



**Chochete vom
1. April 2019**

**Auberginen
mit Granatapfel-Dressing
und Fladenbrot**

**Gitzi Schlegel mit
Spargel-Polenta**

**Fotzelschnitten
mit Ärdbeeri und Nidle**

Vorspeise

Auberginen

4 Personen

Zutaten:

- 2 mittelgrosse Auberginen
- 3 TL Salz
- 6 EL Oliven-Oel

- 2 Blond-Orangen filetiert, in kleinen Stücken
- 1 Granatapfel, Kerne ausgelöst
- 1 Bund gehackter, glatter Peterli
- Koriander gehackt nach belieben
- 10 gehackte Pfefferminzblätter
- 1 Biozitrone Schale, Saft beiseite stellen
- 3 EL Oliven-Oel
- Salz

- 1-2 Handvoll grob gehackte Baumnuskerne
- 2 EL Dattelsirup

- 5 EL Tahinapasta
- beiseite gestellten Zitronen- und Orangensaft
- 4 EL Wasser
- Salz

- 3 EL griechischer Joghurt
- 6 EL Buttermilch
- 4 EL Oliven-Oel
- Salz, Pfeffer

- Fladenbrot

Zubereitung:

- Mit einem Messer das Fruchtfleisch der Auberginen kreuzweise einschneiden, salzen und mit Oliven-Oel bestreichen
- Auf einem Backblech im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad ca. 20 Minuten backen. Das Fruchtfleisch sollte dabei ganz weich werden.
- Orangen bis und mit Zitronenschale in einer Schüssel geben und mit Salz und Oliven-Oel vorsichtig vermischen
- Baunuskerne auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, mit dem Dattelsirup beträufeln und ca. 10 Minuten in der Restwärme des Ofens rösten
- Tahinapaste, Zitronensaft, Wasser in einer Schüssel zu einer cremigen Sauce verrühren
- Joghurt, Buttermilch, Oliven-Oel, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen.
- Auberginenhälften zuerst mit Buttermilch bestreichen, dann nacheinander Granatapfeltopping, Nüsse und Tahinasauce darübergerben
- Mit dem Fladenbrot servieren



Gitzi Schlegel mit Spargel-Polenta

Hauptgang
4 Personen

- Zutaten:**
- 1 Gitzischlegel, mind. 900 g
 - 4 EL Oel zum anbraten
 - 2 dl Weisswein
 - frische Kräuter zum Garnieren

Marinade

- 4 EL Olivenoel
- 2 Knoblauchzehen gepresst (ca. 6 g)
- 1 EL Rosmarin, fein gehackt (ca. 5 g)
- 1 EL Thymianblätter (ca. 4 g)
- 1 EL Oregano, gehackt (ca. 2 g)

Spargelpolenta

- 120 g Polenta Bramata
- 8 dl Milchwasser, ($\frac{1}{2}$ Milch + $\frac{1}{2}$ Gemüsebouillon)
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 50 g Sbrinz
- 2 EL Butter
- $\frac{1}{2}$ Bund Kerbel, frisch gehackt
- 400 g grüner Spargel
- Salz, Pfeffer

Sauce

- 2 dl Bratenfond
- 2 dl Moscato d'Asti
- Maisstärke

Zubereitung:

Gitzi

- 1) Alle Zutaten der Marinade verrühren, das Fleisch damit bestreichen und zugedeckt im Kühlschrank mind. 12 Std. marinieren.
- 2) Fleisch 1 Stunde vor dem braten aus dem Ofen nehmen, Marinade abstreichen und beiseite stellen. Fleisch würzen.
- 3) Ofen auf 250 Grad vorheizen
- 4) Backblech mit Oel bestreichen und im Ofen ca. 3-4

Minuten heiss werden lassen und das Fleisch auf jeder Seite ca. 4 Minuten anbraten. Mit dem Weisswein ablöschen.

5) Den Backofen auf 180 Grad zurückstellen und das Fleisch ca. 40 Minuten braten. Gelegentlich mit Bratflüssigkeit übergiessen.

Sauce

1) Nach Ende der Garzeit das Fleisch aus den Ofen nehmen und mit Alufolie zugedeckt beiseite stellen. Den Bratsatz auf dem Blech mit dem Moscato d'Asti auflösen und zusammen mit dem Fond in einer kleinen Pfanne aufkochen, ev. absieben, den Rest der beiseite gestellten Marinade begeben, mit Butter verfeinern und mit Maisstärke binden. Abschmecken.

Spargelpolenta

1) Spargel bis auf die holzigen Enden in ca. 1-2 cm lange Stücke schneiden.

2) Schalotten im Butter kurz andünsten, Milchwasser zugiessen, aufkochen, Polenta einrühren und leicht köcheln lassen.

3) Nach ca. 10-15 Min. Spargeln begeben und weitere 20 Min. ziehen lassen.

4) Butter, Käse und Kerbel untermischen.

Zeitaufwand: Zeitaufwand mit Garzeit ca. 1 Stunde



Fotzelschnitten mit Erdbeeren

Dessert
Für 4 Personen

Zutaten:

- 1 Einback Brot
- 1 dl Milch
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- Zucker
- Zimt
- Bratbutter
- 500 g Erdbeeren
- 2 dl Rahm geschlagen

Zubereitung:

- Erdbeeren in Scheiben schneiden und mit braunem Zucker bestreuen. Beiseite stellen.
- Einback in 1.5-2 cm dicke Scheiben schneiden. Eier aufschlagen und mit Milch und Salz verrühren. Brotscheiben darin tauchen und in der heissen Bratbutter beidseitig goldgelb braten. Weisser Zucker und Zimt verrühren, Fotzelschnitten darin wenden.
- Mit den Erdbeeren und dem Rahm servieren

Zeitaufwand: ca. 20 Minuten

