



527. Chochete 10. Juni 2024 Peter Kuhn

Kochthema

Etwas vom Schwein

Apéro

Marinierte Oliven und Knoblauchcrevetten
Weisswein

Vorspeise

Raffinierte Safransuppe

Hauptspeise

Schweinekotelett am Stück
Bratkartoffeln und Gemüsebouquet

Dessert

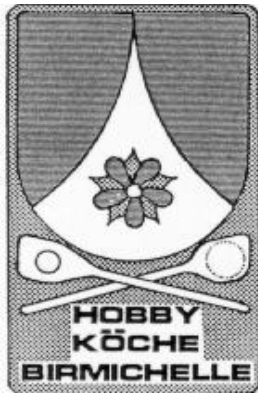
Leicht warme Himbeer-Muffins
bestreut mit Puderzucker

Weisswein

FEDERWEISSER 2023
Weinkeller zum Stauffacher (Serviertemperatur 9–11°C)

Rotwein

Weiniger Blauburgunder 2022
Weinkeller zum Stauffacher (Serviertemperatur 14–16°C)



527. Chochete 10. Juni 2024 Peter Kuhn

Apéro

Marinierte Oliven und Knoblauchcrevetten

Marinierte Oliven für 4 Personen

- 2 EL Olivenöl
- 1 EL glattblättriger Petersilie, in feinen Streifen
- 1 unbehandelte Zitrone, nur wenig abgeriebene Schale,
in einer kleinen Schüssel mischen. Mit wenig Pfeffer würzen.
- 100 g grüne Oliven, trockengetupft, in die Marinade geben, zugedeckt bei Raumtemperatur
ca. 30 Min. marinieren.

Servieren

- pro Person ein Gläschen mit Oliven
- ein Alle Spicker-Stocher

Knoblauchcrevetten

- 1 EL Olivenöl zum Braten in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen.
- 100 g gekochte Cocktailcrevetten (z.B. Party Tail on), trockengetupft,
- 1 Knoblauchzehe, in Scheiben und
- 1 roter Chili, entkernt, fein gehackt, beigegeben, ca. 1 Min. braten.
mit 2 Prisen Salz und wenig Pfeffer würzen.

Servieren

- 3 Stk. pro Person in kleinem leicht vorgewärmter Schälchen
- Servietten 1-lagig



527. Choquete 10. Juni 2024 Peter Kuhn

Vorspeise Raffinierte Safransuppe

Zutaten für 4 Personen

2	g	Safranfäden
1		TL Salz
1	dl	Weisswein
1		kleiner Sellerie, klein gewürfelt
3		kleine Kartoffeln, klein gewürfelt
½		Zwiebel, klein gehackt
7	dl	Gemüsebouillon
1	dl	Rahm
30	g	Speckwürfel mager (klein gewürfelt)
1	EL	Zucker oder Puderzucker
		Schlagrahm zum Garnieren

Zubereitung

1. Safranfäden mit Salz zermörsern, vor der Zugabe im Weisswein kurz ziehen lassen.
2. Sellerie, Kartoffeln und Zwiebeln in einem Topf andünsten, mit Bouillon ablöschen, 20 Min. offen köcheln.
3. Safran-Weisswein-Mischung dazugeben, kurz aufkochen, pürieren, mit Rahm verfeinern.
4. Speckwürfel mit Puderzucker vorsichtig leicht caramolisieren.

Servieren

Suppe in warmen Tellern anrichten, mit einer Schlagrahmhaube und Speckwürfeln garnieren, nach Belieben mit einigen Safranfäden dekorieren.



527. Chochete 10. Juni 2024 Peter Kuhn

Hauptspeise Schweinekotelett am Stück

Schweinekotelett

Zutaten für 4 Personen

- 800 g Kotelett vom Schwein, am Stück (mind. 4 Rippen)
- 2 Zweige Majoran
- 2 EL grobkörniger Senf
- 1 TL Paprika
- Salz
- 1 EL Erdnussöl (hitzebeständig)
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Majoran hacken, mit Senf und Paprika mischen.
2. Das Kotelett salzen. Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und Kotelett darin von allen Seiten insgesamt 6-8 Min. anbraten. Dann mit Pfeffer würzen und mit Senfmarinade rundherum bestreichen. Das Kotelett mit der Pfanne sofort in den auf 150 °C vorgeheizten Ofen (Umluft 140 °C) geben und 1 Stunde 15 Min. garen lassen, bis es eine Kerntemperatur von 62 °C erreicht hat.
3. Das Kotelett aus dem Ofen nehmen, 5 Min. zugedeckt ruhen lassen und portionieren.

Servieren

In warmen grossen Teller mit Bratkartoffeln anrichten.



527. Chochete 10. Juni 2024 Peter Kuhn

Hauptspeise Bratkartoffeln

Zutaten für 4 Personen

700 – 800 g Kartoffeln festkochende oder Bratkartoffeln
Bratbutter

Zubereitung

1. Ungeschälte normal grosse Kartoffeln am Vortag halb garkochen. (ca. 15 Min. mit kaltem Wasser abschrecken. Der Kern sollte noch roh sein)
2. Die Kartoffeln pellen und in Schnitze oder Würfel schneiden und in Bratbutter unter Wenden goldgelb braten.
3. Wichtig ist, dass man eine grosse Pfanne nimmt, damit wenig Dampf entsteht und sie knusprig werden.
4. Am Schluss etwas salzen.

Servieren

In warmen grossen Teller mit Kotelett anrichten.



527. Chochete 10. Juni 2024 Peter Kuhn

Hauptspeise Gemüsebouquet Blumenkohl

Zutaten für 4 Personen

Blumenkohl

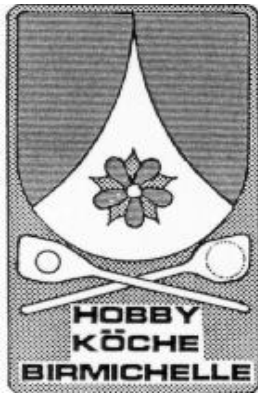
250 g	Blumenkohl
	Gemüse Bouillon Pulver
40 g	Semmelbrösel
80 g	Butter

Zubereitung

1. Blumenkohl in mittelgrosse Röschen zerlegen und waschen.
2. Im Wasserdampf-Korb zugedeckt aldente garen
3. mit Gemüse-Bouillon-Pulver leicht würzen
4. Semmelbrösel mit $\frac{1}{2}$ TL Gemüsepulver vermischen. Butter in einer Pfanne schmelzen, die Semmelbrösel hinzufügen und aufschäumen lassen. Immer wieder schwenken oder umrühren und darauf achten, dass die Semmelbrösel nicht dunkeln werden.

Servieren

In warmen Suppentellern das Gemüsebouquet anrichten. Blumenkohl mit knusprigen Semmelbrösel beträufeln.



527. Chochete 10. Juni 2024 Peter Kuhn

Hauptspeise Gemüsebouquet Karotten

Zutaten für 4 Personen

Karotten

250 g Karotten
1 Stk. Schalotte
Margarine
Gemüse Bouillon Pulver
Puderzucker

Zubereitung

1. Karotten schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden.
2. Schalotten in kleine Spalten schneiden.
3. Margarine in eine beschichteten Bratpfanne erwärmen, Karotten und Schalotten gut andämpfen.
4. Mit wenig Wasser ablöschen und Gemüse Bouillon Pulver zugeben, aufkochen, Pfanne zudecken und Hitze reduzieren.
5. Köcheln lassen und wenn nötig etwas Wasser begeben.
6. Wenn gut aldente Puderzucker begeben und leicht karamellisieren
7. Karotten probieren und wenn nötig vorsichtig leicht salzen.

Servieren

In warmen Suppentellern das Gemüsebouquet anrichten.



527. Chochete 10. Juni 2024 Peter Kuhn

Hauptspeise Gemüsebouquet Blattspinat

Zutaten für 4 Personen

Blattspinat

500 g Blattspinat
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
20 g Butter
 Salz
 Pfeffer
 Pinienkernen

Zubereitung

1. Pinienkernen in beschichteten Bratpfanne ohne Fett rösten und beiseite stellen.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken.
3. Spinat waschen und abtropfen lassen.
4. Zwiebel und Knoblauch in Butter andünsten.
5. Spinat mitdünsten.
6. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Servieren

In warmen Suppentellern das Gemüsebouquet anrichten.
Mit einigen gerösteten Pinienkernen den Blattspinat garnieren.



527. Choquete 10. Juni 2024 Peter Kuhn

Dessert

Leicht warme Himbeer-Muffins bestreut mit Puderzucker

Zutaten

250 g	Weissmehl gesiebt
150 g	Zucker
½ Pk.	Backpulver
2	Eier, verquirlt
125 g	Butter
1 dl	Milch
100 g	frische Himbeere

Zubereitung

1. Mehl, Zucker und Backpulver in eine Schüssel geben, mischen.
2. Eier, Butter und Milch verrühren, zur Mehlmischung geben, gut zu einer Masse verrühren und die Himbeeren unterrühren.
3. Masse, (z.B. mit einem Glacelöffel) in das mit Papier-Backförmchen belegte Muffin-Backblech verteilen.
4. Im auf 160 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen 25-30 Min. in der Mitte auf dem Backofengitter backen.
5. Nach etwa 25 Min. mit dem Holzstäbchen die Backprobe machen.
6. Die lauwarmen Muffins kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und mit Himbeeren garnieren.

Servieren

Dessertteller, Dessertgabel