

EINHORNCHOCHI DÜBENDORF  
CHOCHETE 6.7.11  
OBECHEF HANSRUEDI

## MENU

FENCHEL- CURRY-SUPPE

SAISONSALAT MIT NEKTARINEN

FILET IM GEWÜRZSUD  
MIT WASABIPESTO

SCHUPFNUDEL

PFIRSICHTÖRTLI MIT  
BEERENEIS

## FENCEL-CURRY-SUPPE

rezept 8 pers.

zutaten

3 fenchelknollen  
1,5lt gemüsbouillon  
2o fenchelsamen  
2 dl. rahm  
60 gr.kalte butter  
2-3 el. braune butter  
2 knoblizehen  
2 scheiben ingwer  
2 el. curry  
1/2 tl.abgeriebene orangenschale  
salz und chilipulver

fenchel rüsten und waschen mit dem strunk in feine scheiben schneiden.

mit der hälfte der bouillon und dem fenchelsamen weicköcheln.

danach die restliche bouillon, rahm die kalte und die braune butter zur suppe geben und mit dem mixstab pürieren.

den in scheiben geschnittenen knobli ,den kleingeschnittenen ingwer und das currypulver

zur suppe geben und einige minuten durchziehen lassen.

orangenschale beigeben.

die suppe mit salz und chili abschmecken. die suppe durch ein sieb giessen. nochmals erwärmen

**NICHT MEHR KOCHEN.**

anrichten und mit gerösteten brotwürfeli decorieren.

brotwürfeli in wenig fett goldbraun rösten.

## SAISONSALAT MIT NEKTARINEN

rezept 8 pers.

zutaten

1-2 salate je nach grösse und sorte  
4 zweige minze  
3 nektarinen  
300 gr, mozzarella  
saft von 2 orangen  
saft 1 zitrone  
1tl. zitronenpfeffer  
2tl. brauner zucker  
8 el. olivenoel

salat rüsten und waschen gut trocken schütteln und auf teller verteilen  
nektarinen halbieren und in dünne spalten schneiden.  
mozzarella abtropfen , halbieren und in 1cm grosse würfeli schneiden.  
nektarinen und mozzarella auf dem salat gleichmässig verteilen.

dressing  
orangen.zitronensaft  
zitronenpfeffer  
brauner zucker  
olivenoel

sehr gut zu einer sosse verrühren.  
über den salat geben und mit minzblätter garnieren. sofort servieren

## SCWEINEMEDAILLON aus dem GEWÜRZSUD mit WASABIPESTO

rezept 8 pers.

zutaten

3 zwiebeln  
2 karotten  
200 gr. sellerie  
2el.puderzucker  
2lt. hühnerbouillon  
2 lorbeerblätter  
6 wacholderbeeren  
10 pimentkörner  
1el.pfefferkörner  
4-6 el. rotweinessig  
zucker  
chilipulver  
salz  
2 streifen zitronenschale  
2 scheiben ingwer  
1kg- 1,2kg- schweinefilet  
küchenschnur  
kochkellen

für die medaillon die zwiebeln schälen, die karotten und den sellerie putzen und schälen

alles in 1/2cm grosse streifenschneiden.

puderzucker in einem grossen topf bei mittlerer hitze hell karamelisieren und das gemüse

darin andünsten.die bouillon da zugiesen und die lorbeerblätter hinzufügen.

wacholderbeeren,piment und pfefferkörner im mörser grob zerstossen und in ein teeei füllen zum sud geben . das gemüse knapp unter dem siedepunkt etwa10 min ziehen lassen, bis es fast gar ist. gemüse aus dem sud heben und warm stellen.

gemüse wird zum hauptgang serviert.

die brühe mit essig,zucker.chili und salz würzen.knobli, zitronenschale und ingwer beigebeb nochmals 3 min. ziehen lassen.

den sud durch ein sieb giessen und wieder in den topf geben.

auf ca.90 grad erhitzen nicht kochen.

die schweinefilet in gleich grosse stücke schneiden und mit küchenschnur binden. ca.15cm ende stehenlassen

die losen enden um 1 onder 2 küchenkellen binden. die kochkellen mit den filets in den topf hängen. sie müssen mit dem sud bedeckt sein, dürfen aber den boden

nicht berühren.

bei 90 grad das fleisch ca 30.min ziehenlassen.

## WASABI-PESTO

### zutaten

5el. mandelblättchen  
2bt. basilikum  
100 gr. blattspinat  
2 el. parmesan  
1knobliezehe gehackt  
2-3 tl.wasabipaste  
1.5dl. olivenoel  
1,5 dl. braune butter  
2 spritzer zitronensaft  
salz und pfeffer aus der mühle

mandelblättchen in einer pfanne ohne oel hell braun rösten.  
basilikum, blattspinat, parmesan, knobli, wasabi, oel, butter und zitronensaft  
in einen mixer geben alles fein mixen. mit salz und pfeffer abschmecken

## SCHUPFNUDELN

### zutaten

700gr. mehligkochende kartoffeln  
salz  
1 ei  
1 eigelb  
salz und pfeffer  
braune butter

kartoffeln waschen und schälen und im salzwasser gar kochen  
abgiessen und noch warm durch eine kartoffelpresse drücken.  
etwas auskühlen, mit mehl, ei, eigelb, salz und pfeffer rasch  
zu einem geschmeidigen teig verkneten. teig ruhen lassen. auf einer bemehlten  
oberfläche zu etwa 8 cm. langen nudeln formen.  
die nudeln in salzwasser ca. 5 min. garziehen, herausnehmen und abtropfen  
lassen.  
in einer bratpfanne die braune butter erwärmen und die schupfnudeln  
goldbraun braten

## PFIRSICHTÖRTLI mit BEERENEIS

mürbteig

200gr.mehl  
2.prise salz  
100 gr. butter  
2-3 el.zucker  
1 ei  
ev.1-2 el. wasser

mehl in eine schüssel geben mit salz vermengen. die kalte butter in stücken dazugeben und zu einer krümmeligen masse verreiben.  
zucker,ei leicht zerklopft und etwas wasser begeben,schnell zu eiem teig zusammenfügen.

im kühlschrank 30 min. ruhen lassen  
teig auswallen und rund ausstechen.in mit backpapier ausgelegte form legen,einstechen.  
mit backpapier auslegen und blindbackware einfüllen.  
bei 200 grad 10 min backen.  
füllware entfernen , nochmals 5 min backen.  
aus dem ofen nehmen und auskühlen

100gr. dunkle schoggi  
schoggi im wasserbad schmelzen und die erkalteten törtli damit ausstreich.  
kühlstellen

## PFIRSICH

3 pfirsich  
5-6 el schnaps nach wahl  
4-5 el. zucker

pfirsich in etwa 1/2cm.würfeli schneiden, mit schnaps und zucker 1-1/2 std. marinieren.

törtli auf einen teller stellen und mit pfirsichwürfeli füllen.

## **BEERENEIS**

**500gr. beerenfrüchte zu 300gr. pürre verarbeiten**

**100 gr. zucker**

**1.5 dl. rahm**

**früchte mixen und durch ein sieb streichen . 500gr, früchte= 300 gr pürre  
pürre mit zucker und rahm gut mischen.**

**masse in die eismaschine füllen und ca. 30-40 min. kühlen**

**bis die masse schön cremig ist.**

**portionsweise aus der eismaschine nehmen und sofort mit dem törtli servieren.**