

Presse-Chuchi Zürich

Vorstands-Chochete 2017

Vorspeise

Sellerie-Apfel-Chili Suppe (4 Personen)

500 g Knollensellerie gerüstet

200 g Süss-saure Äpfel geschält

100 g Kartoffeln geschält

100 g Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

3 Esslöffel Olivenöl

1 lt Gemüsebouillon

2 dl Halbrahm

Italienischer Peterli

Chilipfeffer oder frischer roter Chili

Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Sellerie, Äpfel, Kartoffeln und Zwiebeln würfeln, Knoblauch fein hacken
- Zuerst Zwiebeln und Knoblauch knapp goldgelb im Olivenöl andünsten
- Sellerie, Äpfel und Kartoffeln dazugeben
- Gemüsebouillon dazufügen und garköcheln (ca. 20 Minuten)
- Pfanne vom Herd nehmen und Suppe pürieren
- Halbrahm dazugeben
- Kurz aufkochen und abschmecken
- Vor dem Servieren abgezupfte Peterliblätter und eine Prise Chilipfeffer oder ganz wenige dünn geschnittene Chilipfeffer-Rädchen dazugeben

Hauptgang

Frau Küttels Hackbraten aus der Dorfmetzgerei Hellbühl

Zweierlei-Nudeln von Estermann Luzern

Salsa di funghi porcini e pomodori secchi (4 Personen)

40 g getrocknete Steinpilze
12 getrocknete Tomaten
1 mittlere Zwiebel
2 Knoblauchzehen
Mehl
Weisswein trocken
Gemüsebouillon
2 dl Halbrahm
Italienische Petersilie
Meersalz
Olivenöl extra vergine
Blumenpfeffer

Steinpilze ca. 20 Minuten in warmem Wasser quellen lassen; Wasser abgiessen und Pilze nochmals mit warmem Wasser bedecken

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken

Tomaten in kleine Würfel schneiden

Zwiebel, Knoblauch und Tomaten in Olivenöl andünsten, mit Mehl bestäuben und kurz anschwitzen. Mit Weisswein ablöschen und etwas einkochen lassen. Steinpilze mit dem

2. Einweichwasser in die Sauce geben und mit Brühe/Bouillon ergänzen.

15 Minuten köcheln lassen, allenfalls mit Brühe/Bouillon ergänzen, so dass eine halbflüssige Konsistenz erhalten bleibt.

Vor dem Servieren mit Halbrahm, Meersalz und Blumenpfeffer verfeinern und mit grobgehackter Petersilie bestreuen

Dessert

Nusstorte Balcun At aus dem Val Müstair

Baumnussglace von Mövenpick mit „Schnee us em Ämmital“ (fein zerdrückte Meringue darüberstreuen).