



469. Chochete / 20. August 2018, Angelo Burgio

Thema – Costa Rica

Apero: Patacones

Vorspeise: Don Diegos Ensalada de Palmitos con tomates y cebolla

Hauptspeise: Arroz con Pollo

Dessert: Calieta de Coco

Getränke: Weisswein **Mil Historias** aus Altolandon
(Spanien, Mitte - Osten)

Rotwein **Canoblau** aus Montsant
(Spanien, Nord – Osten)

Kaffee **Finca Licho** Fam. Aguilera Bros
(Costa Rica, Zentrum)



469.Chochete / 20. August 2018, Angelo Burgio

Thema – Costa Rica

Vorbereitungszeiten

Vorbesprechung 18:30 – 18:45 Uhr
Beginn Kochen ab 18:45 Uhr

Apero

Servierzeiten	Personen	Küche
19:15 Uhr	2	4

Vorspeise

Servierzeiten	Personen	Küche
19:45 Uhr	3	3

Hauptspeise

Servierzeiten	Personen	Küche
20:15 Uhr	3	2

Dessert

Servierzeiten	Personen	Küche
21:15 Uhr	2	1

Ende ca. 21:30 Uhr



469. Chochete / 20. August 2018, Angelo Burgio

Thema – Costa Rica

Apero / Küche 4 (2 Personen 18:45 – 19:15 Uhr)

Patacones

Zutaten für 10 Personen

5 Stk.	Grüne Bananen (Platanos)
200 ml	Sonnenblumenöl
15 EL	Crème fraîche
25 Stk.	Cornichons
25 Stk.	Dill - Zweige
5 TL	Senf
1 Brise	Salz

Zubereitungszeit; ca. 15 Minuten



469.Chochete / 20. August 2018, Angelo Burgio

Thema – Costa Rica

Apero / Küche 4 (2 Personen 18:45 – 19:15 Uhr)

Patacones

Zubereitung

Bananenfladenstücke (Platanos)

1. Die Grünen Bananen komplett schälen
(2 Schnitte Parallel einschneiden und mit dem Messer die grüne Schale wegziehen)
2. Bananen in ca. 2cm Stücke schneiden.
3. Das Öl in eine Bratpfanne geben und die Bananenstücke auf beiden Seite Goldgelb anbraten.
4. Danach die angebratenen Bananenstücke auf einem Teller ca. 1min. auskühlen lassen.
5. Jetzt alle ausgekühlten Bananenstücke einzeln auf einem Brett mit dem Glasboden eines Getränkeglas zerdrücken (ca. 5mm) so dass flache Fladen Bananen daraus werden (nicht zu dünn zedrücken)
6. Die Bananenfladen wieder in derselben Bratpfanne im Öl nochmals für ca. 3min. auf beiden Seiten kurz frittieren.
7. Die frittierten Bananenstücke nun auf ein Teller mit Saugpapier legen so dass das Öl abtropfen kann. Danach die Bananenstücke auf dem Teller Salzen (nicht zu viel Salz).



469. Chochete / 20. August 2018, Angelo Burgio

Thema – Costa Rica

Apero / Küche 4 (2 Personen 18:45 – 19:15 Uhr)

Patacones

Zubereitung

Sauce

8. Die Cornichons in kleine runde Stückeschnneiden.
9. Nun die Dillzweige in feine Stücke schneiden (nur die feinen Zweige verwenden).
10. Die Crème fraiche, den Senf, die Cornichons, den fein geschnittenen Dill und eine Brise Salz in eine Schüssel geben und alles gut umrühren.

Abschluss

11. Die fertigen Bananenstücke auf einer Glasschale (auf der Glasschale mit Servietten bedecken) verteilen. Dazu ein Paar restliche Dillzweige zur Verzierung auf dem Teller
12. Die fertige Sauce in kleine Glasschalen abfüllen.
13. Dazu Servieren wir ein Glas Weisswein.

Servieren





469. Chochete / 20. August 2018, Angelo Burgio

Thema – Costa Rica

Vorspeise / Küche 3 (3 Personen 18:45 – 19:45 Uhr)

Don Diegos Ensalada de Palmitos con tomates y cebolla

Zutaten für 10 Personen

- 18 Stk. Fleischtomaten in dünne Scheiben geschnitten
(ca. 11-12 Scheiben pro grosser-Teller)
- 15 Stk. Zwiebeln
- 3 Dosen Palmherzstengel (ca. 24 Stengel)
- 2 Päckchen Schnittlauch

Dressing

- 3 Stk Zitronen
- 5 TL Dijonsenf
- 10 EL Olivenöl
- 1 Schälchen Schnittlauch (in kleine Stücke geschnitten)
- 1 Brise Salz
- 1 Brise Pfeffer
- 20 Scheiben Brot

Zubereitungszeit; ca. 15 Minuten



469.Chochete / 20. August 2018, Angelo Burgio

Thema – Costa Rica

Vorspeise / Küche 3 (3 Personen 18:45 – 19:45 Uhr)

Don Diegos Ensalada de Palmitos con tomates y cebolla

Zubereitung

Salatteller

1. Tomaten in dünne Scheiben schneiden und auf den Tellern (grosse Teller) Anrichten. Ca. 11-12 Tomatenringe pro Teller.
2. Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. Diese über die Tomaten verteilen.
3. Palmrosenstengel in ein Sieb legen und gründlich abspülen. Danach diese in ca. 1 cm Stückchen schneiden und ebenfalls auf den Teller über den Tomaten und Zwiebelringe verteilen.
4. Den Schnittlauch mit einer Schere in kleine Stücke ca. 5mm schneiden und auf die Seite legen.

Dressing

5. Die Zitronen auspressen und Sieben.
6. Den Zitronensaft mit dem Dijonsenf, Salz und Pfeffer vermischen
7. Das Olivenöl der Sauce aus Punkt 5 hinzufügen und alles gut verrühren.



469. Chochete / 20. August 2018, Angelo Burgio

Thema – Costa Rica

Vorspeise / Küche 3 (3 Personen 18:45 – 19:45 Uhr)

Don Diegos Ensalada de Palmitos con tomates y cebolla

Zubereitung

Abschluss

8. Die fertige Sauce über die vorbereiteten Salatteller geben.
9. Um die Tellerränder ein wenig Schnittlauchstücke verteilen.
10. Brot in schräge Scheiben schneiden.
11. Dazu Servieren wir ein Glas Weisswein.

Servieren





469. Chochete / 20. August 2018, Angelo Burgio

Thema – Costa Rica

Hauptspeise / Küche 2 (3 Personen 18:45 – 20:15 Uhr)

Arroz con Pollo

Zutaten für 10 Personen

10 Stk.	Pouletschenkel
3 Stk.	Peperoni Rot
8 Stk.	Tomaten
3 Tassen.	Karotten (ca. 3 Stk.)
3 Tassen	Erbsen (TK)
5 Stk.	Zwiebeln
2 Flaschen	Bier (leider kein Bier aus Costa Rica. Es muss mit Heineken Bier gekocht werden. Hoffentlich auch gut 😊)
5 Stk.	Knoblauchzehen
3 Stk.	Chilischoten
8 TL	Hühnerbrühe (Pulver)
3/4 TL	Pfeffer schwarz
1 1/4 TL	Kreuzkümmel
1 1/4 TL	Oregano
5 TL	Koriander (gemahlen)
5 EL	Sojasauce
5 EL	Olivenöl
5 Tassen	Reis (grosse Tassen)
1 Brise	Salz
1 Brise	Chilimix

Zubereitungszeit; ca. 50 Minuten



469.Chochete / 20. August 2018, Angelo Burgio

Thema – Costa Rica

Hauptspeise / Küche 2 (3 Personen 18:45 – 20:15 Uhr)

Arroz con Pollo

Zubereitung

Vorbereitung Pouletschenkel

1. Die Pouletschenkel mit kaltem Wasser bedecken. Salz hinzufügen und gar kochen. Geschätzte Kochzeit ca. 20min auf höchster Stufe (Kontrolle mit Gabel. Weich = gar).

Vorbereitung Gemüse in der Zwischenzeit

2. Peperoni in kleine Würfel schneiden.
3. Tomaten in kleine Würfel schneiden.
4. Karotten in ca. 5mm Dicke Ringe schneiden.
5. Zwiebeln fein hacken.
6. Knoblauch fein hacken.

7. Danach das Fleisch herausnehmen und abkühlen lassen.
8. Jetzt das Wasser beiseite stellen und 8 TL Hühnerbrühenpulver dazugeben.
9. Nach dem Erkalten der Pouletschenkel die Haut entfernen (das Entfernen der Haut geht am besten mit einer Gabel) und danach das Fleisch und die Fettreste vom Knochen ablösen.



469.Chochete / 20. August 2018, Angelo Burgio

Thema – Costa Rica

Hauptspeise / Küche 2 (3 Personen 18:45 – 20:15 Uhr)

Arroz con Pollo

Zubereitung

Marinade

10. Die Sojasauce, den Pfeffer, den Oregano und das Kreuzkrümel in einer Schale zu einer Marinade vermischen
11. Das Pouletfleisch in die Marinade legen und darin 10min. ziehen lassen.

Letzte Zubereitungen

12. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten.
13. Die gehackten Zwiebeln, Knoblauch, Chilischoten, Tomaten und die Peperoni dazugeben und mitdünsten.
14. Jetzt die Erbsen, Karottenringe, und den Koriander dazugeben und 2 min. weiter dünsten.
15. Jetzt mit Bier alles ablöschen und auf kleiner Hitze weitere 10min. köcheln lassen.
16. Jetzt den Reis dazugeben, Salzen, und nochmals gut umrühren.
17. Die beisete gelegte Hühnerbrühe jetzt dazugeben bis der Topfinhalt etwa 11/2cm hoch mit Flüssigkeit bedeckt ist und das ganze etwa 15 bis 20min. fertig garen bis der Reis durchgekocht ist (dazu immer wieder abschmecken und den Reis probieren, evtl. noch etwas Brühe dazugeben wenn der Reis zu trocken oder nicht durch sein sollte).



469. Chochete / 20. August 2018, Angelo Burgio

Thema – Costa Rica

Hauptspeise / Küche 2 (3 Personen 18:45 – 20:15 Uhr)

Arroz con Pollo

Zubereitung

Abschluss

18. Den fertigen Arroz con Pollo in die Teller schöpfen.
19. Die Tellerränder mit Rotem Chilimix schmücken.
20. Dazu Servieren wir ein Glas Rotwein.

Servieren





469. Chochete / 20. August 2018, Angelo Burgio

Thema – Costa Rica

Dessert / Küche 1 (2 Personen 21:15 Uhr)

Cajeta de Coco

Zutaten für 10 Personen

10 EL	Gezuckerte Kondensmilch
12 EL	Kokosnussraspel
5 EL	Butter gesalzen
50 Stk.	Cracker plättchen
2 1/2 TL	Vanilleextrakt (entspricht ca. 5 Glasröllchen)
40 Stk.	Mini Cupcake Formen
1 Pack	Gerösteter Kaffee aus Costa Rica (Finca Licho)
1 FL	Kaffeerahm
1 Pack	Zucker

Zubereitungszeit; ca. 20 Minuten



469. Chochete / 20. August 2018, Angelo Burgio

Thema – Costa Rica

Dessert / Küche 1 (2 Personen 21:15 Uhr)

Cajeta de Coco

Zubereitung

Kokoskugeln

1. Die Crackerplättchen alle in kleine Krümel zerdrücken.
(dazu zBsp. einen Mörser oder ein Plasticksack verwenden)
2. In einem mittelgrossen Topf alle Zutaten vermischen.
Achtung: von den Kokosraspeln nur 5 EL beimischen (nicht alles).
3. Bei mittlerer Hitze alle Zutaten zum Kochen bringen und ständig umrühren (am besten mit einem Schaber) bis eine gut verformbare Masse entstanden ist.
4. Jetzt die Masse herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.
(Eventuell in den Kühlschrank stellen so dass es schneller abkühlt.)
5. Wenn die Masse abgekühlt ist, immer ein Stück der Masse abreißen und von Hand eine kleine Kugel formen. Die Kugeln so gross formen das immer eine Kugel in die Mini Cupcake Formen passen.
6. Alle geformten Kugeln auf ein Backpapier legen.
7. 7 EL Kokosraspeln in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze rösten bis diese Braun werden.
8. 5 EL der Braunen Kokosnussraspeln in eine flachen Schale verteilen.
9. Die geformten Kokoskugeln einzeln in den Braunen Kokosraspeln darin drehen, bis die Kugeln mit Kokosraspeln vollständig beschichtet sind.
10. Jeweils eine Kokoskugel in eine Mini Cupcake legen.



469. Chochete / 20. August 2018, Angelo Burgio

Thema – Costa Rica

Dessert / Küche 1 (2 Personen 21:15 Uhr)

Cajeta de Coco

Zubereitung

Abschluss

10. Pro Teller (kleiner flacher Teller) mit ca. 4 Kokoskugeln bestücken.
11. Die restlichen 2 EL der Braunen Kokosraspel auf alle Teller um die Kokoskugeln verteilen (Verzierung).
12. Kaffee (aus Costa Rica) mit der Bodum Kanne vorbereiten.

Servieren

