



**Chochette Nr. 501** / 11. April 2022, Angelo Burgio

## **Thema – «Wahrenkorb»**

**Vorspeise:** Frittierte Lauchtätschli

\*\*\*\*\*

**Hauptspeise:** Entenbrust in Orangensauce /mit glasierte Karotten (Beilage) +  
Nudeln mit Zucchini (Beilage)

\*\*\*\*\*

**Dessert:** Orangen – Amaretto – Quark

\*\*\*\*\*

**Getränke:** Weisswein: Grüner Veltliner Obere Steigen  
Traisental DAC  
Weingut Markus Huber  
(Österreichischer Biowein)

Rotwein: Domaine de Fontclare  
Cotes du Roussillon AOP  
(Wein aus Frankreich)



Chochette Nr. 501 / 11. April 2022, Angelo Burgio

## Thema – «Wahrenkorb»

### Vorbereitung/ Kochzeiten

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

#### Vorspeise

Frittierte Lauchtäschli

Beginn	Vorbereitung	Kochzeit	Servierzeiten	Personen
ca. 18:45	15 min	30 min.	ca. 19:30 Uhr	1

#### Hauptspeise

Entenbrust in Orangensauce mit glasierte Karotten + Nudeln mit Zucchini

Beginn	Vorbereitung	Kochzeit	Servierzeiten	Personen
ca. 19:15	15 min	30 min.	ca. 20:30 Uhr	2

Glasierte Karotten

Beginn	Vorbereitung	Kochzeit	Servierzeiten	Personen
ca. 20:00	10 min	20 min.	ca. 20:30 Uhr	1

Nudeln mit Zucchini

Beginn	Vorbereitung	Kochzeit	Servierzeiten	Personen
ca. 20:00	15 min	15 min.	ca. 20:30 Uhr	1

#### Dessert

Orangen – Amaretto – Quark

Beginn	Vorbereitung	--	Servierzeiten	Personen
ca. 21:00	15 min	--	21:15 Uhr	1

Ende der Chochette ca. 21:30 Uhr



**Chochette Nr. 501 / 11. April 2022, Angelo Burgio**

## **Thema – «Wahrenkorb»**

**Vorspeise / 5 Personen 18:45 – 19:30 Uhr**

### **Zutaten - Lauchtäschli**

*Zubereitungszeit:*

*Total ca. 45 Minuten (15 min Vorbereitung / 30 min Frittierzeit)*

### **Zutaten für 5 Personen**

4	Stk.	Lauchstangen
1/2	Päckchen	Peterli ( <i>gekreuselt</i> ) klein schneiden
4	Stk.	Eier
80	gr.	Parmesankäse gerieben
80	gr.	Paniermehl
4	Brise	Salz
1	Brise	Pfeffer
		Sonnenblumenöl



Chochette Nr. 501 / 11. April 2022, Angelo Burgio

## Thema – «Wahrenkorb»

### Zubereitung - Lauchtäschli:

*Zubereitungszeit:*

*Total ca. 45 Minuten (15 min Vorbereitung / 30 min Frittierzeit)*

### Zubereitung für 5 Personen

1. Lauchstangen äusserste Schale wegschneiden
2. Lauchstange der Länge nach halbieren und nochmal in Dritteln danach Quer in kleine Stücke schneiden. Alle Stücke in einer Pfanne mit Wasser aufkochen, bis der Lauch weich ist.
3. Eier (ganzes Ei) in eine Schüssel geben und gut verrühren.
4. Den klein geschnittenen Peterli, den Parmesankäse und das Paniermehl, in die Schüssel zu den Eiern dazugeben. Salz und Pfeffer  
*(Nicht zu viel Salz (hier an die Menge halten, da der Parmesan bereits Salz mitbringt))*
5. Alle Zutaten in der Schüssel rühren, dass eine dicke Masse entsteht.  
*(Die Masse muss auf einem Teelöffel stehen bleiben können)*
6. Schüssel bei Seite stellen.
7. Wenn der Lauch weich ist in einem Sieb das Wasser ablassen.
8. Den Lauch mit Kaltem Wasser kurz Abspritzen und in der Siebschüsselrand fest andrücken, so dass das Wasser herausgepresst wird.
9. Jetzt den Lauch in die Schüssel zur Masse dazugeben und alles nochmal gut verrühren.  
*(Die Masse muss immer noch auf einem Teelöffel stehen bleiben können).  
(Wenn nicht mit Parmesankäse oder Paniermehl in die Masse nachstreuen)*
10. In einer Pfanne Öl erhitzen.
11. Aus der Masse einen guten Teelöffel aufnehmen und die Masse auf dem Teelöffel vorsichtig in die Pfanne mit einer Flachen Kochschaufel abstreifen.
12. Die Masse (Lauchtäschli) in der Pfanne auf beiden Seiten Gold/Gelb frittieren und schnell in eine Schale (Serviette einlegen) legen.

**Fertig.**



Chochette Nr. 501 / 11. April 2022, Angelo Burgio

## Thema – «Wahrenkorb»

Hauptspeise / 5 Personen 19:15 – 20:30 Uhr

### Zutaten - Entenbrust in Orangensauce mit Nudeln und Zucchini

*Zubereitungszeit:*

*Total ca. 45 Minuten (15 min Vorbereitung / 30 min Back und Kochzeit)*

#### Zutaten für 5 Personen

3	Stk.	Entenbrüste
3	Stk.	Orangen ( <i>Wenn möglich Tarocco Orangen – keine Kerne</i> )
1 ½	dl.	Orangensaft
3	Stk.	Rosmarin Zweige / 2 Zweige ganz lassen in Sauce, 1 Zweig ganz fein hacken
3	TL	Orangenmarmelade.
3	cl	Portwein
3	cl	Grand Marnier ( <i>Likör</i> )
1	Brise	Cayennepfeffer
1	Brise	Salz
1	Brise	Pfeffer ( <i>für Nudeln</i> )
1 ½	Brise	Zucker ( <i>braun, für Ente</i> )
105	gr.	30 gr. Butter ( <i>für Marinade, wichtig: muss kalt sein</i> ) 75 gr. Butter ( <i>für Karotten</i> )
2	Stk.	Zucchini
300	gr.	Nudeln ( <i>Nudelnester a ca. 300gr. ~ 60gr./p</i> )
1	Stück	Zwiebel ( <i>weiss</i> )



**Chochette Nr. 501** / 11. April 2022, Angelo Burgio

## **Thema – «Wahrenkorb»**

1 ½	TL	Basilikumblätter ( <i>für Nudeln</i> )
20	Stk.	Karotten ( <i>ca. 4 Karottenstücke/pers. in Scheiben geschnitten</i> )
25	gr	Zucker ( <i>weiss, für Karotten</i> )
¾	TL	Salz ( <i>für Karotten</i> )
1	Brise	Salz ( <i>für Nudeln</i> )
1 ¼	EL	Ingwerwurzel ( <i>sehr fein gehackt oder gerieben, für Karotten</i> ) Olivenöl ( <i>für Nudeln</i> )



Chochette Nr. 501 / 11. April 2022, Angelo Burgio

## Thema – «Wahrenkorb»

### Zubereitung - Entenbrust in Orangensauce mit Nudeln und Zucchinistücke

*Zubereitungszeit:*

*Total ca. 60 Minuten (40 min Vorbereitung / 20 min Kochzeit)*

#### Zubereitung für 5 Personen

#### Zubereitung – Der Entenbrüste

1. Die Entenbrüste entkielen, Fettstreifen auf der unteren Seite (*Fleischseite*) wegschneiden und Entenbrüste waschen.
2. Die Fettseite rautenförmig schräg einschneiden. Entenbrüste bei Seite legen.
3. Die Orangen heiss abspülen und die Schale in kleine Streifen schneiden (*Art: Julienne*)
4. Die Entenbrüste in eine Schüssel mit Deckel legen, den Orangensaft mit den Orangestreifen (*etwas Orangestreifen für die Nudeldecko zurückhalten*) und den Portwein in einem Messglas zusammengiessen.
5. Etwas braunen Zucker dazugeben und kurz rühren.
6. Die Entenbrüste in der Schüssel mit der Flüssigmarinade begiessen (*gut bedecken*) Die Schüssel mit der Ente bei Zimmertemperatur ca. 6 Stunden oder im Kühlschrank 12 Stunden ruhen lassen.

Der Punkt 1-5 wurde aus Zeitgründen bereits vorbereitet.

7. Teller in die Wärmeschublade stellen.
8. Den Backofen auf 160°C vorheizen (*Ober + Unterhitze*).
9. Die Entenbrüste aus der Schale entnehmen und trocken tupfen.
10. Alufolienstreifen auf einer Ablage bereitstellen (*um das Fleisch nach dem Anbraten darin einzuwickeln*)
11. Die Entenbrüste mit der Hautseite in einer sehr heissen Pfanne scharf anbraten (*ohne Fett, von beiden Seiten ca. 3 Min.*).



Chochette Nr. 501 / 11. April 2022, Angelo Burgio

## Thema – «Wahrenkorb»

12. Die Entenbrüste aus der Pfanne nehmen und in die vorbereitete Aluminiumfolie einwickeln und den Bratensatz mit der restlichen Flüssigmarinade löschen und Hitze herunterstellen so dass es nur noch leicht köchelt.
13. Die Entenbrüste in den vorgeheizten Backofen auf ein Blech legen und weitere ca. 20min braten lassen.

### Währenddessen:

#### 1. Person

##### Zubereitung – Der Fleisch flüssig Marinade

14. Die Rosmarinzwige in die flüssige Marinade legen und weiter auf kleiner Hitze köcheln lassen.
15. Die Orangenmarmelade einrühren und das ganze weiter um die Hälfte einkochen lassen.
16. Jetzt die kalte Butter in die Sauce (*zum binden, langsam einrühren*) geben.
17. Zum Schluss die Sauce mit Cayennepfeffer und Salz und mit Grand-Marnier (*Likör*) abschmecken.

*Sauce in einen Saucier giessen und bei Seite stellen (mit Alufolie Abdecken).*

18. Ein wenig Rosmarinzwige sehr fein hacken, um später das Fleisch zu würzen.

*Gehackter Rosmarin ebenfalls bei Seite stellen.*





Chochette Nr. 501 / 11. April 2022, Angelo Burgio

## Thema – «Wahrenkorb»

### Zubereitung – Beilage: Glasierte Karotten mit Ingwer

*Zubereitungszeit:*

*Total ca. 30 Minuten (10 min Vorbereitung / 20 min Kochzeit)*

19. Karotten Schälen und in ca. 5mm Dicke Scheiben schneiden.
20. Karottenringe in eine Pfanne geben und mit Wasser bedecken.
21. Die Butter (75gr.) in Stücke darauf verteilen und den Zucker darüber streuen. eine Brise Salz und das ganze zum Kochen bringen.
22. Den Ingwer darüber streuen und dabei das Wasser komplett verdampfen lassen. Dann sind die Karotten gar (*zwischendurch trotzdem mal probieren, ob die Karotten nicht schon früher gar sind*).

### **2. Person**

### Zubereitung – Beilage: Nudelbeilage mit Zucchinistückchen

*Zubereitungszeit:*

*Total ca. 30 Minuten (15 min Vorbereitung / 15 min Kochzeit)*

23. Nudeln in einer Pfanne aufkochen lassen.
24. Zucchini in kleine Würfel schneiden.
25. Die Zwiebel in kleine Stücke schneiden
26. Die Basilikumblätter in kleine Stücke mit einer Schere schneiden.
27. Bratbutter in der Pfanne heiss werden lassen und die die Zwiebeln darin andünsten und in einer kleinen Schale bei Seite stellen.
28. Die Zucchini in derselben Pfanne (*der Zwiebel*) verteilen, immer wieder unter leichtem Rühren weichkoche (*Wenn die Nudeln noch nicht parat sind die Zucchini auf ganz kleiner Flamme warmhalten*).
29. Kurz bevor die Zucchini weich sind die angedünsteten Zwiebeln wieder dazugeben, Hitze abstellen.
30. Jetzt die Entenbrüste aus dem Backofen nehmen, und in de Alufolie noch ruhen lassen.



Chochette Nr. 501 / 11. April 2022, Angelo Burgio

## Thema – «Wahrenkorb»

31. Das Wasser der Nudel absieben und die Nudeln wieder in die Pfanne geben.
32. Die Zucchini mit den angedünsteten Zwiebeln und den geschnittenen Basilikumblätter in die Pfanne den Nudeln beimischen.
33. Ein klein wenig Olivenöl in die Pfanne tröpfeln lassen (*nicht zu viel - nur so viel, dass die Nudeln nicht miteinander verkleben*).
34. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
  
35. Jetzt die Alufolie der Entenbrüste öffnen und die Entenbrüste etwas auf beiden Seiten salzen und mit dem gehackten Rosmarin würzen.
36. Die Entenbrüste aus der Folie nehmen und in dünne schräge Scheiben schneiden.

### Anrichten

- A. Das geschnittene Fleisch auf die vorgewärmten Teller verteilen. Etwas Flüssigsauce (Marinade) über das Fleisch mit einem Teelöffel begiessen.
- B. Die Vermischen Nudeln mit den Zucchini, Basilikum und Zwiebeln auf die Teller verteilen. Dekorieren mit den restlichen Orangenstreifen.
- C. Zum Schluss die Karotten ebenfalls auf die Teller verteilen.

**Fertig.**



Chochette Nr. 501 / 11. April 2022, Angelo Burgio

## Thema – «Wahrenkorb»

Dessert / 5 Personen 21:00 - 21:15 Uhr

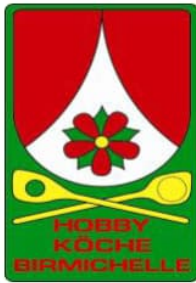
### Orangen – Amaretto - Quark

*Zubereitungszeit;*

*Total ca. 15 Minuten (15 min Vorbereitung)*

#### Zutaten für 5 Personen

430	gr.	Quark
215	gr.	Naturjoghurt
30	ml	Amaretto <i>(für die creme)</i>
20	ml	Amaretto <i>(für die Biskuits)</i>
½	TL	Zucker
10	Stk.	Löffelbiskuits
1 ½	Stk.	Orangensaft <i>(am besten Tarocco, keine Kerne)</i>
½	Stk.	Orangensaft gepresst <i>(beiseite stellen, um am Schluss über die Creme giessen und verteilen zu könne)</i>
½	Stk.	Orange <i>(5 halbe Scheiben für die Gläserdeko schneiden)</i>
1	Bund	Minze <i>(Blätter auf die Creme zuoberst als Deko)</i>



Chochette Nr. 501 / 11. April 2022, Angelo Burgio

## Thema – «Wahrenkorb»

### Zubereitung Orangen – Amaretto - Quark

*Zubereitungszeit;*

*Total ca. 15 Minuten (15 min Vorbereitung)*

### Zubereitung für 5 Personen

1. Quark, Joghurt und Amaratto (30 ml) gut cremig verrühren.
2. Den Orangensaft und den Amaratto (20 ml), mischen und in einer Schale beiseitestellen.
3. Die Biskuits in kleine Stücke brechen (oder mit einer Scherre schneiden).
4. 1/3 der Creme in die Desserbecher verteilen.
5. Die Biskuits Stücke immer nur bis zur Hälfte in die Schale mit Amaretto tunken und in die Cremebecher jeweils verteilen.
6. Punkt 4 +5 nochmals wiederholen.
7. Alle Desserbecher mit Creme abschliessen.
8. Auf alle Desserbecher den restlichen Orangensaft über die Creme giessen und verteilen.
9. Auf alle Desserbecher ein Minzblatt einstecken.

**Fertig.**