



Datum: 5. Juli 2011
Chochender: René Zürcher

Thema:

Waldchochete

Champignons und Speck in der
Tasche



Bananen im Schinkenmantel mit
Tomatensalat vom Grill



Schweinsrücken mit
Kräuterkartoffel und Grillgemüse



Früchte vom Grill à la Raffaello





Chochete vom 5. Juli 2011 von René Zürcher

Zutaten für 4 Personen	Champignons und Speck in der Tasche
• 1 Rolle Blätterteig • 50 gr Speck gewürfelt • 4 Champignons oder Waldpilze • 1 Zwiebel • ½ Becher Crème fraîche • 1 Pack Frischkäse Paprika • Pfeffer, Salz • Eigelb	Vorbereitung: Die Champignons putzen, Zwiebel schälen und beides fein würfeln. Speck, Champignons und Zwiebeln mit Crème fraîche vermischen, pfeffern und salzen. Den Blätterteig ausrollen und in 8 grosse Stücke teilen. 4 von diesen mit obiger Masse mittig befüllen, umklappen und die Seiten aufeinander legen. Die Seiten mit Gabelzacken eindrücken um die Taschen zu schliessen. Die anderen 4 Taschen mit dem Frischkäse füllen und gleich vorgehen. Zubereitung auf dem Grill: Die Taschen auf ein Pizzablech legen, mit Eigelb bepinseln und für ca. 12 Minuten in den vorgeheizten Grill geben. Kurz auskühlen lassen. Achtung: Füllung sehr heiss!
Zutaten für 4 Personen	Banane im Speckmantel mit Tomatensalat vom Grill
• 2 – 3 mittelgrosse Bananen (nicht zu reif) • 10 Scheiben Speck • 30 gr geriebenen Parmesan • Tabasco • 1 Zitrone, Saft • 3 grosse Fleischtomaten (z.b. Cuore di bue) • etwas Zitronensaft • etwas Fleur de Sel • Salz, Pfeffer • 50 gr Butter • 1 Knoblauchzehe, gepresst • ½ Bund Basilikum, fein geschnitten • Basilikumblätter für Deko • Zahnstocher	Vorbereitung: Geschälte Bananen im Saft der Zitrone (vermischt mit dem Tabasco) kurz einlegen. Danach die marinierten Bananen in „speckbreite“ Stücke schneiden, dann im geriebenen Parmesan wälzen und in Speck einwickeln. Ev. mit Zahnstocher fixieren. Zubereitung: Unbeschichtete Grillpfanne heiss werden lassen. Tomaten quer in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und portionenweise auf einer Seite ca. 3 Minuten grillieren. Herausnehmen, mit der grillierten Seite nach oben auf die bereitgelegten Teller legen, Zitronensaft darüberträufeln und würzen. Nun die Bananenstücke auf dem Grill sanft angrillen und ebenfalls auf den Tellern verteilen. Butter warm werden lassen, Knoblauch und Basilikum begeben, Butter kurz aufschäumen. Basilikumbutter über die Tomaten träufeln und mit Basilikumblatt dekorieren.

Zutaten für .. Personen	Schweinsrücken mit Grillgemüse und Kräuterkartoffeln
• 4 kg Schweinsrücken (ca 40cm lang) mit ca. 1cm dicken Fettschicht Marinade: • 1 dl Olivenöl • 1 dl helles Bier • 2 EL flüssiger Blüten-Honig • ½ Tomatenpüree • 4 Knoblauchzehen, gepresst • 25 gr Erdnüsse mit Wasabi (Fine Food), fein gehackt • 2 EL Salz • Pfeffer aus der Mühle Beilagen: • Kartoffeln, gross (pro Person 1) • Kräuterbutter • Ev. Lauchblatt • Dip-Sauce Crème Fraîche mit Schnittlauch • Verschiedene Gemüse, z.B. Kohlrabi, Rüebli, Peperoni, Zucchini, Artischocken geputzt, in mundgerechte Stücke geschnitten • 15 Oliven, grün • 2 EL Pinienkerne • Chilipulver • etwas Zitronensaft • Balsamicoessig (hochwertig) • Olivenöl • Salz, Pfeffer aus der Mühle	Vorbereitung: Öl und alle Zutaten bis und Erdnüsse gut verrühren. Fettschicht des Fleisches rhombenartig ca. 1 cm tief einschneiden, Fleisch mit der Hälfte der Marinade bestreichen und zugedeckt ca. 12 Std. marinieren. Restliche Marinade zugedeckt kühl stellen. Fleisch ca. 3 Std. vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Zubereitung: Grill auf ca. 250°C vorheizen, Fleisch würzen und auf dem Grill ca. 20 Min. braten. Danach Hitze reduzieren und ca. 1 ¾ Std. weiterbraten, zwischendurch mit der restlichen Marinade bestreichen; die Kerntemperatur sollte ca. 60- 65°C betragen. Braten vor dem Tranchieren 10 Min. ruhen lassen Kartoffeln schälen und längsseitig mit dem Apfelausstecher durchstossen. An einem Ende mit einem Kartoffelpfropfen wieder verschliessen. Mit einer Tortenspritze o.ä. Das Loch mit Kräuterbutter füllen und mit einem weiteren Kartoffelpfropfen verschliessen. Viereckige Stücke Alufolie ausbreiten, ein Stück Lauch und dann die Kartoffel darauf legen. Etwas Kräuterbutter obendrauf und die Folie gut verschliessen. Maximum 1/2 Std. bei kleiner Hitze auf dem Rost mitgrillen. Olivenpesto: Für das Pesto die Oliven entkernen und sehr fein hacken. Gemeinsam mit den Pinienkernen in einem Mörser zu einer homogenen Masse verarbeiten. Mit etwas Zitronensaft, Chili und Salz abschmecken. Das gerüstete Gemüse salzen und mit etwas Olivenöl bestrichene Gemüse z.B in einem Grillwok so lange grillen, dass es noch schön knackig schmeckt. Beim Anrichten mit Balsamicoessig und Pesto beträufeln und nochmals mit Salz und Pfeffer würzen. Teller mit Fleisch, den Folienkartoffeln und Gemüse anrichten.
Zutaten für 4 Personen	Früchte vom Grill à la Raffaello
• Verschiedene Früchte z. B. Apfel, Birne, Papaya, Bananen, Ananas usw. in mundgerechte Stücke geschnitten • Blüten-Honig, flüssig • Zitronensaft • etwas Zimt • Rum zum flambieren Crème: • 200 gr. Quark • 100 gr. Rahm, geschlagen • 20 gr. Zucker (nach belieben) • 1 Beutel Vanillinzucker • 12 Stck. Raffaello • Himbeeren, Minze für Deko	Vorbereitung: Früchte rüsten und solche, die sich im geschälten Zustand leicht verfärben, mit Zitronensaft beträufeln. Mit einem Pinsel leicht mit Honig marinieren (z.B. Apfelstücke, Birnen) Anschliessend in einem Pizzablech oder Alufolie auf einen nicht mehr allzu heissen Grill legen. Nur so lange auf dem Grill lassen, bis der Fruchtzucker karamellisiert ist. Am Schluss mit Rum flambieren. Crème: Raffaello zerkleinern (Pürierstab, Mixer o.ä.) Den Quark mit Zucker und Vanillinzucker begeben und verrühren. Den geschlagenen Rahm unterheben. In kleine Gläschen abfüllen und zusammen mit den Früchten auf Tellern servieren. Ausgarnieren mit Himbeeren und Minze und etwas Zimt.