

Säntis Chuchi Heiden

Chochete vom 3. Januar 2019
Schulküche Gerbe

Abendchef: P. Steffen Tel. 078 7894471

Abmelden bis 1. Jan. 2019

Menu

Rohschinken – Schwarzwurzel – Antipasti

Karfiolsuppe mit gerösteten Karfiolblätter

Jakobsmuscheln zu Bandnudeln in Safransauce

Apfelkuchlein mit Vanillesauce
Andreas Caminada

Getränke: Wein, Mineral

Rohschinken – Schwarzwurzel - Antipasti

Rezept für 6 Personen

- 4 Schwarzwurzel, ca. 350 gerüstet, in je 3 Stücke geschnitten**
- 12 Rohschinkentranchen**
- 2 Handvoll Nüsslisalat gerüstet**

Sauce:

- 1/2 Zitrone, abgeriebene Schale und 2 EL Saft**
- 2-3 EL Rapsöl**
- 1 TL Senf**
- 1/4 TL Fenchelsamen, fein gehackt oder im Mörser zerstoßen**
- Salz**
- Pfeffer aus der Mühle**

1. Schwarzwurzeln in siedendem Wasser 15-20 Minuten knapp weichgaren, kalt abspülen, abtropfen lassen. Jede Schwarzwurzel mit einer Tranche Rohschinken umwickeln. Nüsslisalat auf Teller verteilen, Schwarzwurzeln darauflegen.

2. Sauce: alle Zutaten verrühren, würzen. Sauce darüberträufeln.

Karfioluppe mit gerösteten Karfiolblättern und Crevette im Reisflockenmantel

Rezept: für 4 Personen

1 kleiner Kafiol

2 Schalotten

Olivenöl

1 daumengrosses Stück frischer Ingwer

1 Bio Zitrone

1 Schuss trockener Weisswein

300 ml Gemüsefond

200 ml Kokosmilch

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Backofen auf 200° C Ober/ Unterhitze (Umluft 180° C) vorheizen.

2 Vom Karfiol die äusseren Blätter abtrennen. Einige Röschen und innere junge Blätter auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit Olivenöl beträufeln, mit Salz würzen. 25-30 Minuten goldbraun rösten.

3 Schalotte schälen und in Scheiben schneiden. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und Schalotte ca. 5 Minuten darin schmoren.

4 Restlicher Kafiol samt Strunk in Scheiben schneiden bzw. In Röschen brechen.

5 Ingwer mit einem Löffel schälen, reiben (1 TL geriebener Ingwer wird benötigt)
1 TL Zitronenschale abreiben.

6 Karfiol, Ingwer und Zitronenabrieb zu den Schalotten geben. Mit Weisswein ablöschen und etwas reduzieren. Mit Fond und Kokosmilch aufgiessen und ca. 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

7 Die Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe anrichten, mit den gerösteten Kafiolröschen und Blättern servieren und mit Olivenöl beträufeln.

Jakobsmuscheln zu Bandnudeln in Safransauce

Rezept: für 4 Personen

12 Jakobsmuscheln
1 Schalotte
1 EL Butter
1/4 l +4 EL trockener Weisswein
6 EL Pernod
3 dl Rahm
1 Döschen Safran
1 kleine Zucchini
300g Bandnudeln
Salz und Pfeffer
1 EL Olivenöl

1 Schalotte schälen und fein würfeln. 1 EL Butter in einem weiten Topf erhitzen. Schalotte darin andünsten. 1/4 l Weisswein angießen, aufkochen und auf die Hälfte reduzieren.

2 Pernod und Rahm zugiessen, aufkochen und nochmals um 1/3 einköcheln.
Safran einrühren.

3 Inzwischen Nudeln im Salzwasser kochen. Zucchini putzen, waschen, längs halbieren und mit einem Sparschäler der Länge nach schmale Streifen abziehen.

4 Ca. 1 Minute vor ende der Garzeit zufügen, mitgaren.

5 Muscheln waschen, gut trocken tupfen. Beidseitig im Mehl wenden.
Oel in einer Pfanne erhitzen. Muscheln darin von jeder Seite 1 1/2 Minuten braten.
Mit wenig Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen. Bratensatz mit 4 EL Wein ablöschen und in die Safransauce rühren.

6 Mit Salz und Pfeffer abschmecken

7 Zwischendurch die Nudelmischung abtropfen lassen. 2 EL Butter im Nudeltopf schmelzen, die Nudeln darin schwenken. Alles anrichten.

Apfelküchlein mit Vanillesauce

Rezept: für 4 Personen

Apfelküchlein

200g Mehl
90g Zucker
2 TL Backpulver
2 TL Vanillezucker
250g Magerquark
3 Eier
2 Äpfel, geschält (in kleine Würfel geschnitten)
Zimt /Zucker

Vanillesauce

150g Milch
150g Rahm
25g Zucker
2 Vanilleschoten
6g Stärke
3 Eigelb

- 1 Für die Küchlein Zucker, Vanillezucker Magerquark und Eier verrühren, Mehl und Backpulver hinzufügen. Die Apfelwürfelchen zum Teig geben.
- 2 Milch, Rahm, und Vanilleschote für die Vanillesauce aufkochen. Zucker, Stärke und Eigelb verrühren. Vanillesauce dazu geben und bei 82°C zur Rose abziehen.
- 3 Aus dem Teig Esslöffel grosse Küchlein formen und im heissem Fett 180 C° ausbacken bis sie goldbraun sind. In Zimtzucker wenden und mit Vanillesauce sofort servieren.