

Presse-Chuchi Zürich Club du canard truffé

Die große Sonne ist versprüht,
der Sommerabend liegt im Fieber,
und seine heiße Wange glüht.
Jach seufzt er auf: "Ich möchte lieber ..."
Und wieder dann: "Ich bin so müd ..."

Die Büsche beten Litanein,
Glühwürmchen hangt, das regungslose,
dort wie ein ewiges Licht hinein;
und eine kleine weiße Rose
trägt einen roten Heiligenschein.

Rainer Maria Rilke

1

Freitag, 5. Juli 2019

Chochete mit Danni Härry und Christian Wick

SOMMERABEND

* * *

Blätterteigstangen mit Honigdip

* * *

Melonen-Rüebli-suppe
mit Rüebli-spänen

* * *

Kühles aus dem Anrichtering:
Randen-Salsiz –Salat
Auberginen-Parmigiano-Salat
Avocado-Mango-Salat

* * *

Vitello tonnato
mit jungen Kartoffeln

* * *

Halbgefrorene Himbeeren
mit Meringue und Schlagrahm

* * *

Weine vom Weingut Heuberger, Bözen (AG):
Blanc de Noir (2018) / Malbec AOC (2016).

* * *

Blätterteigstangen mit Honigdip

(4 Personen)

1 Blätterteig
1 Eigelb
Salz
Mohnsamen

1 Becher Nature-Joghurt 500g
Flüssighonig

2

Blätterteig ausbreiten. In der Mitte falten und zusammen klappen.

Auswallen und mit Eigelb bestreichen.

In Streifen schneiden, Streifen verdrehen.

Mit Salz und Mohnsamen bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen (200 Grad Umluft) ca. 15 Minuten backen.

ca. 3 EL Flüssighonig unter den Joghurt ziehen.

Gut verrühren. Kühl stellen.

* * *

* * *

Melonen-Rüebli-Suppe mit Rüebli-spänen

(4 Personen)

1 Melone (Netz- oder Charentais-Melone)
3 mittelgrosse Rüebli
4 EL Olivenöl

Melone in mixergerechte Stücke schneiden.
Rüebli gut waschen. Mit Sparschäler grosszügig schälen.
(Schalen nicht wegwerfen!)
Rüebli fein raffeln (wie für Rüebli-salat).

Melone, Rüebli und Olivenöl in den Mixer geben.
Mit wenig Salz abschmecken.
Gut vermischen. Kühl stellen.

Rüebli-späne (-schalen) auf Backblech(papier) verteilen.
Olivenöl in Schale geben und etwas Salz darunter ziehen.
Olivenöl mit Pinsel auf Rüebli-späne verteilen.
Ca. 8 Minuten bei 180 Grad im Backofen backen.
Auf Haushaltspapier trocknen lassen.
Beim Anrichten über die Suppe streuen.

* * *

Kühles aus dem Anrichtering:
Randen-Salsiz –Salat
Auberginen-Parmigiano-Salat
Avocado-Mango-Salat

(4 Personen)

2 mittelgrosse Randen (gekocht)
1 Bündner Salsiz (100g)
1 Zitrone
2 EL Rotwein

1 grosse Aubergine
150g Parmigiano-Käse (am Stück)
½ Orange
8 Mandeln

1 Mango
2 Avocados
1 Zitrone

Randen schälen und in sehr feine Würfel schneiden (3 mm).
Salsiz schälen und in sehr feine Würfel schneiden (4 mm).
Zitrone auspressen (Kernen entfernen).
Randen und Salsiz in Schale geben und vermengen.
Zitronensaft und Rotwein unterziehen. Kühl stellen.

Aubergine in kleine Würfel schneiden (5 mm).
In Bratpfanne geben.
Mit etwas Salz und Pfeffer gut anbraten.
In Schale geben.
Orange auspressen, Saft unter die Auberginen ziehen
Parmigiano-Käse in kleine Stückchen brechen
und mit der Aubergine vermengen.
Kühl stellen.

Mango schälen und in kleine Würfel schneiden (3 mm).
Avocados halbieren und in kleine Würfel schneiden (3 mm).
In kühler Schale vermengen.
Zitrone auspressen (Kernen entfernen) und darunter ziehen
Wenig Salz dazu geben.

* * *

* * *

Vitello tonnato mit jungen Kartoffeln

(4 Personen)

700 g Kalbfleisch am Stück
2 Dosen Thunfisch (im Salzwasser)
4 Sardellenfilets (unter kaltem Wasser abgespült)
2 frische Eigelbe
2 EL Kapern
1 EL Ingwer
½ Zwiebel
½ Zitrone
7,5 dl Fleischbouillon
2 dl Weisswein
2-3 dl Sonnenblumenöl
Senf
500g Kartoffeln (klein)

5

Bouillon und Wein aufkochen.

Fleisch begeben, Hitze reduzieren und 60 Minuten ziehen lassen.

Fleisch in ca. 3 mm dünne Tranchen scheiden.

Auf kühler Platte auskühlen lassen.

Vom Sud 3 dl zur Seite stellen.

2 Eigelb in Schüssel geben.

Öl tropfenweise unter Rühren mit dem Rührgerät darunter ziehen.

Die Mayonnaise mit etwas Senf, Pfeffer und Salz anreichern.

Thon und Sardellenfilets mit dem Sud pürieren.

Vorsichtig unter die Mayonnaise ziehen.

Ingwer(fein gerieben) unter die Sauce mischen.

Über die Fleischtranchen geben.

Zugedeckt etwas kühlen lassen.

Zwiebel sehr fein schneiden.

Zitrone in hauchdünne Scheiben schneiden.

Vor dem Servieren Zitrone, Zwiebeln und Kapern über Fleisch/Thon streuen.

Etwas Olivenöl in Bratpfanne erhitzen.

Kartoffeln (ganz) und etwas Salz dazugeben.

Ca. 10 Minuten bei mittlerer Temperatur knapp weich braten.

* * *

* * *

Halbgefrorene Himbeeren mit Meringue und Schlagrahm

(4 Personen)

250g tiefgefrorene Himbeeren

6 Meringue-Schalen

2,5 dl Schlagrahm

Schlagrahm steif schlagen.

4 Meringue-Schalen fein zerbröckeln (5-8mm).

2 Meringue-Schalen gröber zerbröckeln (1 cm).

Tiefgefrorene Himbeeren und fein zerbröckelte Meringue-Schalen
zum Schlagrahm dazugeben und umrühren.

In Gläsern anrichten.

Grob zerbröckelte M-Schalen darüber streuen.

Kühl stellen.

* * *