



# Chochete vom 6. Februar 2023

## Currysuppe

\*\*\*\*\*

## Gefüllte Zucchetti an Lauchsauce

\*\*\*\*\*

## Zitronen-Orangen-Tartelettes

\*\*\*\*\*

# Currysuppe

## Suppe

Zutaten:	1		mittlere Zwiebel
	130	g	Lauch
	1		mittlere Kartoffel
	1		kleiner Apfel
	2		Mini-Bananen
	3-4	EL	Currypulver scharf
	1	dl	Noilly Prat
	$\frac{3}{4}$	L	Gemüsebouillon
	2	dl	Rahm

Butter  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
Schnittlauch zum garnieren

**Zubereitung:** Zwiebel schälen und fein hacken.  
Lauch in dünne Ringe schneiden  
Apfel und Bananen schälen und in Würfeli schneiden

Zwiebel, Lauch, Apfel- und Bananen-Würfeli in der heissen Butter ca. 2-3 Minuten andünsten. Currypulver darüber stäuben und kurz mitdünsten. Mit dem Noilly Prat ablöschen, die Bouillon dazu geben und die Suppe zugedeckt ca. 15 Minuten leicht köcheln.

Zwischenzeitlich den Rahm halb steif schlagen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kühl stellen.  
Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Ca. 2/3 des Rahms in die heisse Suppe geben und mit Hilfe des Stabmixers luftig aufschlagen. Ev. nochmals abschmecken.  
In vorgewärmte Teller anrichten, mit dem Rest des Rahms und dem Schnittlauch garnieren und sofort servieren.

**Zeitaufwand:** ca. 30 Minuten

# gefüllte Zucchini

## an Lauchsauce

### Zucchini

Zutaten:	2	mittlere Zucchini
	200 g	Pouletfleisch
	130 g	Schinken gekocht
	1 $\frac{1}{2}$ dl	Rahm (1)
	1 EL	helles Paniermehl
	2 EL	gehackte Peterli
		Olivenöl
		Salz, weisser Pfeffer
	100 g	Zwiebeln gehackt
	150 g	Lauch in feine Ringe geschnitten
	4 dl	Bouillon kalt
	2 dl	Rahm (2)
	3 EL	Weisswein
	4 EL	Butter
	20 g	Mehl
		Salz, weisser Pfeffer

### Zubereitung:

Die Zucchini längs halbieren und im kochenden Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren. Danach mit einem Löffel die Kerne herausnehmen. Beiseitestellen

Das Pouletfleisch fein hacken und im heissen Olivenöl anbraten. Schinken, Paniermehl, Peterli und Rahm (1) dazu geben, einmal kurz aufkochen und abschmecken.  
Beiseitestellen

Zwiebel und Lauch in der heissen Butter gut dünsten und mit dem Mehl bestäuben. Weisswein, Bouillon und Rahm (2) dazu geben, aufkochen lassen und abschmecken.

Die vorbereiteten Zucchini-Hälften auf eine flache Gratin Platte geben und mit der Poulet-Masse füllen. Die Lauch-Sauce über die Zucchini Hälften giessen und im vorgeheizten Ofen (180 Grad) ca. 15-20 Minuten überbacken.

Servieren z.B. mit schwarzem Wildreis

**Zeitaufwand:** ca. 40 Minuten

# Zitronen-Orangen-Tartelettes

## Dessert

Zutaten:	100 g	Mehl
	20 g	Zucker (1)
	50 g	Butter
	1	Eigelb
	1 Prise	Salz
	40 g	Zucker (2)
	50 g	Rahm
	2 kleine	Eier
	1	unbehandelte Zitrone
	1	Orange (Garnitur)

## Zubereitung:

Für den Teig das Mehl mit dem Zucker (1) und dem Salz mischen. Die Butter in kleinen Stücken dazugeben. Alles zwischen den Fingern zu einer bröseligen Masse reiben. Das Eigelb begeben und die Zutaten rasch zu einem glatten Teig zusammenkneten. Falls er zu bröselig ist, 1 EL kaltes Wasser beifügen.

4 Förmchen (ca. 10 cm Durchmesser) ausbuttern und leicht bemehlen. Den Teig in 4 Portionen teilen und jeweils rund, etwas grösser als die Förmchen, auswallen. Diese mit dem Teig auslegen und einen Rand hochziehen. 30 - 60 Minuten kühl stellen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Aus Backpapier Kreise in der Grösse der Formen ausschneiden. Den Teig damit belegen und mit Hülsenfrüchten beschweren. Die Tartelettes im heissen Ofen auf der zweituntersten Rille 15 Minuten vorbacken.

In der Zwischenzeit für den Belag die gelbe Schale der Zitrone fein abreiben. Zitrone und Orangen (ohne Schale) filetieren, Zitrone zusätzlich würfeln.

Die Eier mit dem Zucker (2) sehr gut verrühren. Abgeriebene Zitronenschale, Zitruswürfel und Rahm unterrühren.

Nach 15 Minuten Backzeit Hülsenfrüchte und Backpapier von den Tartelettes entfernen. Die Zitrusmasse auf die Teigböden verteilen. Die Tartelettes sofort wieder im 200 Grad heißen Ofen auf der zweituntersten Rille nochmals ca. 15-20 Minuten backen bis der Belag gestockt ist. Die Tartelettes auskühlen lassen und vorsichtig aus den Förmchen lösen.

Nach Belieben garnieren mit Orangen, Schlagrahm, Minze, Schoggistreusel etc.

**Zeitaufwand:** ca. 90 Minuten