



|                                                                                        |                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Datum: 5. Oktober 2010</p> <p>Chochender: Marcel Siegrist</p>                       | <p>Thema:</p> <p><b>saure Früchtchen</b></p>                                          |
| <p>Himbeer Shirley Temple<br/>mit Apérogebäck</p>                                      |    |
| <p>Kopfsalat Herz an Apfeldressing</p>                                                 |   |
| <p>Kalte Peperonisuppe<br/>mit Mango-Joghurt</p>                                       |  |
| <p>Schweinsfiletmedaillons<br/>an Orangen-Butter<br/>mit Tagliatelle al pistacchio</p> |  |
| <p>Zwetschkompott<br/>mit Orangencreme</p>                                             |  |



### Chochete vom 5. Oktober 2010 von Marcel Siegrist

| Zutaten für 4 Personen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Himbeer Shirley Temple                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 8 Eiswürfel</li> <li>• 100 g Himbeeren</li> <li>• 3 dl Prosecco</li> <li>• 3 dl Ginger Ale</li> <li>• ½ dl Grenadinesirup</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p>Die Eiswürfel und die Himbeeren in ein Longdrinkglas verteilen. Ginger Ale und Sirup zusammen verrühren und auf die Gläser verteilen. Mit Prosecco auffüllen und sofort servieren.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Zutaten für 4 ?? Personen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Apéro Gebäck                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <p><b>Apéro Spiesschen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Packung Apéro-Spiesschen</li> <li>• 1 Packung Cherry-Tomaten</li> <li>• 1 Packung Mozzarella Kugeln</li> <li>• 1 Bund Basilikum</li> <li>• 1 Melone</li> <li>• 1 Schachtel feiner Rohschinken</li> <li>• 1 Bund weisse Trauben</li> </ul> <p><b>Speck-Mandel-Brötchen mit Sauerrahm (10 Stk.)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 350 g Halbweissmehl</li> <li>• ½ Würfel Frischhefe (ca. 20g)</li> <li>• 1 ½ dl lauwarmes Wasser</li> <li>• 100 g Crème fraîche (1)</li> <li>• Gut ½ TL Salz</li> <li>• 150 g Bratspecktranchen</li> <li>• 150 g Crème fraîche (2)</li> <li>• 25 g Mandelblättchen</li> <li>• Salz, Pfeffer, Paprika</li> <li>• 1 Eigelb, 1 EL Wasser</li> </ul> | <p><b>Apéro Spiesschen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melone halbieren (wird noch benötigt!) kugelförmig ausstechen</li> <li>• Tomaten-Basilikum-Mozzarella Spiessli formen</li> <li>• Melone-Rohschinken-Traube Spiessli formen</li> </ul> <p><b>Speck-Mandel-Brötchen mit Sauerrahm</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mehl in Schüssel geben. Hefe mit dem Wasser verrühren und beifügen. Crème fraîche (1) und Salz verrühren und ebenfalls dazugeben.</li> <li>• Alles während etwa 8 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Zu einer Kugel formen und in der Schüssel zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten aufgehen lassen.</li> <li>• Inzwischen den Speck in Streifen schneiden und rösten; abtropfen und auskühlen lassen.</li> <li>• Die Crème fraîche (2) mit dem Speck und den Mandelblättchen verrühren und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.</li> <li>• Aus dem Teig eine Rolle formen und diese in 10 gleichmässige Stücke schneiden. Jede Teigportion zu einer Kugel formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Nun die Kugeln mit den Fingern so auseinander ziehen, dass in der Mitte eine Vertiefung entsteht. Die Teigstücke nochmals 10-15 Minuten aufgehen lassen.</li> <li>• Eigelb und Wasser verrühren. Die Brötchen damit bestreichen, dann mit der Crème-fraîche-Masse füllen.</li> <li>• Brötchen im auf 200 °C heissen Ofen in der unteren Hälfte 25 – 30 Minuten backen. Frisch, sogar noch lauwarm, servieren.</li> </ul> |
| Zutaten für 4 Personen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Kopfsalatherz an Apfeldressing                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Kopfsalat</li> <li>• 1 Ei</li> <li>• 1 Apfel</li> <li>• 2 EL Apfel-Essig</li> <li>• 3 EL Rapsöl, kaltgepresst</li> <li>• ½ EL Honig, cremig (oder 1 TL Zucker)</li> <li>• 1 Msp. Senf, mittelscharf</li> <li>• 1 TL Pfeffer, aus der Mühle</li> <li>• ½ TL Salz</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>Das Ei kochen und anschliessend in kleine Würfelchen schneiden. Den Apfel schälen und in kleine Stückchen schneiden.</p> <p>Kopfsalat in vier Stücke schneiden; ganz gut waschen, der Viertel soll dabei intakt bleiben und nicht auseinander fallen.</p> <p>Salatsauce Zutaten gut vermengen und mit Salat anrichten.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

| Zutaten für 6 Personen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Kalte Peperonisuppe mit Mango-Joghurt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 kleine Zwiebel</li> <li>• 2 Knoblauchzehen</li> <li>• 2-4 Peperoncini</li> <li>• 3 rote Peperoni</li> <li>• 1 EL Öl</li> <li>• 5 dl Gemüsebouillon</li> <li>• 2 dl Kokosmilch</li> <li>• ½ Mango</li> <li>• 1 Joghurt nature</li> <li>• Salz, Pfeffer aus der Mühle</li> <li>• 2-3 Zweige Basilikum oder Koriander</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Die Peperoncini entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Peperoni schälen*1, entkernen und würfeln.</li> <li>• In einer mittleren Pfanne Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten. Peperoni und Peperoncini beifügen und kurz mitdünsten. Bouillon und Kokosmilch dazugießen und alles zugedeckt etwa 20 Minuten kochen lassen.</li> <li>• Inzwischen die Mango schälen und in Würfel schneiden. Die Mango mit dem Joghurt in einen hohen Becher mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz &amp; Pfeffer würfen und bis zum Servieren kalt stellen.</li> <li>• Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Suppe pikant salzen/pfeffern und bis zum Servieren auskühlen lassen.</li> <li>• Basilikum- oder Korianderblätter hacken.</li> <li>• Zum Servieren die Suppe in gut vorgekühlte Schalen oder Gläser anrichten. Den Mango-Joghurt auf die Suppe geben und mit den Kräutern bestreuen.</li> </ul> <p>*1 falls Suppe später püriert und gesiebt wird, ist dies nicht notwendig.</p> |

| Zutaten für 4 Personen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Schweinsfiletmedaillons an Orangen-Butter mit ...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 8 Schweinsfiletmedaillons, je gut 3 cm dick</li> <li>• Salz, schwarzer Pfeffer, beides frisch</li> <li>• Bratbutter</li> <li>• ½ dl Noilly Prat</li> <li>• 80 g weiche Butter</li> <li>• 1 Orange</li> <li>• 1 Bund glattblättrige Petersilie</li> <li>• 1 gehäufte Teelöffel scharfer Senf</li> <li>• 1 Prise Currypulver</li> <li>• ½ dl Rahm</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• (Den Ofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen)</li> <li>• Die Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen und auf beiden Seiten knapp 1 Minute kräftig anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad warmen Ofen etwa 45 Minuten nachgaren lassen.</li> <li>• Den Bratensatz mit dem Noilly Prat auflösen. (absieben) Beiseitestellen.</li> <li>• Die weiche Butter in eine kleine Schüssel geben und so lange rühren, bis sich kleine Spitzchen bilden. Die Schale der Orange fein dazu reiben, 1 kleines Stück Orange abschneiden, daraus 2-3 Esslöffel Saft pressen und ebenfalls beifügen. Die Petersilie fein hacken. Mit dem Senf, dem Currypulver, Salz &amp; Pfeffer zur Butter geben und alles sehr gut mischen.</li> <li>• Aus der restlichen Orange 4 dünne Scheiben abschneiden und diese vierteln.</li> <li>• Unmittelbar vor dem Servieren die Ofentemperatur von 80 Grad auf 230 Grad erhöhen und die Medaillons in aufsteigender Hitze 5 Minuten Temperatur annehmen lassen.</li> <li>• Gleichzeitig den beiseitegestellten Bratenjus aufkochen. Den Rahm und die Orangenbutter beifügen und in die Sauce einziehen lassen. Nach Belieben die Sauce mit dem Stabmixer kurz aufschäumen; dadurch wird sie schön homogen. Wenn nötig mit Salz &amp; Pfeffer abschmecken.</li> <li>• Die Sauce über die Schweinsmedaillons geben und diese mit 2 Orangenscheiben garnieren.</li> </ul> |

| Zutaten für 4 Personen                                                                                                                                        | ... Tagliatelle al pistacchio                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 300 – 400 g Tagliatelle al uovo (oder selbst gemacht)</li> <li>• Pistacchio</li> <li>• Olio di pistacchio</li> </ul> | <p>Pistacchio zwischen Klarsichtfolie mit Kuchenrolle zerdrücken. Tagliatelle (o.ä.) al dente kochen. Mit Pistacchio vermischen, servieren und mit Pistacchio-Öl verfeinern</p> |

| Zutaten für 4 Personen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Zwetschgenkompott mit Orangencreme                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 500 g Zwetschgen</li> <li>• 2 Orangen</li> <li>• 1 Zitrone</li> <li>• 1 dl Rotwein</li> <li>• 4 EL Zucker</li> <li>• 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss</li> <li>• 1 Prise Zimtpulver</li> <li>• 1 Gewürznelke</li> <li>• 1 Becher griechischer Joghurt nature (180g)</li> <li>• 1 dl Vollrahm</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Zwetschgen halbieren und entsteinen</li> <li>• Die Schale von ½ Orange sowie von ½ Zitrone in eine mittlere, eher weite Pfanne reiben. Dann den Saft beider Orangen sowie der Zitrone auspressen. Mit dem Rotwein, dem Zucker, der Muskatnuss, dem Zimtpulver und der Gewürznelke ebenfalls in die Pfanne geben. Alles aufkochen und auf kleinem Feuer ungedeckt 3-4 Minuten leise kochen lassen.</li> <li>• Jetzt die Zwetschgen beifügen und zugedeckt je nach Sorte 2-4 min. leise kochen lassen (nur knapp gar!). Mit einer Schaumkelle herausnehmen und in eine Schüssel geben.</li> <li>• Den Sud auf grossem Feuer leicht sirupartig einkochen lassen. In eine kleine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen. Dann mit dem Joghurt verrühren und kühl stellen.</li> <li>• Unmittelbar vor dem Servieren den Halbrahm steif schlagen. Unter die Joghurtmischung ziehen. In 4 Dessertgläser oder –schalen anrichten. Die Zwetschgen darauf geben.</li> </ul> |