



Chocheten Nr. 543 / 22. September 2025

Thema – «Länder ohne Europa»

Teilnehmer: **9 Köche (inkl. Buro) / 8 Köche**

Vorspeise: **Thai Gurkensalat mit Erdnüssen und Chili**

Hauptspeise: **Thailändisch Gegrillte Entenbrust**

Dessert: **Thailändische Banana Pancakes**

Vorbereitung / Kochzeiten

Vorspeise: **Thai Gurkensalat mit Erdnüssen und Chili** (Essen 19:30-20:00Uhr)

Beginn	Gesamtzeit	Vorbereitung	Kochzeit	Servierzeiten	Personen
18:45-19:15	30 min	20 min	10 min	19:15 Uhr	3
Angerichtet bis ca.				19:30 Uhr	

Hauptspeise: **Thailändisch Gegrillte Entenbrust** (Essen 20:30-21:00Uhr)

Beginn	Gesamtzeit	Vorbereitung	Kochzeit	Servierzeiten	Personen
18:45-19:15	50 min	30 min	20 min	Sauce ruhen	3
19:00-19:30	30 min	15 min	15 min	Reis+Ente 15 min. Pfanne /	
20:00-20:15			15 min	Ente 15 min Ofen Garen	
Anrichten bis ca.				20:30 Uhr	

Dessert: **Thailändisch Banana Pancakes** (Essen 21:30-21:45Uhr)

Beginn	Gesamtzeit	Vorbereitung	Kochzeit	Servierzeiten	Personen
18:45-19:15	50 min	30 min	- min	30min. Teig Ruhezeit	2
21:00-21:30	30 min	10 min	20 min	21:00 Uhr	
Anrichten bis ca.				21:30 Uhr	



Chocheten Nr. 543 / 22. September 2025

Thema – «Länder ohne Europa»

Weine:

2023 Riesling Kung Fu Girl

Herkunftsland: Vereinigte Staaten
Bundesstaat Washington
Columbia Valley
Ausbau / Trinkreife: Edelstahltank / bis 2028
Rebsorte: Riesling

Rotwein:

2015 Château du Tertre

Herkunftsland: Frankreich / Bordeaux. Marvaux
Bundesstaat Washington
Columbia Valley
Ausbau / Trinkreife: 15 Monate im Holzfass / bis 2042
Rebsorte: 75 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, 5 %
Petit Verdot

WEISSWEIN



2023 Riesling Kung Fu Girl

Columbia Valley, Charles Smith Wines

Ein Kult-Weißwein für alle Gelegenheiten

Beschreibung:

Beeindruckt von einer Kampfszene in einem berühmten Martial-Arts-Film, ließ Charles Smith sein Weinglas fallen. Deshalb beschloss er, seinen nächsten Wein, einen Riesling Single Vineyard, Kung Fu Girl zu nennen. Der Wein besticht durch sein originelles Etikett, aber auch durch sein ganz besonderes Terroir im Columbia Valley im Bundesstaat Washington.

Verkostungsnotiz:

Hellgrünlich-gelb. Schönes Bouquet von Mirabellenkompott, Zitronenmelisse, Mandarinenkonfitüre und Pfirsich-Eistee. Saftig und perfekt ausgewogen am Gaumen, reifer Extrakt, schlanker Körper. Knackiger Jonagold-Apfel und Quittensaft im aromatischen Abgang.

Passt ideal zu:

Aperitif, kalte Fleischplatten, Fisch- oder milde Gemüseterrinen, Vorspeisen, Quiche Lorraine, gedämpfter Süßwasserfisch, leichte fernöstliche Gerichte sowie Frisch- oder Hartkäse.

Servierempfehlung:

Kühl:	Zwischen 8 und 10 Grad
Herkunftsland:	Vereinigte Staaten
Region:	Bundesstaat Washington
Unterregion:	Columbia Valley
Produzent:	Charles Smith Wines
Bewertung(en):	Punktzahl 17,5/20
Ausbau:	In Edeltanks
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol.
Trinkreife:	Bis 2028
Rebsorte(n):	Riesling

ROTWEIN



2015 Château du Tertre 5e Cru Classé, Margaux AOC

Du Tertre gehört dieses Jahr zu den großen Stars von Margaux

Beschreibung:

Die Böden von Margaux sind leichter als die des restlichen Médoc, mit einem höheren Anteil an Sand und Kalkstein in den klassischen Kiesböden. Deshalb sind die Weine dieser Appellation immer feiner und eleganter als die der benachbarten Weinbaugebiete Saint-Julien, Pauillac oder Saint-Estèphe. Das Château du Tertre liegt auf dem

Plateau, dem höchsten Punkt von Margaux, und verkörpert den eleganten Stil auf absolut ideale Weise:

Die Weine sind köstlich fruchtig mit roten und schwarzen Farbtönen und fast schon verspielt in ihrem Duft. Am Gaumen präsentiert sich der Grand Vin des Château du Tertre komplex und harmonisch, mit feinen, sehr gut integrierten Tanninen ohne Ecken und Kanten. Die Weine des Château du Tertre sind in der Regel früher trinkbar als viele ihrer Nachbarn und zeichnen sich durch eine schöne Trinkbarkeit aus, besitzen aber dennoch ein ausgezeichnetes Alterungspotenzial.

Verkostungsnotiz:

Sehr dunkles Purpurrot mit lilafarbenen und violetten Reflexen. Laut René Gabriel die dunkelste Farbe seit er den Tertre verkostet. Subtiles Bouquet von kleinen roten Beeren, ergänzt durch einen Hauch von Cassis, erhabene Süße in der zweiten Nase. Explosion von Beerenfrüchten am Gaumen, samtig mit einem königlichen Abgang. Ein sensationeller Margaux und ein reiner Genuss, der beste Tertre bis heute. Ein unbestreitbarer Beweis für das sehr hohe Niveau dieser Appellation. Laut René Gabriel ist dies DER Grand Cru dieses Jahrgangs, den man unbedingt kaufen sollte.

Ideale Begleitung:

Köstlich zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Rinderrippe, passt er auch sehr gut zu Lammkeule, Entenconfit oder Hartkäse.

Servierempfehlung:

Bei einer Temperatur
Tipp:

Zwischen 16 und 18 Grad servieren.

Die Flasche eine Stunde vor dem Servieren entkorken, den Wein probieren und entscheiden, ob er dekantiert werden sollte.

Herkunftsland:

Frankreich

Region:

Bordeaux

Unterregion:

Margaux

Produzent:

Château Tertre

Bewertung(en):

Decanter 90/100, James Suckling 94–95/100, Parker 90+/100, René Gabriel 19/20, Score 18,5/20

Ausbau:

15 Monate im Barrique

Weitere Angaben:

Vegan

Alkoholgehalt:

13,5 % Vol.

Trinkreife:

Bis 2042

Rebsorte(n):

75 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, 5 % Petit Verdot



Chocheten Nr. 543 / 22. September 2025

Thema – «Länder ohne Europa»

Vorspeise: [Thai Gurkensalat mit Erdnüssen und Chili](#)



Zutaten:

Zubereitungszeit:

Total ca. 30 min Gesamtzubereitungszeit

Zutaten für 9 Portionen

3	Stk.	Gurken (mittelgrosse)
3	EL	Weissweinessig
3	TL	Zucker
3	EL	Chilisauce (Süss-Scharf)
2	Stk	Zwiebeln (Rot)
Etwas		Korianderblätter
150	gr	Erdnüsse (geröstet + gesalzen)
3	EL	Knoblauch (1 EL entspricht ca. 1 Knoblauchzehe)
1.5	TL	Chillischoten (gehackt, getrocknet)
1	EL	Fischsauce
Wenige Tropfen		Sesamöl (nur wenige Tropfen, um den Knoblauch zu rösten)



Chocheten Nr. 543 / 22. September 2025

Thema – «Länder ohne Europa»

Zubereitung:

Zubereitungszeit:

Total ca. 30 min Gesamtzubereitungszeit

1. Die Gurken schälen, halbieren und die Kerne mit einem kleinen Löffel herauskratzen.
2. Die Gurkenhälften in Scheiben schneiden.
3. Zwiebel schälen und in halbe Ringe schneiden und zu den Gurken geben.
4. Essig und Zucker gut vermischen und zusammen mit der ChilisaUCE und dem Koriander über die Gurken und Zwiebeln geben.
5. Alles gut durchmischen und ein wenig ziehen lassen.
6. Knoblauch klein schneiden und in einer Pfanne mit nur ein paar Tropfen Öl goldbraun anrösten.
7. Anschließend die Erdnüsse grob hacken.
8. Kurz vor dem Servieren Erdnüsse, Knoblauch, Chilischote und die Fischsauce unter den Salat gut mischen.
 - Eventuell nochmal mit Essig und ChilisaUCE abschmecken.
9. **Anrichten:**
 - In zwei kleinen Schalen oder Kaffeeteller ein wenig ChilisaUCE serv.
 - Salat in Teller servieren und den Rand mit wenige Kriander schmücken

Alles Servieren



Chocheten Nr. 543 / 22. September 2025

Thema – «Länder ohne Europa»

Hauptspeise: [Thailändisch Gegrillte Entenbrust](#)



Zutaten:

Zubereitungszeit:

Total ca. 50 min Gesamtzubereitungszeit

Zutaten für 9 Portionen

2	Dosen	Kokoscreme (ungesüsst, 800ml,)
2	EL	Currypaste (rote)
2	Stk	Paprikaschotten (rote)
3	Stk	Paprikaschotten (gelbe)
2	Dosen	Ananas in Stücken(im eigenen Saft)
2	Dosen	Litschis
2	TL	Chillischoten (gehackt, getrocknet)
1.5	TL	Salz (für die Sauce)
1	Prise	Salz (für den Reis)
4	EL	Zucker
4	EL	Fischsauce
4	EL	Sojasauce
4	Stk	Entenbrust (Filet à ca. 375 gr.)
4	Tassen	Basmatireis (oder Duftreis, 1 Tasse = 2 Personen)



Chocheten Nr. 543 / 22. September 2025

Thema – «Länder ohne Europa»

Zubereitung:

Zubereitungszeit: Total ca. 50 min Gesamtzubereitungszeit

Sauce vorbereiten:

1. Die Paprikaschoten In schmale Streifen schneiden.
2. Kokoscreme, Currypaste aufkochen.
3. Die Paprikastreifen, die Ananasstücke und dem Saft einer Dose mit den gewaschenen Litschis, dazugeben. Die Fischsauce, Zucker ebenfalls dazugeben, mit Salz abschmecken und einmal aufkochen.
4. Die Sauce warm stellen. Gegeben falls je nach gewünschter Schärfe und Geschmack mit Chiliflocken oder Salz dazu mischen.

Beilage vorbereiten:

5. Den Basmatireis, (Achtung auf Menge) in der Pfanne mit Wasser und einer Prise Salz, weichkochen und warm halten bis das Fleisch Fertig ist.

Entenbrustfilet vorbereiten:

6. Backofen auf ca. 200° Vorheizen.
7. Die Entenbrüste waschen, Federstutzen mit einer Pinzette entfernen, die Fettstreifen und Adern auf der Fleischseite ebenfalls entfernen.
8. Die Entenhaut im Abstand von 1 cm, ca. 2 mm Tief, schräg rautenförmig einritzen. Die Entenbrüste in einer Pfanne ohne Öl auf der Fettseite goldbraun Braten und auf der Fleischseite Salzen und Pfeffern. Danach auf der unteren Seite (Fleisch) ebenfalls kurz anbraten.
9. Die Entenbrustfilets mit Sojasauce bestreichen, in eine Aluminiumfolie die Filets umwickeln und im Vorgeheizten Backofen ca. 200°C noch einmal ca. 15-20 Minuten zu Ende garen.
10. Die Filets in schräge Scheiben schneiden.



Chocheten Nr. 543 / 22. September 2025

Thema – «Länder ohne Europa»

Anrichten pro Teller:

11. Zuerst den Reis, dann der Teller mit der Sauce den Früchten und dem Gemüse belegen, dann die geschnittenen Entenbrustfiletscheiben ca. 3 St. pro Teller) auf die Früchte darüberlegen.

Alles Servieren



Chocheten Nr. 543 / 22. September 2025

Thema – «Länder ohne Europa»

Dessert: [Thailändische Banana Pancakes](#)



Zutaten:

Zubereitungszeit:

Total ca. 50 min Gesamtzubereitungszeit

Zutaten für 9 Portionen

675	gr	Mehl
3	Stk.	Eigelb
6	EL	Öl
1 1/2	TL	Salz
5	Stk.	Bananen
375	ml	Wasser (warm)
		Puderzucker



Chocheten Nr. 543 / 22. September 2025

Thema – «Länder ohne Europa»

Zubereitung:

Zubereitungszeit:

Total ca. 50 min Gesamtzubereitungszeit (Zeit gerechnet mit 30 min Ruhezeit – Teig)

1. Mehl, Eigelb, Öl, Salz, warmes Wasser zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Teigkugel mit etwas Öl bestreichen. Die Teigkugeln bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen.
2. Den Teig in 18 Portionen teilen und jede Portion auf einer geölten Arbeitsfläche zu einem sehr dünnen zu einem runden Fladen (ca. 18 cm) ausrollen.
3. Alle 18 Fladen mit ca. 3-4 Bananenscheiben bestücken, in die Mitte des Pfannkuchens geben und von 1 Seiten zu einer Halbmondtasche zusammenklappen (so dass diese noch etwa 8-10cm gross ist. Den Teigrand mit einer Gabel zusammendrücken.
4. In zwei großen Pfannen Öl leicht erhitzen und alle Halbmondteigfladen (Pancakes) auf beiden Seiten Knusprig Backen.
5. Pro Teller 2 Pancakes legen und mit etwas Puderzucker bestreichen.
6. Zu den Pancakes, passt ein Kaffee sehr gut dazu.

Alles Servieren



Chocheten Nr. 543 / 22. September 2025

Thema – «Länder ohne Europa»

Allgemeine Vorbereitung

- Menü's Rezepte auf Küchentische legen
 - Zutaten auf Tische deponieren.
 - Zettel mit Ablaufprogramm GV an Wandtafel
 - Tische vorbereiten:
 - 9 Gabeln
 - 9 Messer
 - 9 Löffeli
 - 9 Teller
 - 9 Tischdeckblatt
 - 9 Tischservietten
 - 9 Weingläser

 - Bereitstellen: 9 Bierflasche in den Kühlschrank stellen
 - Bereitstellen: 2 Weissweinflasche in den Kühlschrank stellen
 - Bereitstellen: 2 Rotweinflasche aufstellen und öffnen
 - Bereitstellen: 2 Mineralflaschen in den Kühlschrank stellen
- Zusätzlich mitnehmen:
- 1 Kaffeetasse klein für Reis
 - 1 Violette Schüssel mit etwa 18cm Durchmesser für die Desserteifladen.
 - 1 Kaffeemaschine, Kapseln, Zucker, Kaffeerahm
 -