



Datum: 20. März 2007 Chochender: René Zürcher	Thema: Farbenfroh in den Frühling
Minipastetli auf grünem Kressebeet	
die Suppe mit den Farben des Frühlings	
roher Randen - Apfelsalat mit Meerrettich	
Seeteufel auf Tomaten - Basilikum - Reis	
Pistazien - Absinth - Parfait in einem Hauch von Schokolade	



Chochete vom 20. März 2007 René Zürcher

Zutaten für 4 Personen	Minipastetli auf grünem Kressebeet
• 12 Mini Pastetli • 250 g Kresse • 125 g Cantadou mit Kräuter • 1 Naturejoghurt – nach Bedarf • ½ Zitrone, unbehandelt • Salz, Cayennepfeffer	- Backofen auf 180 °C vorheizen. Pastetli auf ein mit Backpapier belegtem Blech, im unteren Drittel ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. - 1/2 der Kresse in siedendem Wasser 30 Sekunden blanchieren. In ein Sieb geben und mit eiskaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Restliche Flüssigkeit ausdrücken und Kresse fein hacken. Mit Cantadou und ev. etwas Naturejoghurt vermischen und Zitronenschale fein dazureiben. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken, Masse mit einem Spritzsack mit grosser Tülle in die Pastetchen abfüllen. - Restliche Kresse auf Tellern streuen und mit den Pastetli anrichten.
Zutaten für 4 Personen	die Suppe mit den Farben des Frühlings
• 350 g Peperoni, rot • 350 g Peperoni, grün • 350 g Peperoni, gelb • 1 Liter Gemüsebouillon • 1,5 dl Rahm • Paprikapulver • Curry • wenig Muskat • Salz, Pfeffer aus der Mühle	Alle Peperoni vierteln, putzen, in der Gemüsebouillon zusammen weich kochen. Die Peperoni nun nach Farben getrennt weiterverarbeiten: Jeweils eine Farbe mit etwas Bouillon im Mixer fein pürieren, durch ein feines Sieb in einen Topf streichen. Die drei Farben in ihren separaten Töpfen nochmals kurz aufkochen, dabei darauf achten, dass die Suppe nicht zu dünn wird, eine cremige Konsistenz ist besser. Nun mit Pfeffer und Salz würzen und gelb mit Curry, grün mit wenig Muskat, rot mit Paprika abschmecken. Den Rahm auf die drei Suppen aufteilen und verrühren - fertig! SERVIEREN: Zu zweit die drei Suppen GLEICHZEITIG und VORSICHTIG in den warmen Teller geben. Die Farben sollen sich NICHT mischen. Vorsichtig servieren.
Zutaten für 4-6 Personen	roher Randen - Apfelsalat mit Meerrettich
• 300 g Randen, roh • 3 Äpfel, säuerlich • 2 EL Zitronensaft • 1 TL Meerrettich frisch, gerieben • 150 g Crème fraîche mit Kräuter • Salz, Pfeffer aus der Mühle • einige Pinienkerne • etwas Butter • 1 TL Zucker • 1 Chicorée • Nüsslisalat, Garnitur	Randen und 2/3 der Äpfel schälen. Äpfel halbieren, entkernen und mit den Randen in feine Streifen schneiden. Alles mit Zitronensaft, Meerrettich und Crème fraîche mischen und etwa ½ Std. marinieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Restliche Äpfel entkernen, in dünne Schnitze schneiden. Wenig Butter in einer Pfanne schmelzen. Apfelschnitze mit dem Zucker kurz darin braten. Nüsslisalat rüsten, waschen. Vom Chicorée den Strunk heraus schneiden und die Blätter lösen. Auf Tellern verteilen. Randensalat und Apfelschnitze dekorativ darauf anrichten, Pinienkerne darüber streuen und mit Nüsslisalat garnieren



Chochete vom 20. März 2007 René Zürcher

Zutaten für 4 Personen	Seeteufel auf Tomaten - Basilikum - Reis
• 3 Tomaten • 18 Basilikumblätter • 1 Zwiebel • 2 EL Olivenöl • 250 g Reis • 2 dl Bouillon • ca. 7 dl Chardonnay • 1 EL Butter, kalt • Salz, Pfeffer aus der Mühle Fisch: • 8 Seeteufelmedaillons à 40 g • etwas Zitronensaft • 1 EL Olivenöl • 1 Knoblauchzehe • etwas Butter • Mandelblätter • Gemüsebouquet	- Tomaten kreuzweise einschneiden, in kochendes Wasser tauchen, bis sich die Haut zu lösen beginnt. Im kalten Wasser abschrecken, schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Pro Person je ein schönes Basilikumblatt beiseite legen für Dekoration. Den Rest des Basilikums in feine Streifen schneiden. Seeteufelfilets putzen und mit etwas Zitronensaft beträufeln und ca. ½ std ziehen lassen. - Zwiebel fein hacken und im Öl dünsten. Reis dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Bouillon ablöschen und einkochen. Nach und nach den Chardonnay zufügen und unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze gar kochen. Sobald der Reis al dente ist, Butter, Tomaten und gehackten Basilikum unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Reis beiseite stellen und ein paar Minuten ruhen lassen. Gemüse in mundgerechte Stücke vorbereiten, würzen und im Dampfgarer zubereiten. Mandelblätter in Butter goldbraun braten. Kurz vor dem Servieren Seeteufelmedaillons abtupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. In Öl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 2 Minuten braten; dabei den Knoblauch dazupressen. Butter dazugeben und den Fisch kurz darin schwenken. Reis auf vorgewärmten Teller anrichten. Je zwei Fischmedaillons ebenfalls darauf anrichten und mit Bratbutter und den Mandeln beträufeln. Mit dem Basilikumblatt und dem Gemüse garnieren und sofort servieren.
Zutaten für 4 - 6 Personen	Pistazien - Absinth - Parfait in einem Hauch Schokolade
• 20 g Pistazien • 1 dl Wasser • 200 g Zucker • 5 Eigelb • 2,5 dl Vollrahm • 1/3 dl Absinth • Pistazien und Beeren für die Garnitur • feine, dunkle Schokoladenrollen oder -blättchen für die Garnitur • Vanillesauce • etwas Früchtecoulis Vanillesauce: • 120g Vollrahm • 1 dl Milch • 1 Vanilleschote • 1 Päcklein Vanillezucker • 2 Eigelb • etwas Zucker (nach Wunsch)	Pistazien im Cutter sehr fein mahlen. Wasser und Zucker aufkochen. In der Zwischenzeit die Eigelbe mit wenig heissem Wasser zu einer weisslichen Masse schlagen. Heissen Zuckersirup in einem Fadenlauf dazurühren. Die Masse weiterrühren bis sie kalt ist (Wasserbad). Wenn es langsam ein wenig schwerer geht, ist der richtige Punkt erreicht. Die gemahlten Pistazien und dem Absinth unter die Masse heben. Parfait je nach dem in Förmchen abfüllen und mindestens 5 Std. gefrieren lassen oder in einer Eismaschine zubereiten und dann direkt verwenden. Für die Vanillesauce zunächst den Vollrahm mit der Milch in einen Topf geben. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark mit einem Teelöffel auskratzen. Vanillemark und Vanilleschote in die Milch geben und unter Rühren aufkochen. Vanillemilch anschließend ca. 10 Minuten bei ausgeschalteter Herdplatte ziehen lassen. Durch ein Sieb geben. Eigelb und Vanillezucker schaumig aufschlagen, langsam in die Vanillemilch geben und mit dem Schneebesen verrühren. Vanillemilch unter Rühren langsam wieder erhitzen, aber nicht kochen lassen, da sonst das Eigelb ausflockt. So lange rühren, bis die Vanillesauce anfängt dicklich zu werden. Vanillesauce wieder abkühlen lassen und dabei hin und wieder umrühren. Vanillesauce bis zu Servieren abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Dabei dickt die Vanillesauce noch etwas ein. Kurz vor dem Servieren Vanillesauce noch einmal leicht etwas erwärmen und umrühren. Zur Garnitur einige Pistazien fein hacken. Parfait in Schokoladenrollen abfüllen oder auf kalten Teller anrichten, mit Beeren, Vanillesauce und Früchtecoulis garnieren