

Rezepte der Chochete vom **30. Juni 2017**

Kühles und kaltes für heisse Tage

Angaben für 4 Personen

Vorspeise: Sommersuppe mit Rispentomaten

6 mittelgrosse, aromatische Rispentomaten möglichst aus der Region

3 dl Tomatensaft

1 Knoblauchzehe

2 Thymianzweige

1 Rosmarinzweig

1 Bio-Zitrone

Fleur de Sel

Zitronenpfeffer

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

4 Kugeln Mozzarella die Bufala

1 dl Olivenöl

1 Büschel Basilikum (mindestens 20g)

Grissini

Das Olivenöl in einer Pfanne leicht erwärmen und die gezupften Basilikumblätter dazugeben. Beiseite stellen und ziehen lassen.

Zitronenschale fein raffeln (nur das Gelbe!) und beiseite stellen.

Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Die Tomaten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Knoblauch schälen und in Scheibchen schneiden. Thymian und Rosmarin grob zupfen und mit dem Knoblauch über die Tomatenhälften streuen und mit Olivenöl beträufeln. 20 Minuten im heissen Backofen rösten.

Tomaten herausnehmen und auskühlen lassen, dann die Schale abziehen. Geschälte Tomaten, Kräuter, Knoblauch vom Blech in ein tiefes Gefäss geben, den Tomatensaft dazu giessen. Mit dem Stabmixer mixen und mit Salz, Pfeffer und einigen Spritzern Zitronensaft abschmecken.

Die Mozzarella-Kugeln aufbrechen und je eine in einen Suppenteller geben. Die gekühlte Tomatensuppe rundum hineinfüllen, auf den noch herausragenden Mozzarellateil einen Hauch Zitronenpfeffer und geraffelte Zitronenschale geben, Suppe mit den Basilikumblättern und dem Öl garnieren.

Angabe für 4 Personen

Hauptgang: Pouletsalat Estivale

4 Schweizer Pouletbrüstli à ca. 150 Gramm

Je ½ Rote, grüne und orange Peperoni

½ kleine Büchse gelber Mais

4 mittelgrosse Essiggurken

1 Becher Saurer Halbrahm (ca. 2dl)

1 gestrichener Suppenlöffel Ketchup

2 Scheiben Dosenananas

Safte einer halben Zitrone

Süßes Paprikapulver

Mildes Currypulver

Cayennepfeffer

Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Herbes de Provence oder Schnittlauchröllchen

Butter und Sonnenblumenöl zum Braten

Pouletbrüstli in mundgrosse Stücke schneiden. Mit Paprikapulver, Currypulver, schwarzem Pfeffer, Salz und einem Hauch Cayennepfeffer würzen. In einer Bratpfanne mit Butter und Sonnenblumenöl rundum an- und durchbraten. Beiseite stellen und auskühlen lassen.

Zitronensaft, saurer Halbrahm und Ketchup mischen und mit Paprika und schwarzem Pfeffer abschmecken. Es sollen eine leicht süßliche (Ketchup) und eine leicht saure (Zitrone/Halbrahm) Komponente spürbar sein.

Peperoni waschen, entkernen und in Stückchen schneiden. Essiggurken in Rädli schneiden. Ananas in kleine Dreiecke schneiden.

Kurz vor dem Service alles mischen und nötigenfalls noch etwas mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Mit etwas Herbes de Provence oder Schnittlauchröllchen dekorieren.

Frisches, knuspriges Rustico Brot/Baguette und einen sehr kühlen Rioja-Rosé oder einen ebenfalls kühlen Blauburgunder dazu servieren.

Angabe für 4 Personen

Dessert: Blanc battu-Limetten-Cup mit Amaretti

400g Blanc battu

3 Esslöffel Zucker

1 Zitrone Schale fein abgerieben und dann auspressen

1 Limette Schale fein abgerieben und dann auspressen

2dl Halbrahm steif geschlagen

6 weiche Amaretti grob zerbröckelt

Himbeeren

Blanc battu, Zucker, Hälfte der Zitronen- und Limettenzeste sowie je 1 EL Zitronen- und Limettensaft verrühren. Rahm darunterziehen und in hohen Gläsern oder Schälchen kühl stellen.

Vor dem Servieren grob zerbröckelte Amaretti darüber streuen, mit einigen wenigen Tropfen Limettensaft beträufeln. Mit Himbeeren garnieren.