



Chochette Nr. 519 / 30. Oktober 2023, Angelo Burgio

Thema – «Klassisch»

Teilnehmer: 8 Köche (inkl. Buro)

Apero: Zwetschgen Frischkäse Häppchen

Vorspeise: Mondscheinsuppe

Hauptspeise: Schweinrack an einer Marsalasause, Tripolino und
Mediterrane Gemüsebeilagen: Peperoni, Grillierte Zucchetti

Dessert: Tiramisu mit gesalzenem Caramel

Getränke: **Weisswein:** Riesling 7 Terroirs trocken (2021)
Deutschland / Nahe (westlich Frankfurt)
100% Riessling

Rotwein: Il Seggio Bolgheri (2020)
Italien / Toskana / Bolgheri (Nähe Florenz)
50% Merlot, 20% Caberne Franc, 20%
Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot

Mineralwasser: mit und ohne Kohlensäure



Chochette Nr. 519 / 30. Oktober 2023, Angelo Burgio

Thema – «Klassisch»

Vorbereitung / Kochzeiten

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

Apero

Zwetschgen Frischkäse Häppchen

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

Vorspeise

Mondscheinsuppe

Beginn	Vorbereitung	Kochzeit	Servierzeiten	Personen	Küche
ca. 18:45	20 min	40 min.	ca. 20:00 Uhr	2	2

Hauptspeise

Schweinrack an Marsalasauce – Tripolino - Mediteranem Gemüse

Beginn	Vorbereitung	--	Servierzeiten	Personen	Küche
ca. 18:45	30 min	75 min.	20:45 Uhr	2	3

Dessert

Tiramisu an Caramel Sauce

Beginn	Vorbereitung	--	Servierzeiten	Personen	Küche
ca. 21:15	10 min	20 min,	21:45 Uhr	2	1

Ende der Chochette ca. 21:45 Uhr



Chochette Nr. 519 / 30. Oktober 2023, Angelo Burgio

Thema – «Klassisch»

Apero / 8 Köche 18:45 – 19:15 Uhr / Küche 1



Zutaten - Zwetschgen Frischkäse Häppchen

Zubereitungszeit:

Total ca. 30 Minuten (ca. 30 min. Vorbereitung)

Zutaten für 16 Portionen (2 Stück pro Koch)

32 g	Baumnüsse, (grob zerkleinert)
160 g	Frischkäse
16 Stk.	Zwetschgen
1 Pack	Kresse



Chochette Nr. 519 / 30. Oktober 2023, Angelo Burgio

Thema – «Klassisch»

Apero / 8 Köche 18:45 – 19:15 Uhr / Küche 1



Zubereitung - Zwetschgen Frischkäse Häppchen:

Zubereitungszeit:

Total ca. 30 Minuten (ca. 30 min. Vorbereitung)

Zubereitung für 8 Köche (ca. 2-Stk. pro Koch)

1. Die Baumnüsse grob zerkleinern. (Mit einem Glas und einem Tuch)
2. Zwetschgen in der Mitte (längsseitig) teilen und Stein entfernen.
(Stein von Hand entfernen: Zwetschgen waschen + trocknen, mit einem Messerspitze in der Mitte längs in einem Zug bis zum Stein durchschneiden. Von Hand gegenseitig die obere und untere Hälfte drehen).
3. Frischkäse mit einem kleinen Löffel in die Zwetschgrube legen.
(so viel Frischkäse, dass die Gruben bis an den Rand gefüllt wird)
4. Eine sehr kleine Prise Pfeffer darüber geben
5. Die Baumnussstücke auf den Frischkäse bestreuen.
6. Eine Prise Kresse darüber streuen.

Zwetschgenhäppchen auf einem Teller servieren

Anrichten



Chochette Nr. 519 / 30. Oktober 2023, Angelo Burgio

Thema – «Klassisch»

Vorspeise / 8 Köche 18:45 – 20:00 Uhr / Küche 2



Zutaten - **Mondscheinsuppe**

Zubereitungszeit:

Total ca. 60 Minuten

(20min Vorbereitung / ca. 40 min Kochzeit)

Zutaten für 8 Köche

2	Stk.	Ausstechstern
8	Stk.	Gelbe Peperoni (entspricht ca. 1´800 g)
2	Stk.	Orange Peperoni beiseite gestellt (nur für Garnitur)
3	EL	Olivenöl
3	Dose	Maiskörner (ca. 480g), abgetropft
18	dl	Gemüsebouillon (ergibt ca. 3dl pro Koch)
3	Msp.	Safran
16	Stk.	Rahmgüpfli (aus der Schlagrahmdose später)
0.5	Bund	Peterli (gekreuselt)
1	Brise	Salz, nach Bedarf
1	Brise	Pfeffer nach Bedarf



Chochette Nr. 519 / 30. Oktober 2023, Angelo Burgio

Thema – «Klassisch»

Vorspeise / 8 Köche 18:45 – 20:00 Uhr / Küche 2



Zubereitung - **Mondscheinsuppe**

Zubereitungszeit:

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

Zubereitung für 8 Köche

Teller warm stellen

1. Zwei Peperoni (Orange) ungeschält für die Garnitur zugedeckt bei Seite stellen.
2. Peterli klein hacken
3. Die restlichen Peperoni (Gelb) schälen, Grüner Kopfteil, Kern und Innereien entfernen. Die Peperoni in kleine Würfel schneide.
4. Peperoni im warmen Öl andämpfen.
5. Maiskörner begeben und auch kurz mitdämpfen.
6. Bouillon dazu giessen, aufkochen und Hitze wieder reduzieren. Zugedeckt ca. 25 min. köcheln lassen.
7. Gemüse mit der Flüssigkeit sehr fein pürieren und durch eine Sieb streichen.
8. Alles nochmal heiss werden lassen.



Chochette Nr. 519 / 30. Oktober 2023, Angelo Burgio

Thema – «Klassisch»

9. In der Zwischenzeit aus den beiden Peperoni (inkl. Schale) Sterne ausstechen und wieder abdecken.
10. Safran darunter rühren.
11. Suppe mit Salz und Pfeffer würzen (nach Bedarf)
12. Suppe in warmen Teller anrichten
13. Rahm darauf verteilen (pro Teller ca. 2 Güppli-Formen)
14. Peterli darüber streuen (**nicht** über die Rahmgüppli **nur** in die gelbe Suppe streuen)
15. Ausgestochene Peperoni Sterne auf dem Tellerrand garnieren.
(Wenn möglich 1 Stern in eine Rahmgüppli darauf legen ohne das er absinkt)

Anrichten



Chochette Nr. 519 / 30. Oktober 2023, Angelo Burgio

Thema – «Klassisch»

Hauptspeise / 8 Köche 18:45 – 20:45 Uhr / Küche 3



Zutaten: Schweinrack an einer Marsalasause, Tripolino und
Mediterranem Gemüsebeilagen: Peperoni, Grillierte Zucchetti

Zubereitungszeit:

Total ca. 105 Minuten

(ca. 30min Vorbereitung / ca. 75 min Kochzeit)

Zutaten für 8 Köche

Teigwaren (Tripolino – Hausgemachte Teigwaren)

600	g	Teigwaren (ca 75g p Person / z. Bsp.: Tripolino Teigwaren)
18	Stk	Bundzwiebeln Grün (in Streifen schneiden) / (Total ca. 700 g)
--	--	Bundzwiebeln Weiss (in Ringe schneiden) / (Total ca. 700 g)
2	EL	Olivenöl
0.5	TL	Salz
1	Brise	Pfeffer

Fleisch

8	Stk.	Schweine Racks
2	EL	Olivenöl <u>zum Braten</u>
1.5	Brise	Salz (auf beiden Steakseiten verteilen)



Chochette Nr. 519 / 30. Oktober 2023, Angelo Burgio

Thema – «Klassisch»

1 Brise Pfeffer (auf beiden Steakseiten verteilen)

Marsalasauce

3 dl Marsala
3 dl Fleischbouillon
360 g Butter (Kalt gestellt)
25 dl Vollrahm
0.5 TL Maisstärke
1 Brise Salz (nach Bedarf)
0.5 EL Pfefferkörner (schwarz)
2 EL Fleischsud (Sud aus dem beiseite gestelltem Fleisch
später entnehmen)

Beilage: Peperoni

6 Stk. Peperoni (gemischt 3x gelb, 3x rot)
2 Stk. Zwiebel (m. gross)
3 Stk. Knoblauchzehen (in scheiben geschnitten)
8 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft
1 Bund Petersilie (fein gehackt)
1 Brise Salz
1 Brise Pfeffer



Chochette Nr. 519 / 30. Oktober 2023, Angelo Burgio

Thema – «Klassisch»

Beilage: Zucchetti

7	Stk.	Zucchetti (ergibt ca. 10 Scheiben pro-Teller)
1	EL	Zitronensaft
3	Zweige	Rosmarin (klein hacken)
1	Brise	Salz
1	Brise	Pfeffer



Chochette Nr. 519 / 30. Oktober 2023, Angelo Burgio

Thema – «Klassisch»

Hauptspeise / 8 Köche 18:45 – 20:45 Uhr / Küche 3



Zubereitung: Schweinrack an einer Marsalasause, Tripolino und
Mediterranem Gemüsebeilagen: Peperoni, Grillierte Zucchini

Zubereitungszeit:

Total ca. 105 Minuten (ca. 30 min Vorbereitung / ca. 75 min Kochzeit)

Zubereitung für 8 Köche

Teller Warm stelle

Zucchini Teil 1

1. Den Rosmarin in feine Stücke Hacken
2. Zucchini in ca. 4mm grosse Scheiben schneiden
(ergibt pro Stück ca. 10 Scheiben)
3. Zucchini auf eine Platte legen und auf beiden Seiten mit Salz bestreuen.
4. Diese so stehen lassen und in der Zwischenzeit die Peperoni vorbereiten



Chochette Nr. 519 / 30. Oktober 2023, Angelo Burgio

Thema – «Klassisch»

Peperoni

5. Peterli klein Hacken.
6. Peperoni waschen, Stiele, Kern und die weissen Trennhäute entfernen.
7. Peperoni in feine Streifen schneiden.
8. Zwiebel schälen und feine Hecken
9. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden
10. Die Peperonistreifen braten bis das Gemüse gar aber noch nicht ganz bissfest ist.
11. Zwiebeln und Knoblauch im heissen Öl ein wenig glasig anbraten.
12. Zwiebeln und Knoblauch zu den Peperoni daruntermischen und unter rühren weiterbraten bis das Gemüse nun bissfest ist.
(Dabei darauf achten dass Zwiebeln und Knoblauch nicht zu dunkel werden)
13. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken
14. Die Peperoni auf die Seite stellen und zugedeckt warm halten.



Chochette Nr. 519 / 30. Oktober 2023, Angelo Burgio

Thema – «Klassisch»

Zucchetti Teil 2

15. Zucchetti mit einem Teltuch abtrocknen.
16. Öl in die Grillpfanne geben heiss werden lassen und die Zucchetti Ringe flache in der Pfanne auf beiden Seiten darin Braten bis es auf beiden Seiten braune streifen zu sehen sind (um die Zucchetti nicht zu schwarz werden lassen, beim Braten in der Pfanne immer wieder kurz wenden).
17. Die gebratenen Zucchetti in eine Schüssel geben.
18. Den Zitronensaft darüber giessen und den Rosmarin darüber streuen.
19. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und vorsichtig alles 2-3x wenden.
20. Die Zucchetti zugedeckt ebenfalls warm halten.



Chochette Nr. 519 / 30. Oktober 2023, Angelo Burgio

Thema – «Klassisch»

Teigwaren

21. Bundzwiebeln (Grüner Teil) in ca. 5cm lange Streifen schneiden.
22. Bundzwiebeln (weisser Teil) in ca. 3mm Ringe schneiden.
23. Teigwaren im siedendem Salzwasser al dente kochen, vom Herd nehmen und noch so mit Deckel stehen lassen.
24. Öl in eine Pfanne geben und alle Bundzwiebeln ca. 5 Min dämpfen, mit Salz und Pfeffer würzen.
25. 32 Bundzwiebel-Streifen zugedeckt auf die Seite legen.
(Garnitur: 4 Streifen pro Teller, die wir später auf die Angerichteten Teigwaren, oben als Garnitur darauf legen werden)
26. Teigwaren abtropfen und in dieselbe Pfanne mit den Bundzwiebeln daruntermischen, mit Olivenöl nur wenig betreufeln, eine kleine Brise Pfeffer daruntermischen und nach Bedarf nochmals nachsalzen und alles vorsichtig nochmal mischen.
27. Teigwaren mit Bundzwiebeln zugedeckt warm halten.

Schweis - Rack

28. Die Schweinsrack mit Salz und Pfeffer auf beiden Seiten ein wenig bestreuen.
29. Öl in einer Pfanne heiss werden lassen und Schweins-Rack auf beiden Seiten darin Braten. (Warten bis das Öl heiss ist und mit dem Rackrand prüfen ob das Öl zischt, dann die Racks vorsichtig ins Öl legen)



Chochette Nr. 519 / 30. Oktober 2023, Angelo Burgio

Thema – «Klassisch»

30. Wenn die Schweiss-Rack auf beiden Seiten langsam goldbraun werden, Hitze reduzieren und noch 2-3 min. weiterbraten bis beide Seiten schön Goldbraun sind.
31. Steaks herausnehmen in einen Warmen Teller legen und zugedeckt warm halten.

Marsalasauc

32. Marsala und Fleischbouillon in dieselbe Bratpfanne (Fleisch) giessen, aufkochen und Bratsatz lösen.
33. Flüssigkeit ca. auf die Hälfte einkochen, in eine kleine Pfanne absieben, nochmal aufkochen.
34. Hitze reduzieren, Pfanne von der Platte nehmen.
35. Butter in Stücke schneiden und portionenweise unter Rühren mit dem Schwingbesen der Sauce begeben.
Dabei die Pfanne hin und wieder kurz auf die Platte stellen, um die Sauce nur leicht zu erwärmen; sie darf nicht kochen.
36. Den Rahm ebenfalls unter stetigem Rühren dazugeben
37. Aus dem Fleischteller 2 EL Fleischsud (vom warmgestellten Fleisch) der Sauce dazugeben.
38. Maisstärke dazugeben und die Sauce rühren bis die Sauce **leicht** cremig aber nicht zu Dick wird.
39. Die Pfefferkörner in die Sauce daruntermischen.
40. Mit Salz nochmal abschmecken.



Chochette Nr. 519 / 30. Oktober 2023, Angelo Burgio

Thema – «Klassisch»

Teller (mit allem möglichst gleichzeitig bestücken)

- A. Pro Teller Teigwaren und durchmischten Bundzwiebeln bestücken.
- B. Pro Teller 4 Bundzwiebel Streifen auf die Teigwaren oben darauf legen.
- C. Pro Teller 1 Schweinsrack dazulegen.
- D. Pro Teller Peperoni dazulegen
- E. Pro Teller Zucchetti dazulegen
- F. Marsalasaucе über das Fleisch mit etwa 2 EL giessen.

Anrichten



Chochette Nr. 519 / 30. Oktober 2023, Angelo Burgio

Thema – «Klassisch»

Dessert / 8 Köche 21:15 - 21:45 Uhr / Küche 1



Tiramisu an Caramel Sauce

Zubereitungszeit;

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

Zutaten für 8 Köche

Caramel Sauce Teil 1

300	gr.	Zucker
2	dl	Wasser
wenig		Zitronensaft

Caramel Sauce Teil 1

2	dl	heisses Wasser
1	TL	Salz

Mascarpone-Masse

500	g	Mascarpone
800	g	Blanc barttu
4	EL	Zucker

Guetzli

280	g	Butterguetzli (z.Bsp. Shortbread)
-----	---	-----------------------------------



Chochette Nr. 519 / 30. Oktober 2023, Angelo Burgio

Thema – «Klassisch»

Dessert / 8 Köche 21:15 - 21:45 Uhr / Küche 1



Tiramisu an Caramel Sauce

Zubereitungszeit;

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

Zubereitung für 8 Köche

1. Guetzli zerbröckeln und beiseite legen
2. Zucker mit Wasser (2 dl) und Zitronensaft in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen.
3. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin und her Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein goldbrauner Caramel entsteht.
4. Pfanne von der Platte nehmen.
5. Heisses Wasser (2 dl) sorgfältig dazu giessen, zugedeckt weiterköcheln, bis sich der Caramel aufgelöst hat.
6. Salz begeben, offen kurz leicht sirupartig einköcheln und auskühlen lassen.
7. Mascarpone, Blanc battu und Zucker verrühren.



Chochette Nr. 519 / 30. Oktober 2023, Angelo Burgio

Thema – «Klassisch»

8 Gläser befüllen

1. Guetzli in alle Gläser verteilen, etwas andrücken

Kurz vor dem Anrichten

2. Mascarpone-Masse über die Guetzli mit Esslöffel wenig füllen
3. Caramel-Sirup über die Mascarpone-Masse verteilen
(Sollte die Caramel-Sauce zu fest werden, diese im Wasserbad vor dem darüber giessen wieder geschmeidig machen)
4. Schritt 2 und 3 abwechslungsweise wiederholen und in den Gläser schichten

Anrichten



Chochette Nr. 519 / 30. Oktober 2023, Angelo Burgio

Thema – «Klassisch»

Allgemeine Vorbereitung

- Menu´s Rezepte auf Küchentische legen
- Zutaten auf Tische deponieren.
- Zettel mit Vorbereitungszeit auf Wandtafel kleben
- Grillpfanne zum Hauptmenü legen
- Schaber und Sieb zur Suppe Legen.

- Tische vorbereiten:
 - 1 Gabeln, 1 Messer
 - 1 kleiner Dessertlöffel für Dessert
 - 8 Tischdeckblatt
 - 8 Tischservietten
 - 8 Weingläser - spätere Rotweingläser
 - 1 Pack Servietten auf sep. Tisch (*Apero*)

- Bereitstellen: Butter in den Kühlschrank legen.
- Bereitstellen: 2 Weissweinflasche in den Kühlschrank stellen
- Bereitstellen: 2 Rotweinflasche auf Fensterbrüstung stellen
- Bereitstellen: 2 Mineralflaschen ohne KS auf die Tische verteilen.
- Bereitstellen: 2 Mineralflaschen mit KS auf die Tische verteilen.
- Bereitstellen: 1 Grillpfanne Gross zum Hauptmenue (Beilagen)