



Einladung zur Chochete vom 26. April 2024

Spargelmania in der Zürcher Presse-Chuchi

Liebe Kollegen, liebe Köche,

Der Spargel gilt in der Kulinarik als das «königliche Gemüse» oder schlicht als «weisses Gold». Im 16. Jahrhundert fand der Spargel als kostbare Delikatesse den Weg in die Küchen der europäischen Fürsten- und Königshäuser. Erst die Industrialisierung verschaffte dem Spargel eine grössere Verbreitung und auch wohlhabende Bürger konnten sich ihn leisten.

In der Schweiz bauen rund 180 Gemüseproduzenten den Spargel an. Die meisten Produzenten befinden sich in der Ostschweiz, gefolgt vom Mittelland und der Westschweiz. Unser Spargel kommt direkt vom Schmitterhof aus dem St. Galler Rheintal (Diepoldsau SG) und ist garantiert ein Schweizer Bio-Produkt.

Zum Frühling wollen wir euch in die Welt des grünen und weissen Spargels entführen.



Gemeinsam kochen wir am Freitag, 26. April 2024, folgendes Menu:

Amuse-Gueule

Wir starten scharf. Mit Entrecôte-Bites an einer Kräuterpaste. Alles andere ist Beilage.

Vorspeise

Den Frühling holen wir uns in den Vorspeisenteller. Ein herzhafter, knackiger Frühlingssalat mit einer Frische, die nur der Frühling kann.

Hauptgang

Der grüne und der weisse Spargel sind eben mehr als «nur» Beilage. Bei uns spielen sie im Hauptgang die Hauptrolle. Was passt da besser dazu als ein Lamm-Rack mit einem zartrosa Herzen?

Dessert

Schon an den ersten Erdbeeren genuckelt? Wir schliessen unser Menu mit einem herzhaften Erdbeer-Rhabarber-Crumble ab.

Die passende Weine dazu bleiben für einmal eine Überraschung!

Es gibt Menschen, die Angst vor dem Spargel haben. In medizinischen Fachbüchern nennt sich das «Spargarophobie». Sollte jemand von euch daran leiden, bitten wir ihn, sich rechtzeitig bei uns zu melden. Wir überlegen uns dann eine Alternative für ihn.

Wir freuen uns auf eine rege Teilnahme an der Spargelmania und grüssen herzlichst,

Les chefs d'équipe
Dominik & Christian

An- und Abmeldungen gerne wie immer per Nuudel:

<https://nuudel.digitalcourage.de/OTI5wTUzgZinHU9J>

Mit der Bitte um Einhalten des Termins: **Mittwoch, 24. April 2024, 12:00 Uhr**