



Chochete vom 1. Oktober 2018

Ruccola-Crème Suppe

Lammfilet auf Puy-Linsen mit gebratenem Kürbis

Trauben-Feigen-Kompott

Ruccola-Crème Suppe

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Butter
- 2 EL Olivenöl
- 50 g Risottoreis
- 1 L Gemüsebouillon
- 150 g Ruccola
- 1 Bd. glatter Peterli
- 1½ dl Vollrahm
- 1 TL Zitronensaft
- 2 Toastbrotsscheiben für Croûtons
- 1 dl Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

In einer mittleren Bratpfanne die gehackte Schalotten und den Knoblauch in der Butter und dem Olivenöl glasig dünsten.

Den Reis beifügen und kurz mitdünsten.

Die Bouillon dazu giessen und alles zugedeckt ca. 30 Minuten leicht kochen lassen.

Den Ruccola waschen und abtropfen lassen. Einige schöne Blätter für die Garnitur beiseite stellen.

Peterli von den Zweigen zupfen.

Die Suppe und den Reis mit dem Stabmixer fein pürieren. Ruccola und Peterli begeben und alles nochmals fein mixen.

Zuletzt den Rahm unterrühren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Garnitur:

In einer kleinen Pfanne ca. 1 dl Olivenöl erhitzen und darin die Ruccola und/oder Peterliblätter kurz frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und zusammen mit den Croûtons die Suppe garnieren.

Zeitaufwand: ca. 40 Minuten

Lammfilet auf Linsen mit gebratenem Kürbis

Rezept für 4 Personen

- Zutaten:**
- 300 g parierte Lammfilet (1 Stk. Pro Person)
 - 100 g Pouletfleisch
 - 100 g Noix Gras *
 - 1 dl Doppelrahm
 - 30 g gehackte, gedämpfte gemischte Pilze
 - 5 g gehackte Trüffel
 - 2 g gehackte frische Thymian und Peterli
 - 100 g Schweinsnetz
 - 2 EL Erdnussoel
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle

 - 150 g Puy Linsen
 - 100 g blanchierte Gemüse-Brunoise (Rübli, Selleri, Lauch)
 - 1 EL gehackte Schalotten
 - ½ TL gehackter Thymian und Rosmarin
 - 2 EL Butter
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle
 - 1 Hokkaido Kürbis
 - Ahornsirup, Salz, Cashews-Nüsse
- Zubereitung:**
- Lammfilet
- Das Pouletfleisch in kleine Würfel schneiden und zusammen mit der Noix Gras und dem Doppelrahm im Mixer zu einer homogenen, feinen Masse pürieren.
 - Pilze, Trüffel und Kräuter darunter mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 - Das Lammfilet mit Salz und Pfeffer gut würzen.
 - Auf das ausgebreitete Schweinsnetz etwas Farce geben, das Filet darauf legen, mit Farce bedecken und einschlagen.
 - Im heissen Oel rundum anbraten und im vorgeheizten Ofen bei 100° ca. 10 Minuten weiter garen lassen. **Kerntemperatur 55°**
 - Zusammen mit Linsen und Beilage servieren
- Zubereitung:**
- Linsen
- Die Linsen ca. 30 Minuten in Wasser einweichen und anschliessend in frischem, kalten Wasser ca. 30 Min, kochen.
 - Linsen abschütten und etwas Kochwasser beiseite stellen
 - Schalotten in der Butter andünsten, das blanchierte Gemüse begeben und mitdünsten. Die Linsen und die Kräuter hinzufügen etwas vom Kochwasser dazugeben und abschmecken.
- Zubereitung:**
- Kürbis
- Hokkaido Kürbis vierteln, Kerne herausschneiden und in Spalten von ca. 1 cm schneiden, mit einer Olivenoel/Ahornsirup-Mischung (40/60) bepinseln und im Ofen bei 180° je 8 Minuten/Seite backen.
 - Am Schluss mit Salz und Kürbiskern Oel abschmecken und mit gehackten Cashews Nüssen garnieren.
- * zu kaufen bei Tobias Buholzer, Rest. Rose, Rüschtikon
- Zeitaufwand:** ca. 50-60 Minuten

Trauben-Feigen-Kompott

Kompott 4-6 Personen

Zutaten: 400 g rote Trauben (Kernlos)
6 Stk Feigen frisch
2½ dl roter Traubensaft
1½ TL Maizena
1 TL Vanillepaste oder ½ TL Vanillepulver
1 TL Ingwerpulver
2 EL Zucker
500 ml Stracciatella Glace
Schoggispäne zum garnieren

Zubereitung:

- Trauben halbieren und Kerne entfernen. Stielansatz der Feigen abschneiden und je nach Belieben schälen. Feigen in Würfel schneiden.
- Traubensaft, Maizena und Vanillepaste zusammen verrühren.
- In einer mittleren Pfanne den Zucker zu hellem Caramel schmelzen.
- Traubensaft zum Caramel hinzugeben und solange kochen bis sich der Caramel vollständig aufgelöst hat und die Flüssigkeit leicht eingedickt ist.
- Trauben und Feigen zum Caramel-Jus geben und im warmen Sud ziehen lassen.
- Das ausgekühlte Kompott in Gläser füllen und mit einer Kugel Glace servieren.

Zeitaufwand: ca. 25 Minuten

