



Chochette Nr. 520 / 20. November 2023, Jürg und Angelo

Thema – «Klassisch»

Teilnehmer: 6 Köche (inkl. Buro)

Sausen: Knoblauch Sauce Scharf (ca. 20 Min Kalt stellen und ziehen lassen)

Knoblauch Sauce Mild (ca. 20 Min Kalt stellen und ziehen lassen)

Curry Sauce (ca. 60 Min Kalt stellen und ziehen lassen)

Nektarinen - Curry Sauce (ca. 10 Min Kalt stellen und ziehen lassen)

Bananen - Curry Sauce (ca. 10 Min Kalt stellen und ziehen lassen)

Bananen – Kokos Sauce (ca. 15 Min Kalt stellen und ziehen lassen)

Pikanter Weinchaudeau Sauce (nur abkühlen und ziehen lassen)
(Scharfe Warme Wein Sauce)

Speck Sauce

Salat: Mango Avocado Salat



Chochette Nr. 520 / 20. November 2023, Jürg und Angelo

Thema – «Klassisch»

Vorbereitung / Kochzeiten

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

Apero

Biertreff

Beginn	Vorbereitung	Kochzeit	Servierzeiten	Personen	Küche
ca. 18:45	15 min	-- min.	ca. 19:00 Uhr	-	-

Diverse Salate zu Tischgrill

Diverse Salate von Jürg

Beginn	Vorbereitung	Kochzeit	Servierzeiten	Personen	Küche
ca. 19:00	75 min	- min.	ca. 20:15 Uhr	6	4

Diverse Saucen zu Tischgrill

Diverse Saucen von Angelo

Beginn	Vorbereitung	--	Servierzeiten	Personen	Küche
ca. 19:00	75 min	- min.	ca. 20:15 Uhr	6	4

Vorbereitung Tischgrill

Vorbereitung Jürg + Angelo

Beginn	Vorbereitung	--	Servierzeiten	Personen	Küche
ca. 19:00	75 min	- min.	ca. 20:15 Uhr	2	-

Ende der Chochette ca. 21:30 Uhr



Chochette Nr. 520 / 20. November 2023, Jürg und Angelo

Thema – «Klassisch»

Diverse Saucen / 6 Köche 19:00 – 20:15 Uhr / Küche 1



Zutaten - Knoblauch Sauce Scharf

Zubereitungszeit:

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

Zutaten für (6 Köche) ergibt ca. 500ml

3	Stk.	Kleine rote Chilischotten (scharf)
15	EL	Sauerrahm (20-30%)
12	EL	Mayonnaise
3	EL	Frischer Basilikum
6	TL	Knoblauchzehen
6	TL	Aceto Balsamico
1	Prise (ca. $\frac{3}{4}$ TL)	Salz
1	Prise	Pfeffer (schwarz)



Chochette Nr. 520 / 20. November 2023, Jürg und Angelo

Thema – «Klassisch»

Diverse Saucen / 6 Köche 19:00 – 20:15 Uhr / Küche 1

Zubereitung – Knoblauch Sauce Scharf

Zubereitungszeit:

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

Zubereitung für (8 Köche) ergibt ca. 500ml

1. Die Chilischotten in der Mitte teilen und Kern entfernen.
2. Die Chilischotten fein hacken. Ein wenig Chili beiseite stellen (zum nach Bedarf nach zu schärfen).
3. Den Basilikum fein hacken
4. Die Knoblauchzehen fein hacken
5. Den Sauerrahm, die Mayonnaise, den Knoblauch, den Basilikum, die feingehackten Chili zusammen vermischen.
6. Den Aceto Balsamico dazugeben und nochmal alles gut rühren.
7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Wenn Sauce noch zu wenig scharf Chili zusätzlich begeben
9. Sauce ca. 20min Kühl stellen und ziehen lassen.
10. Sauce in einer Schüssel servieren

Anrichten



Chochette Nr. 520 / 20. November 2023, Jürg und Angelo

Thema – «Klassisch»

Zubereitung – Knoblauch Sauce Mild

Gleiches Zubereitung ohne Chilischotten.

Dennoch mit einer Brise (ca. $\frac{3}{4}$ TL) Pfeffer abschmecken-

Sauce ca. 20min Kühl stellen und ziehen lassen.

Sauce in einer Schüssel servieren

Anrichten



Chochette Nr. 520 / 20. November 2023, Jürg und Angelo

Thema – «Klassisch»

Diverse Saucen / 6 Köche 19:00 – 20:15 Uhr / Küche 1



Zutaten - Curry Sauce

Zubereitungszeit:

Total ca. 15 Minuten

Zutaten für (6 Köche) ergibt ca. 500ml

450 g	Frischkäse
1.5 Stk.	Zwiebel
7 Stk.	Knoblauchzehen
1.5 EL	Currypulver
4.5 EL	Mayonnaise
1 Prise	Salz (abschmecken)
1 Prise (ca. 1/2 TL)	Pfeffer



Chochette Nr. 520 / 20. November 2023, Jürg und Angelo

Thema – «Klassisch»

Diverse Saucen / 6 Köche 19:00 – 20:15 Uhr / Küche 1

Zubereitung - Curry Sauce

Zubereitungszeit:

Total ca. 15 Minuten

Zubereitung für (6 Köche) ergibt ca. 500ml

1. Zwiebeln und Knoblauch schäle und fein hacken.
2. Zwiebeln und Knoblauch mit Mayonnaise und dem Frischkäse gut vermischen.
3. Currypulver dazugeben und nochmal gut rühren.
4. Mit Salz und Pfeffer Sauce abschmecken
5. Sauce ca. 60min Kühl stellen und ziehen lassen
6. Sauce in einer Schüssel servieren

Anrichten



Chochette Nr. 520 / 20. November 2023, Jürg und Angelo

Thema – «Klassisch»

Diverse Saucen / 6 Köche 19:00 – 20:15 Uhr / Küche 1



Zutaten - Nektarinen Curry Sauce

Zubereitungszeit:

Total ca. 10 Minuten (ca.10 min. Vorbereitung)

Zutaten für (6 Köche) ergibt ca. 500ml

250 g	Nektarinenkonfitüre
125 g	Mayonnaise
125 g	Crème fraiche
5 TL	Currypulver
1 Prise	Pfeffer (schwarz)



Chochette Nr. 520 / 20. November 2023, Jürg und Angelo

Thema – «Klassisch»

Diverse Saucen / 6 Köche 19:00 – 20:15 Uhr / Küche 1

Zubereitung - Nektarinen Curry Sauce

Zubereitungszeit:

Total ca. 10 Minuten (ca. 10 min. Vorbereitung)

Zubereitung für (6 Köche) ergibt ca. 500ml

1. Die Nektarinenkonfitüre mit der Mayonnaise und der Crème fraiche in eine Schüssel glatt rühren.
2. Das Currypulver dazugeben und verrühren.
3. Eine Prise Pfeffer dazugeben und daruntermischen.
4. Sauce ca. 10min Kühl stellen und ziehen lassen
5. Sauce in einer Schüssel servieren

Anrichten



Chochette Nr. 520 / 20. November 2023, Jürg und Angelo

Thema – «Klassisch»

Diverse Saucen / 6 Köche 19:00 – 20:15 Uhr / Küche 1



Zutaten - Banane Curry Sauce

Zubereitungszeit:

Total ca. 15 Minuten

Zutaten für (6 Köche) ergibt ca. 500ml

3	Stk.	Bananen
520	g	Mayonnaise
8	TL	Currypulver
1.5	TL	Kurkuma
1.5	EL	Zitronensaft
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer



Chochette Nr. 520 / 20. November 2023, Jürg und Angelo

Thema – «Klassisch»

Diverse Saucen / 6 Köche 19:00 – 20:15 Uhr / Küche 1

Zubereitung - Banane Curry Sauce

Zubereitungszeit:

Total ca. 15 Minuten

Zubereitung für (6 Köche) ergibt ca. 500ml

7. Die Bananen schälen und mit der Mayonnaise in einer Schüssel Pürieren.
8. Currypulver begeben und vermischen
9. Kurkumapulver begeben und nochmal vermischen
10. Mit Salz und Pfeffer Sauce abschmecken, vermischen
11. Eventuell nochmal Currypulver dazugeben (je nach Gusto) vermischen
12. Sauce ca. 60min Kühl stellen und ziehen lassen
13. Sauce in einer Schüssel servieren

Anrichten



Chochette Nr. 520 / 20. November 2023, Jürg und Angelo

Thema – «Klassisch»

Diverse Saucen / 6 Köche 19:00 – 20:15 Uhr / Küche 1

Kein Bild

Zutaten - Bananen Kokos Sauce

Zubereitungszeit:

Total ca. 10 Minuten

Zutaten für (6 Köche) ergibt ca. 500ml

1250 ml	Crème Fraiche
5 TL	Senf
20 EL	Kokosflocken
8 EL	Petersilie
3 Stk.	Bananen
5 Stk.	Knoblauchzehen
wenig	Wasser
1 Salz	Pfeffer
1 Prise	Pfeffer



Chochette Nr. 520 / 20. November 2023, Jürg und Angelo

Thema – «Klassisch»

Diverse Saucen / 6 Köche 19:00 – 20:15 Uhr / Küche 1

Zubereitung - Bananen Kokos Sauce

Zubereitungszeit:

Total ca. 10 Minuten / Kochzeit ca. 5 Min.

Zubereitung für (6 Köche) ergibt ca. 500ml

1. Die Bananen schälen, zerdrücken und mit wenig Wasser Pürieren.
2. Senf zu den pürierten Bananen dazugeben.
3. Alles mit wenig Wasser aufkochen und die Kokosflocken dazugeben
4. Pfanne vom Herd nehmen und Peterli dazugeben und vermischen.
5. Die Crème Fraiche auch dazugeben und vermischen.
6. Mit Salz und Pfeffer Sauce abschmecken
7. Sauce ca. 15min Kühl stellen und ziehen lassen
8. Sauce in einer Schüssel servieren

Anrichten



Chochette Nr. 520 / 20. November 2023, Jürg und Angelo

Thema – «Klassisch»

Diverse Saucen / 6 Köche 19:00 – 20:15 Uhr / Küche 1



Zutaten - Pikanter Weinchaudeau Sauce

Zubereitungszeit:

Total ca. 10 Minuten

Zutaten für (6 Köche) ergibt ca. 500ml

4	Stk.	Eigelb
10	EL	Weiswein
10	EL	Fleischbouillon
4	TL	Muskatnuss
3	TL	Zucker
2	TL	Paprikapulver
1	TL	Worcestersauce
1	Prise (nach Gusto)	Pfeffer



Chochette Nr. 520 / 20. November 2023, Jürg und Angelo

Thema – «Klassisch»

Diverse Saucen / 6 Köche 19:00 – 20:15 Uhr / Küche 1

Zubereitung - Pikanter Weinchaudeau Sauce

Zubereitungszeit:

Total ca. 10 Minuten

Zubereitung für (6 Köche) ergibt ca. 500ml

1. Fleischbouillon in der Pfanne warm aufkochen nicht siedend kochen.
2. Eigelb, Weisswein verrühren und dann in die warme Fleischbouillon geben.
3. Sauce unter ständigem Rühren (Schwingbesen) und Zugabe von Zucker und Muskatnuss (portionsweise) in der Pfanne so lange Rühren bis die Sauce Cremig wird.
4. Wenn die Sauce cremig ist Pfanne vom Herd nehmen und Sauce in eine Schüssel geben.
5. Paprikapulver dazugeben und Sauce rühren
6. Worcestersauce dazugeben und Sauce rühren.
7. Sauce abschmecken.
8. Sauce nur abkühlen lassen (ca. 5-10 Min.) und ziehen lassen.
9. Sauce in einer Schüssel servieren

Anrichten



Chochette Nr. 520 / 20. November 2023, Jürg und Angelo

Thema – «Klassisch»

Diverse Saucen / 6 Köche 19:00 – 20:15 Uhr / Küche 1



Zutaten - Speck Sauce

Zubereitungszeit:

Total ca. 15 Minuten

Zutaten für (6 Köche) ergibt ca. 500ml

1200 ml	Crème Fraiche
450 g	Speck
6 Bund	Schnittlauch
18 TL	Zucker
18 TL	Salz
18 TL	Pfeffer



Chochette Nr. 520 / 20. November 2023, Jürg und Angelo

Thema – «Klassisch»

Diverse Saucen / 6 Köche 19:00 – 20:15 Uhr / Küche 1

Zubereitung – Speck Sauce

Zubereitungszeit:

Total ca. 15 Minuten

Zubereitung für (6 Köche) ergibt ca. 500ml

1. Schnittlauch waschen und in feine.
2. Den Speck in kleine Würfel schneiden und mit der Crème fraiche und dem Schnittlauch vermengen.
3. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
4. Sauce ca. 10min Kühl stellen und ziehen lassen
5. Sauce in einer Schüssel servieren

Anrichten



Chochette Nr. 520 / 20. November 2023, Jürg und Angelo

Thema – «Klassisch»

Diverse Saucen / 6 Köche 19:00 – 20:15 Uhr / Küche 1



Zutaten - Mango Avocado Salat

Zubereitungszeit:

Total ca. 10 Minuten

Zutaten für (6 Köche) ergibt 6 Portionen

3	Stk.	Mango
2	Stk.	Avocado
3	Stk.	Spitzpaprika (rote)
2	Stk.	Zwiebeln (rote)
2	Stk.	Zitronen
2	Stk.	Knoblauch
1	Kästchen	Kresse
2	EL	Chilisaucе Süss
3	EL	Honig
3	EL	Sesamöl
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer



Chochette Nr. 520 / 20. November 2023, Jürg und Angelo

Thema – «Klassisch»

Diverse Saucen / 6 Köche 19:00 – 20:15 Uhr / Küche 1

Zubereitung – Mango Avocado Salat

Zubereitungszeit:

Total ca. 10 Minuten

Zubereitung für (6 Köche) ergibt 6 Portionen

1. Die Mango und die Avocados schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Die Zwiebeln in hauchdünne Ringe schneiden
3. Die Spitzpaprika in hauchdünne Streifen schneiden
4. Alles in eine Schüssel geben und gut mischen.

Dressing Sauce:

5. Die Zitrone auspressen und in eine sep. Schüssel geben.
6. Die Knoblauchzehen gerieben dazugeben.
7. Den Honig, das Sesamöl und die Chilisaucen ebenfalls dazugeben und alles gut zu einem Dressing verrühren.
8. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Das Dressing über den Salat geben und gut untermischen.
10. Den Salat ca. 20min ziehen lassen



Chochette Nr. 520 / 20. November 2023, Jürg und Angelo

Thema – «Klassisch»

11. Den Salat in einer Schüssel anrichten und die Kresse über den Salat streuen.

Anrichten

Bohnensalat

Zutaten für 4 Portionen

480 g	weisse Bohnen (aus Dose)	Weisse Bohnen aus der Dose, abtropfen lassen und in eine Schüssel geben.
1	Zwiebel	Zwiebeln in feine Ringe schneiden, bei Spitzpaprika Stiel und Samen entfernen, fein würfeln, Peterli fein hacken, alles zusammen mit den Bohnen mischen.
1	Spitzpaprika rot	Weissweinessig, Oliven-Öl, Zitronensaft vermischen, mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Bohnen geben, alles gut vermischen.
¼ Bund	Peterli	Schwarze Oliven und das gekochte Ei als Dekoration verwenden, anrichten.
5 EL	Weissweinessig	
4 EL	Oliven-Öl	
½	Zitrone	
1 Prise	Chiliflocken	
etwas	Salz	
etwas	Pfeffer	
10	schwarze Oliven	
1	gekochtes Ei	



Ungarischer Paprikasalat

Zutaten für 4 Portionen

900 g	Spitzpaprika
1	kleine Zwiebel
2 EL	Essig
etwas	Zucker
4 EL	Öl
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
4 Stiele	Petersilie
2	Tomaten

Von den Spitzpaprika Stiel, Samen entfernen, Paprika waschen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen, fein hacken und mit den Spitzpaprika in eine Schüssel geben, Salz darüber streuen und zugedeckt etwas ziehen lassen.

200 ml Wasser aufkochen und die Spitzpaprika mit den Zwiebeln dazugeben, 2 Min. erwellen, durch ein Sieb abschütten und Sud auffangen.

2 EL Sud mit dem Essig und etwas Zucker vermischen, das Öl mit dem Schneebesen darunterziehen, mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken, alles zu den Paprika-Zwiebelmischung geben und gut untereinander mischen, kühl stellen.

Peterli waschen, fein hacken, Tomaten waschen und in Schieben schneiden, den Salat damit dekorieren.

