



Datum: 7. Februar 2006 Chochender: Ruedi Suter	Thema: Kunterbuntes wie an der Fasnacht
Apéro-Focaccia	
Spinatcrème-Süpli mir Roquefort	
Pfefferei auf Kresseblatt	
Szegediner Gulasch mit Peterli-Kartoffeln	
Himbeercrème	



Chochete vom 7. Februar 2006 Ruedi Suter

Zutaten für 5-6 Personen	Apéro-Focaccia mit geräuchertem Lachs, gegrillten Pilzen, Schweinsbratwurstbällchen und Cornetti rossi
• 2 rechteckig ausgewallte Pizzateige (je ca. 25x35cm) • 3 EL Crème fraîche • 1 unbehandelte Zitrone, wenig abgeriebene Schale • 75 gr geräucherter Lachs, in feinen Streifen • 2 Prisen Salz • Pfeffer aus der Mühle • Feta marinata (im Glas; nur im Sommer erhältlich) • 1 rohe Schweinsbratwurst; Brät zu kleinen Bällchen gerollt • grillierte, in Öl eingelegte Pilze (im Glas: Funghi griliati) ganz, halbiert oder gedrittelt • Cornetti rossi (im Glas: Teufli, gefüllt mit Frischkäsezubereitung) längs in Vierteln, evtl. quer halbiert	Crème fraîche, Zitronenschale und Lachs mischen, Lachsmasse würzen. Einen Pizzateig samt Backpapier auf ein Backblech legen, mit Wasser bestreichen. Den anderen Teig exakt drauflegen. Oberfläche mit dem Teigrädchen kreuzweise durchschneiden, so dass Rhomben von je ca. 3 cm entstehen. Teigstücke in der Mitte mit dem Daumen leicht eindrücken. Lachsmasse, Feta, Bratwurstbällchen, Pilze, und Cornetti rossi auf die Rhomben verteilen. <u>Backen:</u> In der unteren Hälfte des auf 220° vorgeheizten Ofens, während ca. 25 Minuten Lauwarm entzweibrechen oder mit dem Messer durchschneiden.
Zutaten für 4 Personen	Spinatcrème-Süppi mit Roquefort
• 300 gr gefrorener, gehackter Rahmspinat • 5 dl Gemüsebouillon • wenig Salz • Pfeffer aus der Mühle • Muskatnuss • 100 gr Roquefort • 2 Scheiben Vollkorntoastbrot • 20 gr Butter	Den Rahmspinat mit der Bouillon aufkochen, würzen und während 5 Minuten köcheln lassen. Mit dem Roquefort im Mixer pürieren, mit dem Rahm verfeinern und nochmals erhitzen. Die Toastbrotsciben in kleine Würfel schneiden und in der Butter goldgelb, knusprig rösten. Die Suppe in Teller oder Tassen anrichten und die Toastbrotwürfel darüber streuen.
Zutaten für 4 Personen	Pfefferei auf Kressebett
• 4 hartgekochte Eier (oder rohe Eier 12 Minuten im heissen Wasser kochen und im Kaltwasser abschrecken) • 50 gr Butter • 2 EL Mayonnaise • Salz • 1 EL Cognac • 1-2 EL eingelegter grüner Pfeffer • Kresse • 2 Scheiben Toastbrot	Die Eier schälen und längs halbieren. Die Eigelbe herauslösen, in eine Schüssel geben und mit einer Gabel möglichst fein zerdrücken. Die Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen. Dann mit der Mayonnaise, dem Salz und dem Cognac zu den Eigelben geben und alles gut mischen. Die Pfefferkörner in ein Teesieb geben und unter warmem Wasser spülen. Gut abtropfen lassen. Ein halber TL Pfefferkörner mit einer Gabel sehr fein zerdrücken und unter die Füllung rühren. Je zwei Eierhälften auf ein Kressebett legen. Die Masse in einen Spritzsack füllen und in die Eiweisshälften dressieren. Die Eier mit mehr oder weniger grünen Pfefferkörner garnieren. Toastbrotsciben nach dem Toasten diagonal schneiden und zur Eihälfte legen.



Chochete vom 7. Februar 2006 Ruedi Suter

Zutaten für 4 Personen	Szegediner Gulasch mit Peterli-Kartoffeln
• 650 gr Schweinefleisch (von der Schulter) • 2 Zwiebeln • 1 EL Schweineschmalz • 1 EL Paprika • 1 TL Salz • 3 rote Peperoni • 2 Knoblauchzehen • 1 TL Kümmel • 3 EL Tomatenpüree • 500 gr Sauerkraut, gekocht • 2,5 dl Sauerrahm • 2 EL Mehl • 4 EL Sauerrahm, für Garnitur • 600 gr Kartoffeln • Peterli, gehackt	Das Fleisch in mundgerechte Würfel schneiden. Die Zwiebeln hacken und im Schmalz glasig braten, den Paprika untermischen und mit 3 EL Wasser ablöschen. Ist das Wasser verdampft, die Fleischwürfel zufügen, salzen und zugedeckt 10 Minuten schmoren lassen. Peperoni halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Knoblauch fein hacken. Tomatenpüree mit wenig Wasser anrühren. Peperonistücke, Knoblauch, Kümmel und Tomatenpüree zum Fleisch geben. Alles leise köcheln lassen. Nach 20 Minuten das Sauerkraut zugeben, alles gut mischen und eine weitere halbe Stunde köcheln. Sauerrahm mit dem Mehl verrühren und das Gulasch damit binden. 10 Minuten einkochen lassen. Nach dem Anrichten ein Tupfer Sauerrahm aufs Gericht, mit wenig Paprika bestreut. Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser weich kochen. Nach dem Anrichten mit wenig Peterli bestreuen.
Zutaten für 6 Personen	Himbeercrème
• 750 gr frische oder tiefgekühlte Himbeeren • EL Zucker • 1 Beutel Vanillezucker • 1 Orange • 6 GALA-Käsl, nature • 4 Eiweiss • 1 Prise Salz • Zitronenmelisse • Puderzucker • 6 Hüpen	250 g Himbeeren für die Garnitur beiseite legen. Restliche Beeren mit der Hälfte des Zuckers und dem Vanillezucker mit einer Gabel zerdrücken. Die Orangenschale fein abreiben und den Saft auspressen. Schale, Saft und GALA-Käsl, nature glatt rühren. Die Eiweiss mit dem Salz halb steif schlagen. Dann löffelweise den restlichen Zucker unterschlagen, bis eine glänzende, feinporige Masse entstanden ist. Die Zerdrückten Himbeeren mit der GALA-Orangen-Masse mischen. Den Eischnee portionenweise unter die Himbeermasse ziehen. Die Creme in Dessertschalen anrichten und kühl stellen. Kurz vor dem Servieren mit den beiseite gelegten Himbeeren und einem Blatt Zitronenmelisse dekorieren und mit Puderzucker bestäuben. Je 1 Hüpe dazu servieren.