

Chochete vom 14. Mai 2014

Abendchef : Franz

## Menue

Apero

Minipizza

Crevetten in Tomatensauce

Lauwarmer Gemüsesalat

Geschmorter Ochschwanz

Mit Kartoffelstock

Coup Romanow

# Crevetten in Tomatensauce

## Zutaten :

1 Zwiebel  
4 Knoblauchzehen  
2 cm Ingwer  
1 Peperoncino  
3 Crevetten mittelgross  
6 EL Olivenöl (2 x 3 !)  
0.5 DL Brandy  
1 DL Weisswein  
400 GR. Pelati  
2 EL Ketchup  
1 TL Zitronensaft  
Salz / Pfeffer  
1 Bund Petersilie

## Herstellung :

Peperoncino halbieren, entkernen und grob hacken. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer fein hacken. **3 EL** Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen. Die Crevetten bei guter Hitze ca. 4 Minuten kräftig anbraten. Mit Brandy ablöschen. Die Crevetten herausnehmen und warm halten.

Zwiebel, Knoblauch und Ingwer im Bratsatz andünsten. Mit Wein ablöschen. Einige Minuten köcheln lassen. Tomaten und Peperoncino dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Ketchup würzen.

Die Sauce ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die restlichen 3 EL Olivenöl und den Zitronensaft in die Sauce rühren. Die Petersilie grob hacken und mit den Creveten zugeben und gut heiss werden lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

# Lauwarmer Gemüsesalat

## Zutaten:

½ TL. Salz  
½ DL Aceto Balsamico  
½ DL. Zitronensaft  
1-2 DL Olivenöl  
Pfeffer  
1 EL Petersilie  
1 EL Schnittlauch  
1 EL Basilikum  
1 Peperoni gelb  
1 Peperoni rot  
1 Peperoni grün  
1 Aubergine  
1 Zucchini  
Rosmarin / Thymian  
2 Schalotten gehackt  
2 Knoblauchzehen gehackt

## Herstellung :

Salz mit Balsamico und Zitronensaft verrühren bis sich das Salz aufgelöst hat. Das Olivenöl zugeben und kräftig rühren bis das Dressing eine sämige Konsistenz hat. Pfeffer, Petersilie , Basilikum und Schnittlauch untermischen und beiseite stellen.

Das Gemüse schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Peperoni in Olivenöl ca. 2 Min. andämpfen.

Die Zucchini, den Rosmarin und den Thymian zugeben und Al" Dente kochen.

Die Schalotten und den Knoblauch und die Aubergine separat glasig dünsten und zum Gemüse geben. Das Dressing über das warme Gemüse verteilen und vorsichtig mischen. Abschmecken.

Lauwarm servieren. Eventuell nochmal etwas erwärmen.

Dieser Salat kann auch mit jedem anderen Gemüse zubereitet werden.

Dazu passen Brotscheiben oder Ciabatta mit Kräuterbutter überbacken.

# Geschmorter Ochschwanz

Beim Metzger vorbestellen und tranchieren lassen !

## Zutaten :

2 KG. Ochschwanz

1 EL Mehl

Salz, Pfeffer

Öl / Bratbutter

1 Zwiebel ( gross )

2 Knoblauchzehen

2 Rüebli

1 Lauch

200 Gr. Stangensellerie

50 GR. Tomatenpuree

1 Bratensaucetöpfli

3 DL. Wasser

7 DL Rotwein ( schwer )

2 Lorbeerblätter

8 Pfefferkörner

3 Nelken

2 Zweige Thymian

1 Zweig Rosmarin

## Herstellung :

Gemüse, Zwiebel und Knoblauch putzen und klein schneiden.

Fleisch salzen und mit Mehl bestäuben.

Öl erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten, herausnehmen und warm stellen.

Zwiebel, Knoblauch und Gemüse im Bratensatz zusammen mit dem Tomatenpuree gut rösten.

Mit dem Wein nach und nach ablöschen.

Die Saucetöpfli im Wasser auflösen und zusammen mit den Gewürzen zugeben.

Fleisch in die Sauce legen, zudecken und auf kleinster Stufe 4-5 Stunden schmoren lassen.

( oder im 130 Grad warmen Ofen )

Der Ochschwanz ist fertig, wenn das Fleisch fast vom Knochen fällt.

Ochschwanz aus der Sauce heben und

warm Stellen. Sauce durch ein Sieb giessen

und in einer Pfanne sämig einkochen, ab-

schmecken und das Fleisch wieder zugeben.

Das Ganze richten wir zusammen mit einem feinen Kartoffelstock schön an.

# Coup Romanow

## Zutaten :

600 GR. Erdbeeren  
4 EL Zucker  
2 EL Zitronensaft  
1-2 Kugeln Vanilleglace  
1 ½ DL Rahm

## Zubereitung:

Erdbeeren rüsten und schneiden ( kleine in 4, Grosse in 8 Stücke ) Zucker und Zitronensaft zugeben und ca 1 Stunde kühlstellen.  
1-2 Kugeln Glace auf Teller oder Dessertschalen geben und mit den Erdbeeren schön anrichten.  
Mit geschlagenem Rahm schön ausgarnieren.

# Mandel-Orangen Hippen

## Zutaten :

125 GR Zucker  
35 GR. Mehl  
65 GR. Mandeln gehobelt  
½ DL. Orangensaft  
50 GR. Butter weich  
Orangenabrieb

## Zubereitung :

Butter + Zucker schaumig rühren. Mandeln, Orangenabrieb und Saft unterrühren.  
Mehl unterheben und ca. 2 Stunden kühlstellen. Dann aus der Masse kleine Kugeln formen und auf Backpapier platt drücken.  
Bei 170 Grad goldgelb backen. ( CA 8 - 10 Minuten. ) Ohne Umluft !!