



Datum: 03. Mai 2016 Chochender: Geri Stuber	Thema: Frühlingsgelüste
Rohschinkenprussieng	
Spargelcocktail mit Morcheln	
Rindsgeschnetzelttes - Kartoffelszockauflauf	
Apfel Tiramisu mit Calbados	



Chochete vom 3.Mai von Geri Stuber

Zutaten für ca 35 Stück	Vorspeise
Für etwa 35 Stück ca. 350 g Butterblätterteig 1 Ei, verquirlt 1 Salbeizweig, Blätter 75 g rezenter Gruyère AOP, frisch gerieben 50-75 g Rohschinken, in dünne Tranchen geschnitten	Butterblätterteig rechteckig, 2-3 mm dick auswallen. Mit Ei bepinseln, mit getrockneten Salbeiblättern leicht bestreuen und leicht deckend Gruyère drüberstreuen. Mit dem Wall Holz leicht darüber rollen und festdrücken. Mit Rohschinken belegen. Von den Breitseiten her zwei- bis dreimal zur Mitte hin falten und zusammenklappen. Der Teig sollte gut gekühlt sein zum schneiden! Den Teigstreifen in 4-5 mm dicke Scheiben schneiden. Mit der Schnittfläche nach oben, nicht zu dicht nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. In der Mitte des auf 225 °C vorgeheizten Ofens 10-15 Minuten backen. Nach etwa der halben Backzeit die Prussiens wenden. Herausnehmen, sorgfältig lösen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

Zutaten für 4 Personen	
350 g weisse Spargeln, gerüstet, schräg in mundgerechte Stücke geschnitten glattblättrige Petersilie 150g Morcheln frisch / 15 g getrocknet 4 Erdbeeren, gerüstet, klein gewürfelt Sauce: 3 EL Weissweinessig 3-4 EL Rapsöl 1 TL Senf, Kräuterlinge Aromat nach belieben wenig rosa Pfeffer	Spargelstücke im Dampf 10-15 Minuten knapp weich garen. Petersilie mit Spargelstücken in die Gläser einfüllen Morcheln in lauwarmen Wasser aufweichen und anschliessend abtropfen und leicht heiss in Butter Sautieren, etwas würzen mit streu Bouillon,- wegstellen. Essig, Öl und Senf gut verrühren, würzen. Erdbeeren und Morcheln daruntermischen, über die warmen Spargeln verteilen, lauwarm servieren.

Zutaten für 4 Personen	Rindsgeschnetzeltes- Kartoffelstockauflauf
600 g Geschnetzeltes vom Schweizer Rind 2 TL Bratbutter Salz und Pfeffer aus der Mühle 2 El Sojasauce 1 Zwiebel 4 Frühlingszwiebeln 250 g braune Champignons 100g Schinken 70 g Butter 120 g Lauch gedünstet 2 dl Rahm 1-2 TL Zitronensaft 1 Paket Fertiggartoffelstock (für 4 Personen) Milch 40 g geriebener Sbrinz	Rindsgeschnetzeltes in der heissen Bratbutter kräftig anbraten. Mit Salz und wenig Pfeffer würzen und bei milder Hitze unter ständigem Rühren 4–5 Minuten schmoren. Aus der Pfanne nehmen. Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. 30 g Butter in der Pfanne erhitzen, die Zwiebeln und glasig dünsten. Die Champignons kurz anbraten bis sie etwas Wasser gezogen haben. Das brauchbare Grüne der Frühlingszwiebeln zugeben Lauch und Rahm und Schinken zugeben und 3–4 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und der Sojasauce würzen und beiseite stellen. Kartoffelstock nach Packungsanleitung zubereiten. Eine flache Auflaufform (ca. 1,2 l Inhalt) mit etwas Butter ausstreichen. Zuerst mit dem Rindsgeschnetzelten, dann mit dem Rahmgemüse füllen. Kartoffelstock darauf verteilen und glattstreichen. Den Sbrinz drüberstreuen und die restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen. Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 20–25 Minuten backen. Dann herausnehmen, kurz ruhen lassen und servieren. Frühlingszwiebeln: Den Grün Teil soweit abschneiden bis auf ca. 5 cm. (verwenden im Hauptgang) Die Frühlingszwiebel ganz dünsten bis sie weich sind und mit etwas Pfeffer Salz und Olivenöl abschmecken halbieren und als zusätzliche Beilage warm servieren.
Zutaten für 4 Personen	Apfel Tiramisu
2 dl Apfelsaft 1 EL Zucker 1 Apfel, nach Belieben geschält, in Schnitze geschnitten 1 Teebeutel aromatisierter Tee 1-2 EL Calvados, nach Belieben 1 dl Rahm, steif geschlagen 2-3 EL Zucker ½ TL Zimt 250 g Mascarpone Zimt zum bestäuben ca. 20 Löffelbiskuits	Apfelsaft und Zucker aufkochen. Apfel und Teebeutel beifügen, zugedeckt 10 Minuten auf der ausgeschalteten Herdplatte ziehen lassen. Teebeutel entfernen. Auskühlen lassen. Calvados dazugiessen. Rahm, Zucker und Zimt verrühren. Mascarpone löffelweise darunter rühren. Löffelbiskuits mit der Apfel-Kochflüssigkeit beträufeln. Auf Desserttellern schichtweise die Löffelbiskuits mit der Mascaronemasse und den Apfelschnitzen anrichten. Mit Zimt bestäuben. Sofort servieren.