2 Esslöffel Puderzucker
2 Esslöffel grüne Pistazien

Gewaschene Erdbeeren in Würfel schneiden.

Cake oder Terrinen-Form mit kalt Wasser ausspülen und mit Folie auskleiden.

Gelatine in Wasser einweichen.

Quark mit Puderzucker, Vanille und Zitronenschale gut vermischen. Gelatine auflösen und mit Quark-Masse vermischen. Die Erdbeerwürfel unterziehen, die Masse in die Form geben und Kühlstellen.

Sauce

Erdbeeren mit Puderzucker pürieren. Pistazien fein hacken und als Deko mit der Sauce über die Terrine geben.