

# Frühlings-Chochete

26. April 2023



## Menü:

Entrée: Frühlingsalat mit Artischocken, Rucola, Spinat und Pecorino

Plat principal: Mistkratzerli (Stubenküken), Frühlingsgemüse, Kartoffel-Croquettes

Dessert: Osterfladen, Rhabarberkompott

## Entrée: Frühlingsalat mit Artischocken, Rucola, Spinat und Pecorino

### Zutaten für 15 Personen:

Ca. 750 g Artischockenböden (von Artur vorbereitet)

Ca. 300 g Rucola

Ca. 300 g Spinat

Koreanderblätter

200 g Pecorino

Himalaya- oder Meersalz

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 dl Olivenöl

Saft von 3 Bio-Zitronen

### Zubereitung

Rucola und Spinat waschen.

Artischockenböden in dünne Streifen schneiden.

Olivenöl und Zitronensaft in eine Schüssel geben; Artischocken hineinlegen.

Spinat und Rucola hinzugeben, salzen, pfeffern, auf Salattellern anrichten;

Pecorino gleichmässig darüber hobeln. Servieren (mit Baguette).

## **Plat principal: Mistkratzerli**

### **Zutaten** für 15 Personen:

15 Mistkratzerli  
6 Bio-Zitronen  
Grill-Gewürz  
250 g geklärte Butter  
250 g Butter  
Salz, Pfeffer

### **Zubereitung**

Vorbereitung: Mistkratzerli von innen und aussen mit kaltem Wasser abspülen und trockentupfen.

Zitronen: Schale abreiben; danach Zitrone schälen.

Zitronenfleisch in kleine Stücke schneiden. Thymian vom Zweig zupfen und hacken, ebenso Oregano. Butter, Zitronen, Zitronenabrieb, Oregano, Thymian vermengen, mit Salz und Pfeffer und dem Grillgewürz abschmecken. Das Mistkratzerli damit füllen und zusammenbinden.

Mistkratzerli aussen von allen Seiten gut salzen und pfeffern.

18:30 Uhr: Backofen auf 220 Grad erwärmen.

18:40 Uhr: Mistkratzerli auf Backpapier auf den Grill in Backofen-Mitte legen und 40 Minuten grillieren. Nach jeweils ca. 10 Minuten mit geklärter Butter betupfen.

19:20 Mistkratzerli aus dem Ofen nehmen, auf das Frühlingsgemüse betten. Je mit einem Thymianzweig dekorieren und mit den Kartoffel-Croquetten (diese in einem separaten Schälchen) servieren.

### **Butter klären:**

18:30 Uhr: 250 g Butter in einer kleinen Pfanne erwärmen, so dass sie flüssig wird, aber nicht braun. Sie darf nicht kochen.

Durch ein feines Sieb in eine Schale abgiessen.

## **Plat principal Beilage: Kartoffel-Croquetten**

### **Zutaten** für 12 Personen

2 Kilo Kartoffeln

6 Eier

12 EL Mehl

Paniermehl

Backfett oder Frittieröl

Salz

Muskatnuss

### **Zubereitung:**

17:00 Uhr: Kartoffeln schälen, in genügend Salzwasser weichkochen.

Etwas abkühlen lassen; durchs Passevite treiben.

Kartoffelbrei etwas abkühlen lassen; mit 3 Eiern, Mehl, Muskatnuss und wenn nötig etwas Salz vermengen.

18:20 Uhr: Aus der erkalteten Kartoffelmasse Würstchen formen und auf einem mit Mehl bestäubten Schneidebett ca. 5 cm lange Stücke abschneiden.

18:50 Uhr: 3 Eier in einem Suppenteller vermengen; Kartoffelwürstchen im Ei und im Paniermehl wenden und im Frittieröl oder Bratfett schwimmend backen, bis sie goldgelb sind.

Zur Hauptspeise in separaten Schälchen servieren.

## **Plat principal: Beilage Frühlingsgemüse**

### **Zutaten** für 15 Personen:

2-3 Romanesco (1.5-2 kg)  
Ca. 500 g Zuckerschoten (Kefen)  
Ca. 500 g Mini-Karotten  
2 Bund Frühlingszwiebeln  
Ca. 300 g Selleriestangen  
2 EL Butter  
4 TL Honig  
2 dl Geflügelfonds  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss

### **Zubereitung**

Romanesco putzen und in Röschen teilen.

Zuckerschoten waschen.

Karotten waschen (nicht schälen!) längs entzweischneiden, danach ca. 4 cm. Lange Stücke schneiden.

Selleriestangen waschen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden.

18:30: Einen Topf mit wenig Salzwasser zum Kochen bringen. Romanesco darin 5 Minuten garen. Karotten nach 1 Minute zugeben. Sellerie, Zuckerschoten und Frühlingszwiebeln 30 Sekunden vor Ende der Garzeit zugeben.

Das Gemüse in ein Sieb geben, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Unmittelbar vor dem Servieren Butter in einer Pfanne erhitzen. Gemüse 2 Minuten dünsten, Honig und Geflügelfond zugeben.

Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Auf den vorgewärmten Tellern als Bett für das Mistkratzerli anrichten.

Mistkratzerli darauf betten und zusammen mit den Kartoffel-Croquetten servieren.

## **Dessert: Osterfladen mit Rhabarber-Kompott**

### **Zutaten Osterfladen:**

#### **Teig:**

300 g Mehl  
120 g Zucker  
1 TL Salz  
1 Bio-Zitrone, nur die abgeriebene Schale  
150 g Butter  
2 Eier verknüpft

#### **Füllung:**

150 g dunkle Sultaninen, grob gehackt  
100 g gemahlene, geschälte Mandeln  
6 dl Rahm  
5 Eier  
7 EL Zucker  
1 Bio-Zitrone, nur die abgeriebene Schale  
3 EL Mehl  
2 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, nur ausgekrazte Samen

### **Zubereitung Osterfladen**

17:00 Uhr: Teig: Mehl, Zucker, Salz und Zitronenschale in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Ei begeben, rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen

17:45: Teig in zwei Teilen auf einem Backpapier rund auswallen, in zwei runde Backbleche legen, mit einer Gabel dicht einstechen.

Sultaninen und Mandeln auf dem Teigboden verteilen.

Rahm und alle anderen Zutaten gut verrühren, gleichmässig auf die Teigböden giessen.

18:00 – 18:35: 35 Min backen in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, abkühlen lassen.

19:30 Uhr: Kuchen aus den Blechen nehmen. Mit Puderzucker bestreuen. In Stücke schneiden, auf Tellern zusammen mit dem Rhabarberkompott anrichten.

### **Zutaten Rhabarberkompott für 12 Personen:**

750 g Rhabarber  
2 Vanilleschoten  
4 EL Zucker  
1 dl Rotwein  
3 EL Minze-/Apfelsirup  
15 g Butter

### **Zubereitung**

Rhabarber waschen, Blätter wegschneiden (Schälen nicht nötig!), Rhabarber in kleine Stücke schneiden.

Vanilleschoten der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen.

Rhabarber, Vanilleschoten und herausgekratztes Mark mit den restlichen Zutaten (ausser Butter) in eine Pfanne geben.

Auf kleiner Stufe zum Köcheln bringen und langsam weich garen. Danach die überschüssige Flüssigkeit des Kompotts absieben einkochen und ca. auf die Hälfte reduzieren.

Unmittelbar vor dem Servieren Vanilleschoten entfernen, Kompott zusammen mit der eingedickten Flüssigkeit nochmals erwärmen, Butter hinzugeben und schmelzen lassen.

Zusammen mit einem Stück Osterfladen servieren.