

517. Chochete 21. August 2023 Peter Kuhn

Kochthema

Klassiker Europa

Apéro

Zucchini-Canapés
Hugo (alkoholfrei)

Vorspeise

Alaska-Lachstatar mit Limettenschaum

Hauptspeise

Saltimbocca alla Romana
mit Risotto alla Milanese

Dessert

Beeren-Tiramisu

Weisswein

Chardonne Le CHANTEY 2022
LAVAUX

Rotwein

Cianti Classico Riserva 2018
Casa Vinicola Triacca



517. Chochete 21. August 2023 Peter Kuhn

Küche 1 (Köche Nr. 1 + 2) 19.30 Uhr

Apéro

Zucchini-Canapés

Zucchini-Canapés für 7 Personen

Vorbereiten: Ofen auf 200° (Heissluft/Umluft) vorheizen.

Runde Ausstechform von ca. 5 cm
Backpapier für das Blech

Boden

4 Weizen-Soft-Tortillas
200 g Zucchini, in ca. 3 mm dicke Scheiben geschnitten

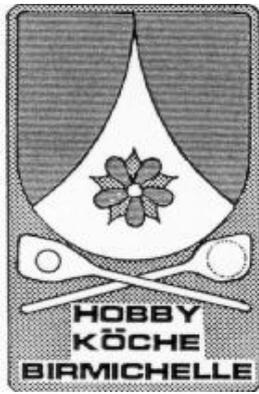
Sauce

wenig Öl
2 Knoblauchzehe, gepresst
2 EL Tomatenpüree
200 g Passata
1 dl Wasser
1 TL getrockneter Oregano
Salz und Pfeffer
160 g Speckwürfeli klein geschnitten
90 g Reibkäse
Einige Blättchen Petersilien

Zubereitung

1. Aus den Tortillas (21 bis 28) Rondellen ausstechen, auf das vorbereitete Blech legen, mit je 1 Zucchinischeibe belegen.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch ca. 1 Minute darin andämpfen. Tomatenpüree, Passata und Wasser hinzugeben, ca. 15 Minuten köcheln lassen, würzen.
3. Sauce und Speck auf den Zucchini verteilen, mit Käse bestreuen.
4. Im auf 200° (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen, mit Petersilien garnieren.

Servieren mit Servietten



517. Chochete 21. August 2023 Peter Kuhn

Küche 1 (Köche Nr. 1 + 2) 19.30 Uhr

Apéro

Hugo (alkoholfrei)

Hugo für eine Person

- 1 grosses Glas
- 1 EL Holunderblütensirup
- 1 dl Tonic Water
- ½ dl Mineralwasser mit Kohlensäure mischen und mit

- 3 Eiswürfel sowie nach Belieben frische Minze hinzufügen.



517. Chochete 21. August 2023 Peter Kuhn

Küche 2 (Köche Nr. 3 + 4) 20.15 Uhr

Vorspeise

Alaska-Lachstatar mit Limettenschaum

1 Metallring 6 cm Durchmesser

Zutaten für 7 Personen

460 g	frisches Lachsfilet (ohne Haut)
350 g	Alaskarauchlachsfilet
1	Kresse zum Garnieren
3	Stangen Frühlingszwiebeln
1	Knoblauchzehe
2	unbehandelte Limetten
1 ½	TL Honig
3 EL	Olivenöl (kalt gepresst)
	Pfeffer, Salz
250 g	Crème fraiche
7 TL	Lachskaviar

Zubereitung

1. Die beiden Lachssorten fein würfeln und in einer Schüssel kühl stellen.
2. Frühlingszwiebel putzen, waschen, längs halbieren und in sehr feine Scheiben schneiden.
3. Knoblauch schälen und in sehr kleine Würfel schneiden.
4. Limetten heiss abspülen und trocken reiben. Schale fein abreiben und den Saft auspressen.
5. Lachswürfeli mit Honig, der Hälfte des Limettensafts, Limettenschale, Olivenöl, Frühlingszwiebeln und Knoblauch mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Creme fraiche mit restlichem Limettensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Achtung die Limettencrème sollte nicht zu flüssig sein.
7. Auf Dessertteller Anrichten.
Tatar in (Anzahl Personen) gleich grosse Portionen aufteilen, diese in Viertel teilen = 4/4. Metallring innen leicht einölen. Zuerst ¼ Lachs einfüllen, dann etwas Limettencrème und so weiterfahren. Jeweils die Lachsschicht andrücken. Mit Lachs aufhören, also 4 x Lachs, 3 x Limettencrème. Zuletzt mit 1 TL Lachskaviar belegen und wenig Kresse garnieren.

Servieren

mit Toastbrotsscheiben diagonal geschnitten.



517. Chochete 21. August 2023 Peter Kuhn

Küche 1 (Köche Nr. 1 + 2) 20.45 Uhr

Hauptspeise

Saltimbocca alla Romana mit Risotto alla Milanese

Risotto alla Milanese

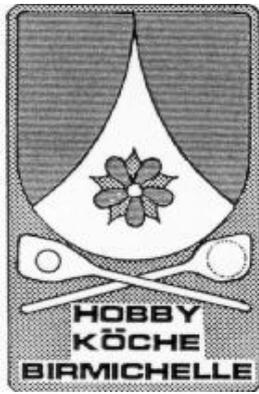
Zutaten für 7 Personen

2	EL	Butter	in einer Pfanne warm werden lassen
2		Zwiebel fein gehackt	andämpfen
490 g		Risottoreis	
2		Brieflein Safran	
einige		Safranfäden	alles beigegeben, unter Rühren dünsten, bis der Reis glasig ist
3	dl	Weisswein	dazu giessen, vollständig einkochen
2 ½ l		Fleischbouillon, heiss	unter häufigen Rühren nach und nach dazu giessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, nach Verpackungsangabe-Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist
9	EL	Parmesan gerieben	
4	EL	Butter	darunter rühren (Risotto muss schlotzig sein)
		Salz, Pfeffer	nach Bedarf würzen
1		Petersilien-Zweig	für die Garnitur auf dem Risotto

Servieren

2 Stk. Saltimbocca seitlich auf die vorgeheizten Teller legen mit aufgeteilter Marsala-Sauce beträufeln. Danach das Risotto aufteilen und neben die Saltimbocca geben.

Eine kleine Schale mit geriebenen Parmesan auf den Tisch stellen.



517. Chochete 21. August 2023 Peter Kuhn

Küche 2 (Köche Nr. 5 + 6) 20.45 Uhr

Hauptspeise **Saltimbocca alla Romana mit Risotto alla Milanese**

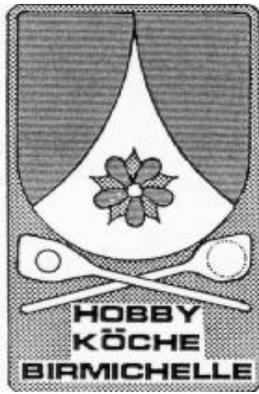
Saltimbocca alla Romana

Zutaten für 7 Personen

**Vorbereiten: Ofen auf 60° vorheizen (Unter-Oberhitze), Platte und Teller vorwärmen.
Butter in Stücken kalt stellen**

- | | | |
|------|---|--|
| 14 | Kalbsplätzli (z.B. Huft oder Nuss, je ca. 60 g) etwas flach klopfen (oder beim Metzger) | |
| 7 | Tranchen Rohschinken, halbiert | |
| 14 | Salbeiblätter | Schinken und Salbeiblatt auf die Plätzli legen, mit einem Zahnstocher fixieren (nicht durchstechen) |
| 2 EL | Olivenöl zum Braten | in einer Bratpfanne heiss werden lassen.
Saltimbocca portionenweise auf der Schinkenseite ca. 1 Min. anbraten, wenden, ca. 2 Min. fertig braten, herausnehmen. Bratfett auftupfen |
| | wenig Salz, wenig Pfeffer | Plätzli auf der Rückseite würzen, warm stellen |
| 2 dl | Marsala | in dieselbe Pfanne giessen, aufkochen, Hitze reduzieren, etwas einköcheln |
| 30 g | Butter, in Stücken kalt | unter Rühren begeben, die Sauce darf nicht mehr kochen |
| | nach Bedarf, Salz, Pfeffer | würzen |

Servieren
mit dem Risotto



517. Chochete 21. August 2023 Peter Kuhn

Küche 3 (Köche Nr. 5 + 6) zubereiten

Küche 3 (Köche Nr. 3 + 4) 21.15 Uhr, anrichten und servieren

Dessert

Beeren-Tiramisu

Zutaten für 6 - 8 Portionen

500 g	Beeren gemischt
100 g	Puderzucker
500 g	Mascarpone
2 cl	Eierlikör
2 dl	Vollrahm, steif geschlagen
250 g	Löffelbiscuits
3,5 dl	klarer Apfelsaft

Zubereitung

1. Die Hälfte des Puderzuckers über die Beeren sieben.
2. Mascarpone in eine grosse Schüssel geben, restlichen Puderzucker und Eierlikör Hinzufügen, mit dem Schwingbesen vermischen.
3. Beeren unter den geschlagenen Rahm heben und mit der Mascarpone-Crème mischen.
4. Löffelbiscuits kurz in Apfelsaft tauchen, die Hälfte in die Form schichten.
5. Die Hälfte der Beeren-Mascarpone-Crème darüber verteilen.
6. Eine Zweite Lage getränkter Löffelbiscuits einschichten, mit der restlichen Crème bedecken.
7. Mit Klarsichtfolie abdecken, 1 Stunde kühlstellen.

Servieren

Dessertteller, Kaffeelöffel