

EINHORNCHOCHI DÜBENDORF
CHOCHETE 6.7.11
OBECHIEF 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 weichköcheln.

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

PFIRSICHTÖRTLİ 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.