

Presse-Chuchi Zürich - Chochete vom 25. August 2023

Sommerlicher Ausklang

Amuse-Gueule

Kresse-Radieschen Crostini

4 Portionen

1 dl Vollrahm

30 g Kresse

1 Bund Radieschen

200 g Magerquark

Salz

Pfeffer

12 Scheiben Steinofen-Twister rustico

Rahm steif schlagen. Wenig Kresse zum Garnieren beiseitestellen. Restliche Kresse grob hacken. Radieschen in Scheibchen schneiden. Quark, Rahm und Kresse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Brotscheiben mit Quark-Kresse-Masse bestreichen. Mit Radieschenscheiben und beiseitegestellter Kresse bestreuen.

Vorspeise

Bloody Mary-Suppe

4 Portionen

1 kleine rote Zwiebel
1 kleine Knoblauchzehe
600 g Tomaten
200 g Stangensellerie samt Grün
2 rote Peperoni
1 Zitrone
1 TL Tabasco
1 EL Worcestershire-Sauce
Fleur de sel
geräucherte Chiliflocken , z. B. Smokey Chili
ca. 4 EL Wodka
1 Bund Schnittlauch
20 g grüne Oliven gefüllt mit Peperoni

Zwiebel und Knoblauch hacken. Eine Tomate und wenig Stangensellerie für die Dekoration beiseitestellen. Restliche Tomaten, Sellerie und Peperoni in Stücke schneiden. Zitronenschale fein reiben, wenig davon beiseitestellen. Rest zum Gemüse geben, Zitrone auspressen und Saft beigeben. Mit Tabasco und Worcestershire-Sauce mixen. Mit Fleur de sel, Chiliflocken und Wodka abschmecken. Suppe mindestens 2 Stunden kühlstellen.

Schnittlauch hacken. Oliven und beiseitegestellte Tomate in dünne Scheiben schneiden. Suppe auf Schalen oder Teller verteilen und mit Schnittlauch, beiseitegestellter Zitronenschale, Oliven, Tomatenscheiben, Stangensellerie und nach Belieben mit Chiliflocken anrichten.

Hauptgang I

Steak mit Aioli und Rauchmandeln

4 Portionen

Aioli

2 Knoblauchzehen

ca. 1 TL Salz

2 frische Eigelb

1 TL Senf mittelscharf

2,5 dl Olivenöl

2 EL Zitronensaft

Piment d'Espelette

Knoblauch mit Salz im Mörser zu einer Paste verreiben. Mit Eigelb und Senf in einer Schüssel mischen. Öl unter ständigem Rühren im Fadenlauf dazu giessen, bis eine sämige Sauce entsteht. Zitronensaft dazu rühren. Mit Piment d'Espelette abschmecken. Kühl stellen.

Steak

4 Rindshohrückensteaks à 150-200 g

Salz

Pfeffer

80 g gesalzene Rauchmandeln

1 Bund Schnittlauch

Grill auf 220 °C vorheizen. Steaks mit Salz und Pfeffer würzen. Bei direkter grosser Hitze ca. 5 Minuten beidseitig grillieren, bis eine Kerntemperatur von 55 °C erreicht ist. Mit Alufolie bedecken und 5 Minuten ruhen lassen. Rauchmandeln und Schnittlauch hacken. Steak aufschneiden. Mit Rauchmandel-Schnittlauch-Crunch bestreuen. Aioli dazu servieren.

Hauptgang II

Sommersalat mit Balsamico-Honig-Dressing

4 Portionen

2 Tomaten

8 EL Olivenöl

4 EL Aceto balsamico di Modena

1 EL grobkörniger Senf

1 EL flüssiger Honig

½ TL Salz

¼ TL Pfeffer

1 rote Zwiebel

1 gelbe Peperoni

ca. 250 g Kopfsalat

1 Dose Borlottibohnen à 250 g Abtropfgewicht

140 g abgetropfte Maiskörner

¼ Bund Oregano oder Basilikum

Tomaten halbieren. Tomatenkerne mit einem Löffel herausnehmen und hacken. Mit Öl, Balsamico, Senf und Honig zu einem Dressing verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tomaten in Würfel schneiden. Zwiebel und Peperoni in Ringe schneiden.

Salatblätter abzupfen und auf Teller verteilen. Bohnen kalt abspülen. Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, Bohnen, und Mais darauf verteilen. Mit Sauce beträufeln. Kräuter darüber zupfen.

Dessert

Limettencrème

4 Portionen

2 EL Maizena

2 dl Wasser

6 EL Zucker

2 Limetten, heiss ab gespült, trockengetupft, abgeriebene Schale und Saft (ergibt ca. 1dl)
beiseite gestellt

2 dl Rahm, steif geschlagen

Zitronenmelisse zur Dekoration

Alle Zutaten bis und mit Limettenschale in einer kleinen Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen. Masse durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, auskühlen, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Masse glattrühren, beiseite gestellten Limettensaft darunter rühren, Schlagrahm sorgfältig darunter ziehen, mit Zitronenmelisseblättchen garnieren.