



477. Chochete vom 1. April 2019

Motto: Worauf ich gerade Lust habe

Tete de Moine mit Radieschen und Trauben

Avocado-Papaya-Bowl mit Riesencrevetten

Filet im Teig

mit Reis und Gemüse

Litschi-Proseco-Creme mit Pistazien-Knusperli

Wein

Weisswein Grand Cru Vallon de l'Aubonne de Lavigny

Rotwein Vallon de l'Aubonne, Pinot Noir de Lavigny, Jg. 2014

En Guete wünscht Euch Urs

Avocado-Papaya-Bowl mit Riesencrevetten



Die gebratenen Riesencrevetten bilden den Mittelpunkt dieser Vorspeise. Avocados, Papayas, Schalotten und Petersilie geben die Basis dazu.

Zutaten

Für 6 Personen

- 1 El Zitronensaft
- 2 El Aceto balsamico bianco
- 4 El Rapsöl
- 1 Tl Fleur de Sel
- Wenig Pfeffer

- 2 Avocados (Würfeln)
- 1 Papaya (Würfeln)
- 2 Schalotten (fein gehackt)
- 3 El Petersilien grob geschnitten
- 12 rohe, bis aufs Schwanzende geschälte Riesencrevetten
- Wenig Fleur de Sel und Pfeffer

Zubereitung

Zitronensaft, Aceto und Öl verrühren, würzen, Avocados, Papaya, Schalotten und Petersilie darunter mischen, in Bowls verteilen
Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen, Crevetten beidseitig je ca. 1 ½ Minuten braten, würzen, auf dem Salat verteilen.

Filet im Teig



Zutaten

1 Schweinsfilet (ca. 400 g)
0.5 TL Salz
wenig Pfeffer
1 EL Bratbutter
1.5 EL scharfer Senf (z. B. Dijon)
1 unbehandelte Zitrone, nur
abgeriebene Schale
0.5 TL Salz
0.5 TL Pfeffer
160 g Schinken in Tranchen
250 g tiefgekühlter
glutenfreier Blätterteig,
aufgetaut
200 g Brät
1 Bund Petersilie, fein geschnitten
1 frisches Eigelb

Zubereitung

1. Filet würzen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Filet bei mittlerer Hitze rundum ca. 5 Min. anbraten.
2. Senf, Zitronenschale, Salz und Pfeffer mischen. Filet damit bestreichen, mit

den Schinkenranchen umwickeln.

3. Blätterteig zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel zu einem Rechteck von ca. 30 x 35 cm auswallen. An der Schmalseite einen Streifen von ca. 5 cm abschneiden, für die Garnitur kühl stellen.

Formen:

Brät und Petersilie mischen, auf dem Teig verteilen, dabei einen Rand von ca. 3 cm frei lassen. Filet auf das

Brät legen. Teigländer mit Eigelb bestreichen, locker über das Filet legen, gut andrücken, mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Aus dem kühl gestellten Teigstreifen mit

einem Ausstecher Sterne ausstechen, mit Eigelb bestreichen, auf den Teig legen, etwas andrücken. Teig mit

Eigelb bestreichen, dicht einstechen, Filet ca. 20 Min. kühl stellen.

Backen:

ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Lässt sich vorbereiten:

Filet 1 Tag im Voraus formen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Ca. 30 Min. vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen, mit Eigelb bestreichen, dicht einstechen.

Dazu servieren wir Reis mit Gemüse

Litschi-Prosecco-Creme



Zutaten 4 Personen

Pistazien-Knusperli

80 g Zucker
50 g ungesalzene geschälte Pistazien, gehackt
50 g Butter, flüssig, etwas abgekühlt
1 EL Mehl und eine Prise Salz

Creme

5 dl Prosecco mit Litschi-Aroma (z. B. Café de Paris, Blancs de Fruits)
1 unbehandelte Zitrone wenig abgeriebene Schale, 1/2 Saft
1 EL Maizena
4 frische Eier
80 g Zucker

1 dl Vollrahm, steif geschlagen

Zubereitung

Pistazien Knusperli:

Alle Zutaten mischen, Teig zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

- Formen: Teig zwischen zwei Backpapieren möglichst dünn auswallen, auf ein Blech ziehen, oberes Papier entfernen.
- Backen: ca. 8 Min. in der Mitte des auf 170 Grad vorgeheizten Ofens, bis der Teig am Rand goldgelb ist. Heraus nehmen, auskühlen, in grosse Stücke brechen.

Lässt sich vorbereiten Pistazienknusperli 1 Woche im Voraus zubereiten, in einer Dose gut verschlossen trocken aufbewahren.

Creme:

- Alle Zutaten in einer Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min.iterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, auskühlen (siehe «Gewusst wie»), zugedeckt **ca. 1 Std. kühl stellen**.
- Schlagrahm unter die Creme ziehen.
- Creme ohne Rahm einen Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Schlagrahm erst vor dem Servieren darunterziehen.
- Gewusst wie: Damit beim Auskühlen keine Haut entsteht, eine Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen.