



Chochete vom 3.Februar 2025

Brokkolisalat mit Pinienkernen

Gschwellti mit Käse und Sauerrahm

Rosmarin-Pannacotta

Brokkoli Salat mit Pinienkernen



Brokkoli Salat

Zutaten:

- 300 g Brokkoli, in Röschen
- 1 rote oder gelbe Paprika, in Stücken
(TIP: Peperoni schälen, damit sie nicht aufstösst)
- 1 Apfel, gross, in Stücken
- 30 g Pinienkerne
oder 30 g Sonnenblumenkerne
- 25 g Olivenöl
- 15 g Obstessig oder Balsamico, hell
- 1 TL Honig flüssig
- 1 $\frac{1}{2}$ TL Senf
- 1 TL Salz oder Kräutersalz
- $\frac{1}{2}$ TL Pfeffer

Zubereitung:

1. Brokkoli, Paprika und Apfel in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben
2. Pinienkernen hacken
3. Restliche Zutaten mischen und alle Zutaten untereinander mischen

Servieren

Auf Teller anrichten

Gschwellti



Für 4 Personen

Zutaten:

- 1 Kg fest kochende Kartoffeln
- Wasser, siedend
- Salz

Zubereitung:

Kartoffeln unter fliessendem Wasser gut waschen oder bürsten. Allfällige grüne Stellen abschneiden, Keimansätze mit spitzem Messer ausstechen. Kartoffeln knapp bedeckt im siedenden Wasser offen bei mittlerer Hitze ca. 25 Min. weich kochen. Kartoffeln abtropfen.

Tipp: Schneller gehts im Dampfkochtopf: ,Wasser bis zum Siebeinsatz des Dampfkochtopfs einfüllen, aufkochen. Kartoffeln bis max. zu 2/3 Höhe einfüllen, Dampfkochtopf nach Anleitung gut verschliessen, heiß werden lassen, bis der 2. Ventilring erscheint. Hitze reduzieren, je nach Grösse und Sorte der Kartoffeln 7 - 12 Min. garen (der 2. Ring muss immer sichtbar sein). Pfanne von der Platte nehmen, erst öffnen, wenn sich das Ventil von selbst gesenkt hat und der Druckanzeiger nicht mehr sichtbar ist, sonst zerplatzen die Kartoffeln. Dampfkochtopf öffnen.

Servieren

In einen Körbchen mit einer Stoffserviette, dass Sie nicht zu schnell auskühlen

Saurer Rahm



Saurer Rahm

Zutaten:

- 150 gr saurer Rahm
- 1 gr Pfeffer schwarz aus der Mühle
- 15 gr Schnittlauch
- 20 gr Petersilie

Zubereitung:

1. Schnittlauch fein schneiden
2. Petersilie waschen, trockentupfen und fein hacken
3. Sauerrahm würzen und mit Schnittlauch oder Petersilie verfeinern

Käse Variation



Käse

Zutaten:

- 800 gr Hartkäse
- 600 gr Weichkäse
- 250 g Butter

Zubereitung:

1. Käse chambrieren und portionieren
2. Butter anrichten

Rosmarin-Pannacotta



Rosmarin-Pannacotta

Zutaten:

- 1 Zitrone
- 6 Zweige Rosmarin
- 60 g Zucker
- 2 dl Milch
- 3 Blätter Gelatine
- 2 Becher Crème fraîche (à 180 g)
- Früchte Topping nach Belieben

Zubereitung:

1. Die Zitronenschale fein abreiben und beiseitestellen. Den Saft auspressen und ebenfalls beiseitestellen.
2. Die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und grob hacken
3. Eine Pfanne leicht erwärmen. Rosmarin und Zucker darin etwa 2 Minuten andünsten. Wichtig: Der Zucker soll leicht zu schwitzen beginnen, jedoch nicht schmelzen oder caramelisieren.
4. Die Milch und die beiseitegestellte Zitronenschale beifügen. Aufkochen, die Pfanne vom Feuer ziehen und alles 30 Minuten ziehen lassen.

5. Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.
6. Die Rosmarinmilch nochmals aufkochen. Die Gelatine gut ausdrücken und in der heißen Milch auflösen. Die Milch durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Die Crème fraîche beifügen und alles glatt rühren.
7. Die Masse in 4 Portionenförmchen oder Tassen füllen. Die Pannacotta mindestens 6 Stunden, besser aber über Nacht, fest werden lassen.
8. Für die Sauce in einer Pfanne Sirup, Zucker sowie beiseitegestellten Zitronensaft aufkochen. Den Sirup auf 1 dl einkochen lassen.
9. Zum Anrichten die Förmchen kurz in heißes Wasser stellen und die Pannacotta stürzen. Das Früchte Topping darüber verteilen. Die Panna Cotta nach Belieben mit kandiertem Rosmarin dekorieren