

# NOVIZEN-CHOCHETE



## Menue

Parmesansuppe

\*\*\*\*\*

Pouletbrüstchen  
gefüllt mit Aprikosen

\*\*\*\*\*

Crema di Vin Santo con Cantucci

Rhabarbersauce mit Erdbeeren

\*\*\*\*\*

Kaffee  
Grappa



## Parmesansuppe

200 gr. Kartoffeln

1 Zwiebel(n)

Kartoffeln und Zwiebel(n) schälen  
in Würfel schneiden

1 L Bouillon

Die Bouillon zum Kochen bringen und die  
Kartoffeln- /Zwiebel(n)-Würfel ca. 20 min. bei  
schwacher Hitze mit geschlossenem Deckel gar  
kochen.

150 gr. Parmesan am Stück

Während die Suppe am Kochen ist, Parmesan  
reiben.

150 gr. Crème Fraîche

Suppe pürieren und den geriebenen Käse sowie  
die Crème Fraîche mit Schwingbesen unter-  
rühren.

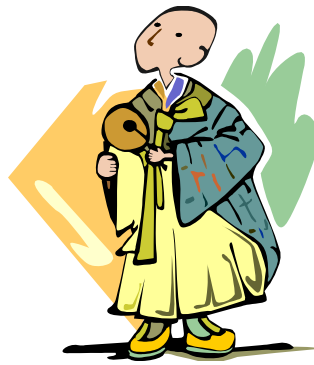
Salz und Pfeffer

Suppe abschmecken.



## Pouletbrüstchen gefüllt mit Aprikosen

4 dl	Orangensaft	Saft kurz erhitzen und Gewürze beifügen
½ Kl	Zimt	
1 Msp.	Cayenne	
½ Kl	Paprika, edelsüss	
150 gr.	Aprikosen, gedörnte	Aprikosen im Gewürzsaft 2-3 Std. einweichen. Im Sieb abtropfen lassen, vorsichtig ausdrücken und dabei den Saft auffangen.
4 mittlere	Pouletbrüstchen	an der kurzen Seite mit einem spitzen Messer eine Tasche einschneiden. Die Hälfte der Aprikosen einfüllen. Fleisch würzen.
	Salz	
	Pfeffer	
2 EL	Oel	in der Bratpfanne erhitzen. Pouletbrüstchen bei Mittlerer Hitze beidseitig ca. 2 min. anbraten. Aus Der Pfanne nehmen.
1-2 Bund	Frühlingszwiebeln	rüsten, waschen, längs halbieren, mit der Schnittfläche nach unten in der Bratpfanne legen, dabei Hitze reduzieren. Pouletbrüstchen darauf legen, Pfanne zudecken und Gericht während 10 – 15 min. garen.
	<b>Sauce</b>	
	Gewürzter Saft	in der Pfanne erhitzen, restliche Aprikosen beifügen und Masse fein pürieren
1 kleiner	Rosmarinweig, f. gehackt	würzen, Sauce offen 10 – 15 min. kochen lassen
1 Kl	grüner Pfeffer, getrocknet, im Mörser fein zerstoßen	bis sie etwas eingedickt ist.
	Salz	



## Crema die Vin Santo con Cantucci

250 gr.	Mascarpone	zusammen in einer Schüssel verrühren
2 Ei	Zucker	
5 Ei	Vin Santo	
1,5 dl	Rahm, steif geschlagen	sorgfältig unterheben
100 gr.	Cantucci	in einem Plastikbeutel mit dem Wallholz zer- stossen, daruntermischen, ca. 15 min. ziehen lassen.



## Rhabarbersauce mit Erdbeeren

250 gr.	Rhabarber	rüsten, in feine Stücke schneiden
50 gr.	Zucker	in einer Pfanne zu goldbr. Caramel schmelzen
1 dl	kräftiger Rotwein	zusammen mit dem Rhabarber dazugeben
½ dl	Wasser	
½	Vanilleschote	der Länge nach aufschneiden, mit den herausgekratzten Samen beifügen. Rhabarber 10-12 min. ohne Deckel weich garen. Vanilleschote entfernen und Rhabarber mit Saft fein pürieren
½ dl	Crème des Cassis Oder anderer Fruchtlikör	beifügen, mischen und auskühlen lassen
500 gr.	Erdbeeren	waschen, rüsten, halbieren in Schüssel geben
½	Zitronensaft	beifügen, mischen. Beeren in Dessertschalen anrichten und Sauce darüber giessen. Evtl. andere Variationen.
Evt. 1-2 Ei	Zucker	
	Pistazien gehackt Minze- oder Melissebl.	garnieren