



Chochete vom 2. Juli 2024

Burrata mit Grapefruit, Koriander und Lavendelöl

Zutaten für 4 Personen

Zutaten

- 2 EL Olivenöl
- 1 $\frac{1}{2}$ TL flüssiger Honig
- $\frac{3}{4}$ TL getrockneter Lavendel
- $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe zerstoßen
- 1 EL Koriander-Samen, geröstet
- 2 Grapefruit (alternativ Blutorangen/Orangen) ca. 320g
- 4 Kugeln Burrata (ca. 440g)
- kleine Basilikumblätter
- grobse Meersalz

Zubereitung

1. In einem kleinen Topf das Öl mit Honig, Lavendel, Knoblauch und $\frac{3}{4}$ TL Salz vermengen.

Bei schwacher bis mässiger Hitze kurz aufkochen und sofort vom Herd nehmen Gut umrühren, vollständig abkühlen lassen, dann die gerösteten Koriandersamen untermengen.

2. Die Grapefruit von der Schale befreien, das Fruchtfleisch tangiert auslösen.
3. Die Fruchtfleischstücke auf dem Teller anrichten (z. B. leicht überlappend). Eine Kugel Burrata danebensetzen, das Koriander-Lavendel-Öl über den Käse und die Fruchtfleischstücke löffeln, das Basilikum gezupft/geschnitten dazugeben und servieren.



Wachteln mit Miso-Karamell und Granatapfel-Walnuss-Salsa

Zutaten für 4 Personen

- | | |
|----------------------|---|
| Zutaten | – 150 g weisses Miso (raumtemperiert) |
| Wachteln | – 50 ml Mirin |
| | – 30 g brauner Zucker |
| | – 2 TL Sherryessig / Essig |
| | – Wasser |
| | – 40 g Butter, raumtemperiert |
| | – 2 EL Sonnenblumenöl |
| | – 8 Wachteln (alternativ 1 Mistchrätzerli), tangiert |
| | – Grobes Meersalz |
| | – Pfeffer schwarz |
| Zutaten | – 150 Granatapfel (Kerne von 1 mittelgrossen Granatapfel) |
| Granatapfel- | – 70 g Walnusskerne, geröstet und grob gehackt |
| Walnuss-Sauce | – 35 g eingelegte Walnüsse (abgespült, gehäutet und fein gehackt) |
| | – 2 TL Granatapfelsirup |
| | – 2 EL Sherryessig (vorzugsweise Valdepero) |
| | – 1 EL Olivenöl |
| | – 20 g Peterli, fein gehackt |

Zubereitung

1. Backofen auf 160°C vorheizen
2. Das Miso mit einem Gummispatel auf einem mit Backpapier bedeckten Blech gleichmässig dünn verstreichen.

Das Blech in den Ofen schieben und die Paste ca. 20 - 25 Min. rösten. Die Ränder sollten regelrecht verbrannt aussehen, die Mitte dunkelbraun sein. Aus dem Ofen nehmen und zum Abkühlen beiseitestellen.

Das Miso vom Backpapier lösen, in Stücke brechen und in den Mixer geben. Mirin Zucker Essig, Butter und 1 EL Wasser hinzufügen und alles 5 Minuten pürieren, bis eine glatte, luftige Masse entstanden ist.

3. Für die Salsa die Zutaten mit Ausnahme der Petersilie in einer mittelgrossen Schüssel mit $\frac{1}{4}$ TL Saltz und 3 EL Wasser vermengen, gründlich umrühren. Erst kurz vor dem Servieren die Petersilie untermischen
4. Sobald es losgehen kann, den Backofengrill auf die höchste Stufe vorheizen
5. Eine grosse Pfanne bei hoher Temperatur erhitzen und das Sonnenblumenöl hineingeben.

Die Wachteln mit 1 TL Salz sowie 1 kräftigen Prise Pfeffer würzen, portionsweise mit der Haut nach unten in das heisse Öl geben und 5 Min. braten, sie von beiden Seiten gebräunt sind, dabei einmal wenden

Die Wachteln auf ein mit Backpapier bedecktes Blech legen, mit der Haut nach oben. Die Haut gleichmässig mit der Miso-Glasur bestreichen.

Unter dem Grill 1-2 Min. gratinieren, bis die Glasur gebräunt ist und Blasen wirft.

Mit der Salsa und der Beilage auf einem Teller anrichten und umgehend servieren.

Beilage

Als Beilage eignet sich z. B. ein Weisswein-Risotto

Tipp

Mit den Knochen und Fleischresten vom Tranchieren lässt sich eine exquisite Bouillon für den Risotto zaubern.

Einfach die Fleisch- und Knochenstücke rösten, mit Gemüse (z. B. Zwiebeln, Lauch, Sellerie, Champignon und was die Gemüsekammer so hergibt) in einen „Suppentopf“ und köcheln.



Früchte-Cobbler

Zutaten für 4 Personen

- Zutaten (Früchte)**
- 2 Aprikosen; entsteint und in Spalten geschnitten
 - 1 Birne; ohne Kernhaus und dicke Spalten geschnitten
 - 1 Schale Brombeeren
 - 1 Schale Heidelbeeren
 - 1 Schale Himbeeren
 - $\frac{1}{2}$ Apfel gerieben
 - 5 EL Zucker
 - 1 grosser Spritzer Aceto Balsamico

- Zutaten (Teig)**
- 6 EL kalte Butter
 - 225 g Mehl
 - 2 gestr. TL Backpulver
 - 70 g Zucker
 - 1 grosse Prise Salz
 - 130 ml Buttermilch
 - Zucker zum Bestäuben

Zubereitung Backofen auf 190°C vorheizen.

Die Früchte mit dem Zucker und dem Aceto Balsamico in einen Topf so lange erhitzen, bis die Früchte Saft ziehen. Danach in eine Feuerfeste Form geben.

Für den Teig die kalte Butter mit Mehl und Backpulver vermengen, bis eine feinbröselige Mischung entsteht. Zucker und Salz zufügen, gut verrühren, die Buttermilch zugiessen und darunter rühren.

Die Masse mit einem Löffel über dem heissen Früchten verteilen (für einen streuselähnlichen Effekt den Teig als Häufchen auf die Früchte setzen), etwas Zucker darüber streuen und im vorgeheizten Ofen 30 Minuten goldbraun Backen.

Mit Vanilleeis servieren.