

Presse-Chuchi zürich



Antritts-Chochete

Dominik Müller
31. März 2017

Cantadou-Röllchen
Pfeffer-Frischkäse-Radiesli

Randen-Apfel-Suppe

Steak mit frischem Salbei
Kartoffelgratin

Warmes Schokolade-Küchlein
Birnenkompott

Presse-Chuchi zürich



Cantadou-Röllchen



DAS BRAUCHT'S

1 dl Milch
1 Ei
60 g Mehl
1 Sträusschen Ruccola
1 TL Olivenöl
Salz & Pfeffer

60 g Cantadou mit
Basilikum
0,5 dl Halbrahm
12
Bündnerfleischtranchen,
sehr dünn geschnitten

UND SO WIRD'S GEMACHT

Ruccola hacken, alle Zutaten mischen, feine Omeletten herstellen, abkühlen lassen. Ergibt ca. 3 Stück à 20 cm Durchmesser

Cantadou mit Rahm vermengen, sehr dünn auf die Pfannkuchen aufstreichen, mit Bündnerfleisch belegen, nochmals Rahm-Cantadou sehr dünn auf Bündnerfleisch streichen. Satt einrollen, kühl stellen. Schräg schneiden

Presse-Chuchi zürich



Pfeffer-Frischkäse-Radiesli



DAS BRAUCHT'S

Ca. 30 grosse Radiesli

125 g Frischkäse mit
Pfeffer (z.B. Cantadou)
75 g Rahmquark
2 EL Rahm
1 Bund Petersilie, fein
gehackt

nach Bedarf Salz, Paprika

UND SO WIRD'S GEMACHT

Kraut bis auf ca. 1 cm abschneiden, längs halbieren,
Wölbungen etwas flach schneiden

Alles gut verrühren

Masse evtl. würzen, in einen Spritzsack mit gezackter Tülle
(ca. 1 cm Durchmesser) geben, ca. 30 Min. zugedeckt kühl
stellen.

Kurz vor dem Servieren Radiesli-Hälften damit garnieren

Presse-Chuchi zürich



Randen-Apfel-Suppe



DAS BRAUCHT'S (4 Personen)

1 Zwiebel
1 Apfel
1 EL Butter
1.5 EL geriebener
Meerrettich
600 g gekochte Randen
7.5 dl Gemüsebouillon
Salz, Pfeffer, nach Bedarf
100 g Crème fraîche

UND SO WIRD'S GEMACHT

Zwiebel fein hacken, Apfel schälen, in Würfel schneiden. Butter erwärmen, beides andämpfen. Meerrettich begeben, kurz mitdämpfen. Randen schälen, in Würfel schneiden, begeben. Kurz mitdämpfen.

Bouillon dazugiessen, alles ca. 15 Min. köcheln. Suppe pürieren, in die Pfanne zurück giessen, würzen.

Suppe anrichten, mit Crème fraîche (evtl. auch 1-2 Apfelschnitze und wenig Peterli oder Schnittlauch) garnieren.

Presse-Chuchi zürich



Kartoffelgratin



DAS BRAUCHT'S (4 Personen)

Ca. 1 kg mehlig
kochende Kartoffeln
Würzgemisch oder 1 TL
Salz
Ca. 2 dl Rahm oder
Rahm/Milch-gemischt
wenig Muskat
0.5 TL Salz
wenig Pfeffer

UND SO WIRD'S GEMACHT

Kartoffeln ganz dünn schneiden und würzen und in die vorbereitete Form (mit etwas Butter eingerieben) geben. Nicht zu hoch füllen, damit der Guss nicht überläuft. Je nach Vorliebe kann die Form zuerst mit einer Knoblauchzehe eingerieben werden. Rahm darübergießen und Kartoffeln mit Guss decken.

Gratinieren: ca. 1 Std. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.
Evtl. etwas Rahm/Milch im letzten Drittel der Ofenzeit nachgiessen

Presse-Chuchi zürich



Steak (Schwein, Kalb)



DAS BRAUCHT'S

(4 Personen)

4 Steaks à ca. 150 g
Butter

frische Salbeiblätter (in
feine Streifen schneiden)
Butter
Zitronensaft

UND SO WIRD'S GEMACHT

Steaks vorsichtig würzen und in einer Bratpfanne in der aufschäumenden Butter beidseitig bei **mittlerer Hitze** goldbraun braten, dabei immer wieder mit der Bratbutter übergießen (je nach Dicke dauert der Bratvorgang ca. 6-8 Minuten). Steaks warm servieren oder noch zugedeckt (!) am Herdbrand durchziehen lassen.

Falls Du das Fleisch aufmerksam genug gebraten hast, sollte die Bratbutter nicht verbrannt sein und kann weiterverwendet werden!
Frische Butter zur Bratbutter geben und aufschäumen lassen. Fein geschnittene Salbeiblätter nur einen kurzen Augenblick in der Butter schwenken. Zum Schluss ein paar Tropfen Zitronensaft hinzugeben.

Steaks auf heiße Teller legen und mit der Salbeibutter überziehen. Schmeckt köstlich!

Presse-Chuchi zürich



Warmes Schokolade-Küchlein (mit Birnen-Kompott)



DAS BRAUCHT'S (4 Personen)

1 Ei
1 Eigelb
60 g Zucker
1 Prise Salz
50 g dunkle Schokolade
(64% Kakao), in Stücken
50 g Butter, weich
50 g Weissmehl

1-2 Birnen
50 g Zucker
20 g Butter
evtl. Lavendelblüten

UND SO WIRD'S GEMACHT

Teig:

Ei, Eigelb, Zucker und Salz in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse heller ist. Schokolade und Butter in einer dünnwandigen Schüssel über dem nur leicht siedenden Wasserbad schmelzen, glattrühren, darunter rühren. Mehl unter die Masse mischen, in die vorbereiteten Tassen füllen. Tassen auf ein Blech stellen.

Backen:

Ca. 18 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, mit Puderzucker bestäuben und mit Kompott sofort servieren.

Birnenkompott:

Birnen schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zucker und Butter in einer Pfanne schmelzen, Birnenwürfel (sowie Lavendelblüten) zugedeckt ca. 3 Min. knapp weich köcheln.

Lavendelblüten entfernen und lauwarmen Kompott über und neben Küchlein anrichten.