



**Chochete vom
1. Juli 2019**

**Nudelsalat
mit frischen Jakobsmuscheln**

**Whisky-Schweinsfilet
mit Kurkumarisotto**

**Balsamico-Essig marinierte Erdbeeren
mit Mascarpone**

Nudelsalat mit frischen Jakobsmuscheln

Vorspeise
Nudelsalat

Zutaten:

Für die Jakobsmuscheln

8 Jakobsmuscheln (wenn erhältlich in der Schale)
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
2 EL Erdnussöl
2 EL helle Sojasauce

Für den Salat

200g japanische Weizennudeln
150 g rote Peperoni
100g gelbe Zucchini
50g Stangensellerie
40g Frühlingszwiebeln
1 Stauden gebleichter Löwenzahn

Für das Dressing

2 rote Chilischoten
1 Knoblauchzehe
Schale von $\frac{1}{2}$ Limette
1 EL Limettensaft
1 EL Austernsauce
5 EL helle Sojasauce
2 EL Zuckerrohrressig (6% Säure)
4 EL Erdnussöl

Ausserdem

1 EL Chinese chive (chinesischer Schnittknoblauch), in Röllchen zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Wir haben keine Jakobsmuscheln in der Schale erhalten, daher könnt ihr gleich bei der Position salzen und würzen beginnen.. Nachstehend lassen wir aber die Zubereitungsmethode mit Schale, zur Info stehen. Die Jakobsmuscheln gründlich säubern. Jede Muschel, flache Schalenseite nach oben, mit einem Küchentuch festhalten. Ein spitzes, kurzes aber starkes Messer zwischen die Schalenhälften schieben und den Muskel an der Innenseite der flachen Hälfte durchtrennen. Die obere Schale abnehmen. Mit einem Messer am grauen Rand des Fleisches entlangfahren und dieses so herauslösen. Den grauen Rand vom weissen Muskelfleisch, dem „Nüsschen“ und dem

orangefarbenen Rogen, dem „Corail“, abziehen. Nüsschen und Corail vorsichtig trennen.

Beides leicht salzen und pfeffern. Öl und Sojasauce verrühren. Nüsschen und Corail einlegen. 15 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.

2. Nudeln in Salzwasser 8 bis 10 Minuten garen, abgiessen, kalt abspülen und gut abtropfen lassen. Die Peperoni vom Stielansatz befreien, vierteln, Samen und Scheidewände entfernen, Fruchtfleisch in Rauten von 1 cm schneiden. Von der Zucchini Blüten und Stielansatz entfernen, Stangensellerie waschen und putzen. Beide Gemüse in dünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebel putzen und in Ringe schneiden. Löwenzahn putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

3. Für das Dressing Chilischoten in Ringe schneiden, Samen entfernen. Knoblauch fein hacken. Limetten schale in feine Streifen schneiden. Limettensaft, Austern- und Sojasauce sowie Essig verrühren. Mit Öl, Chilis, Knoblauch und Limettenschale mischen.

4. Nudeln, Peperoni, Zucchini, Frühlingszwiebel und Sellerie mit dem Dressing übergiessen, mischen und 10 Minuten ziehen lassen.

5. Die Muscheln aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen. Auf den vorgeheizten Grill legen und von jeder Seite 1 Minute grillen. Lauwarm abkühlen lassen. Den Nudelsalat auf Teller verteilen. Löwenzahl und Jakobsmuscheln daneben anrichten und mit Chinese chive (chinesischer Schnittknoblauch) bestreuen.

Whisky-Schweinsfilet mit Kurkumarisotto

Hauptgang Schweinsfilet

Zutaten:

- Schweinsfilet**
- 2 EL Butter
- 2 EL brauner Zucker
- 2 EL körniger Senf
- 2 EL milder Senf
- 2-3 EL Whisky (1)
- 4 Zweige Oregano oder Majoran
- 4 Zweige glatte Petersilie
- 1 grosses Schweinsfilet, ca. 500 g
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 12 dünne Tranchen Bratspeck, ca. 140 g
- 1/2 EL Bratbutter
- 1 dl Whisky (2)
- 1/2 dl Rahm

Zubereitung:

1. In einer kleinen Pfanne die Butter schmelzen. Den Zucker, die beiden Senfsorten und die erste Portion Whisky (1) beifügen. Alles kurz aufkochen, dann abkühlen lassen.
2. Inzwischen den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
3. Die Kräuter fein hacken. Zur Marinade geben.
4. In das Schweinsfilet der Länge nach tief ein-, aber nicht durchschneiden. Die unter Hälfte mit $\frac{1}{4}$ der Marinade dick bestreichen, das Filet wieder zuklappen und das spitze Filetende umklappen, damit es nicht zu schnell durchgart.
5. Ein grosses Stück Klarsichtfolie auslegen. Darauf die Specktranchen nebeneinander leicht überlappend in der Länge des Filets auslegen. Das Filet am unteren Ende darauflegen, rundum mit einem weiteren Viertel der Marinade bestreichen und im Speck aufrollen. Mit Küchenschnur binden.
6. In einer Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen. Das Schweinsfilet mit der Speck-Verschlussseite nach unten hineinlegen und auf dieser Seite 2 Minuten anbraten. Dann rundum 2 weitere Minuten braten. Sofort in die vorgewärmte Platte legen und im 180 Grad heissen Ofen 20 -25 Minuten backen. Danach mind. 5 Minuten ruhen lassen.

7. Überschüssiges Bratfett abgiessen. Mit der zweiten Portion Whisky (2) den Bratensatz auflösen, kräftig aufkochen und durch ein feines Sieb in eine kleine Pfanne giessen. Beiseite stellen.
8. Die restliche Marinade mit dem Rahm verrühren und ebenfalls beiseite stellen.
9. Gleichzeitig den Bratenjus aufkochen. Die Marinade-Rahm- Mischung beifügen, aufkochen und die Sauce wenn nötig mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
10. Das Schweinsfilet herausnehmen, die Küchenschnur entfernen und das Fleisch in Scheiben schneiden. Mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Zeitaufwand: Vorbereitungszeit 20 Minuten Kochzeit ca. 25 Minuten

Kurkumarisotto

Zutaten:
Kurkuma Risotto

- 1 Stange Lauch gross, ca. 300 g
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Peperoncino rot
- 10 g Ingwer frisch
- ca. 1 Liter Gemüsebouillon
- 60 g Butter
- 350 g Risottoreis z.B. Carnaroli
- 1 dl Weisswein
- 3 Teelöffel Kurkumapulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Esslöffel Öl
- 2 Teelöffel Limettensaft oder Zitronensaft

Daraus dürft ihr einen feinen Risotto zubereiten.
Kochzeit ca. 20 Minuten

Balsamico-Essig marinierte Erdbeeren mit Mascarpone

Dessert
Balsamico-Essig
marinierte
Erdbeeren
mit Mascarpone

Zutaten: 500g Erdbeeren
etwa 5 EL Zucker
10 EL Balsamico Essig
1 Vanilleschote
längs aufgeschlitzt und das Mark ausgeschabt
400 Mascarpone
etwas extrafeiner Zucker (Puderzucker)
4-5 frische Minzen- oder Basilikumblätter in schmale
Streifen geschnitten

Zubereitung: Von den Erdbeeren den Stielansatz abzupfen. Die Früchte in eine Schüssel füllen und zuckern, dies nicht zu knapp. Mit dem Essig beträufeln, behutsam durchmischen und bis zu 2 Stunden in der Marinade durchziehen lassen. Das Vanillemark unter den Mascarpone rühren, der je nach Geschmack mit dem feinen Zucker vorgesüsst wurde. Jeweils einen dicken Klecks auf dem Dessertteller anhäufen und mit den Erdbeeren darüber anrichten. Die Marinade darüber träufeln.

Zeitaufwand: ca. 20 Minuten und 2 Std ziehen lassen