

Einhorn-Chuchi
Dübendorf



Chochete vom 5. März 14
Abendchef: Erich

Artischocken-Paste mit Vin Santo



Schwarzwurzel-Cremesuppe



Piccata milanese



Bienmesabe-Creme



Kaffee



Artischocken-Paste mit Vin Santo

Rezept für 6 Portionen

2	Knoblauchzehen
1	kleine Zwiebel
280 g	Artischockenherzen in Öl eingelegt, abgetropft
30	entsteinte grüne Oliven
1 EL	Olivenöl
2 dl	Vin Santo (Süsswein)
1 Bund	glattblättrige Petersilie
	Salz
	Pfeffer
400 g	Baguette

Knoblauch und Zwiebel fein hacken. Mit Artischockenherzen und Oliven im Öl andünsten.

Mit Vin Santo ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen.

Alles pürieren. Petersilie fein hacken. Unter die Masse ziehen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Brot in Scheiben schneiden und toasten. Mit der Paste servieren.



Schwarzwurzel-Cremesuppe

Rezept für 6 Personen

1200g	Schwarzwurzeln
3EL	Zitronensaft
3l	Wasser
1.5	Zwiebel
1.5 EL	Rapsöl
3 EL	Mehl
3dl	Weisswein
12dl	Gemüsebouillon
3dl	Halbrahm
	Salz
	Pfeffer

Schwarzwurzeln waschen, schälen und in Stücke schneiden. Zitronensaft und Wasser darübergiessen, damit sich das Gemüse nicht verfärbt.

Zwiebel hacken und im Öl andünsten. Schwarzwurzeln abgiessen, abtropfen lassen und mitdünsten. Mit Mehl bestäuben und mischen. Gemüse mit Wein und Bouillon ablöschen und ca. 40 Minuten weich kochen.

Einige Schwarzwurzeln für die Garnitur aus der Suppe heben und in Scheibchen schneiden. Der Suppe Rahm begeben und mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Suppe mit Schwarzwurzelstücken und Pfeffer anrichten.



Piccata milanese

Rezept für 6 Portionen

1.5	Knoblauchzehe
1.5	Zwiebel
3 EL	Olivenöl
840 g	gehackte geschälte Tomaten aus der Dose
	Salz
	Pfeffer
3 TL	Zucker
0.75	Bund glattblättrige Petersilie
18	Kalbsschnitzel à 50 g
6	Eier
240 g	geriebener Parmesan
6 EL	Mehl
4.5 EL	Bratbutter

Für die Sauce Knoblauch und Zwiebel hacken. Im Öl andünsten. Tomaten dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Sauce bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen. Petersilie hacken und dazugeben.

Fleisch zwischen Klarsichtfolie oder Backpapier flach klopfen. Salzen und pfeffern. Eier verquirlen, Parmesan dazugeben, gut mischen. Mehl in separatem Teller bereitstellen. Schnitzel im Mehl wenden, Mehl leicht abklopfen.

Bratbutter in einer weiten Bratpfanne erhitzen. Schnitzel durch die Ei-Käse- Masse ziehen. Bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 3 Minuten goldgelb braten. Herausheben, auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Piccata mit der Tomatensauce anrichten.



Bienmesabe-Creme

Rezept für 6 Personen (Kanarisches Dessert)

6EL	ganze Mandeln
9EL	Zucker
150g	geschälte gemahlene Mandeln
3dl	Wasser
150g	Zucker
0.75TL	Zimt
3	Eigelb
1.5dl	Halbrahm
150g	Mascarpone
3EL	Malaga

Für den Krokant ganze Mandeln möglichst längs hacken und mit dem Zucker in einer Pfanne erwärmen, bis er carameliert. Krokant auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und auskühlen lassen.

Gemahlene Mandeln bei kleiner Hitze rösten, sodass sie möglichst gleichmässig Farbe annehmen. Inzwischen Wasser mit Zucker zu einer sirupartigen Flüssigkeit einkochen. Leicht abkühlen lassen. Mandeln und Zimt mischen. Unter ständigem Rühren langsam zum Zuckersirup mischen. Masse abkühlen lassen.

Eigelb verquirlen und unter ständigem Rühren unter die Masse mischen. Masse unter ständigem Rühren nochmals erwärmen, bis sie dickflüssig wird, sich aber noch keine Klümpchen bilden. Masse abkühlen lassen und kühl stellen.

Kurz vor dem Servieren Rahm steif schlagen. Mit Mascarpone und Malaga mischen. Davon etwas für die Garnitur beiseitestellen. Rest mit gut der Hälfte der Mandelmasse mischen. Auf der restlichen Mandelmasse anrichten und mit beiseitegestelltem Mascarpone Rahm und einigen Krokantstückchen servieren.
