

Säntis – Chuchi Heiden

Chochete vom 1. Februar 2018

Abmeldungen bis spätestens 29. Januar 2018

Werner Nast Tel. 071 891 53 01

M E N U

Jamaikanische Kürbis-Kokos-Suppe

Orientalischer Rüeblisalat mit Chicorée

Seeteufelbraten mit Jamon Serrano und Peperoni

Orangen-Passionsfrucht-Cheesecake

Jamaikanische Kürbis-Kokos-Suppe

(4 Personen)

2 EL Olivenöl
1 Schalotte
1 Peperoncino
650 g Kürbisfleisch
2 mehlig kochende Kartoffeln
5 cm frische Ingwerwurzel (2 TL geriebener Ingwer)
1 Stängel Zitronengras gequescht oder fein geschnitten
6 dl Gemüsebouillon
4 dl Kokosmilch
2 EL Green Curry Paste
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

Die Schalotte schälen und fein hacken. Den Peperoncino längs aufschneiden, entkernen, und quer in Streifchen schneiden. Das Kürbisfleisch würfeln. Die Kartoffeln schälen und klein würfeln. Den Ingwer waschen und fein reiben.

Schalotte, Peperoncino, Kürbis und Currypaste im Olivenöl andünsten, Kartoffeln, Ingwer und Zitronengras beifügen.

Mit der Gemüsebouillon aufgiessen, aufkochen und die Suppe bei kleiner Hitze 15 bis 20 Minuten köcheln lassen.

Das Zitronengras entfernen, die Suppe pürieren.

Die Suppe zusammen mit der Kokosmilch erwärmen (bei zu grosser Hitze flockt die Kokosmilch aus)

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Orientalischer Rüebli Salat mit Chicorée

(4 Personen)

Sauce:

1 Orange
3-4 Zweige Dill
1 Knoblauchzehe
2 EL Weissweinessig
1 EL Senf
1 TL Kurkuma
1Prise Kreuzkümmel
1 TL Zucker
4 EL Olivenöl

Salat:

4-5 grosse rüebli
1 Peperoncino
2 grosse Chicoréekolben
4 EL Pinienkerne

Für die Sauce etwas Orangenschale abreiben und den Saft auspressen. Den Dill fein hacken. Den Knoblauch sehr fein hacken. Alle diese Zutaten mit Essig, Senf; Kurkuma; Kreuzkümmel, Zucker und öl verrühren.

Für den Salat die Rüebli schälen und grob raffeln. Den Peperoncino der Länge nach aufschneiden, entkernen, in Streifchen schneiden, dann diese ganz fein hacken. Rüebli und Peperoncino in die Orangensauce geben und alles gut mischen. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Von den Chicorèekolben jeweils die Blattspitzen 6-7 cm lang abschneiden, sodass man schöne Blätter zum Garnieren erhält. Den Rest der Chicorèe-Kolben in Streifen schneiden.

Die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe goldbraun rösten.

Die Chicorèe-Blattspitzen dekorativ im Kreis auf Tellern anrichten: Den in Streifen geschnittenen Chicorèe in die Mitte geben. Den Rüebli Salat darauf anrichten und mit Pinienkernen bestreuen.

Seeteufelbraten mit Jamon Serrano und Peperoni (4 Per)

Saftiger Seeteufelbraten mit Weisswein-Thymian-Jus, Peperonigemüse und Bratkartoffeln.

6	rote und gelbe Peperoni
½ Bund	Thymian
2 EL	flüssiger Honig
4 EL	Olivenöl
	Salz Pfeffer
8	Knoblauchzehen
4 Stück	Seeteufelfilet
8 Tranchen	Serrano Rohschinken
1,25 dl	Weisswein

Peperoni halbieren, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Die Hälfte des Thymians dazupfen. Peperoni mit Honig und etwas öl mischen, salzen und pfeffern.

Knoblauch samt Schale mit einem Messer andrücken.

Backofen auf 150 Grad vorheizen. Fisch trocken tupfen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fischstücke in Rohschinken einwickeln und mit Küchenschnur binden. Restlichen Thymian unter die Schnur klemmen.

Restliches öl in einem Bräter erhitzen. Fischpäcklein und Knoblauch darin rundum ca. 5 Minuten anbraten. Peperoni dazugeben, mit Wein ablöschen Fisch im Ofen ca. 35 Minuten fertig garen, gelegentlich mit Jus übergiessen.

Die Fischpäcklein, Peperoni und Bratkartoffeln auf Tellern anrichten.

Orangen-Passionsfrucht-Cheesecake

(8 Personen)

100 g	Lebkuchen in Würfeli
2	Zitronen, abgeriebene Schale, Ganzer Saft
2 EL	Puderzucker
500 g	Mascarpone
4 EL	Puderzucker
2 EL	Zitronensaft
5 dl	Vollrahm
6	Orangen, filetiert, in Würfeln, Saft aufgefangen
6	Passionsfrüchte, halbiert, Fruchtfleisch herausgelöst
120 g	Gelierzucker

Die Hälfte des Lebkuchens in Gläser verteilen. Zitronenschale und –saft (2 EL Zitronensaft behalten) mit dem Puderzucker verrühren, die Hälfte über den Lebkuchen träufeln.

Mascarpone, Puderzucker und Zitronensaft gut verrühren. Rahm steif schlagen, unter die Creme ziehen, die Hälfte der Creme auf den Lebkuchen verteilen. Restlichen Lebkuchen und Zitronensaft auf die Creme geben. Restliche Creme darauf verteilen.

Orangenwürfel mit dem Saft, den Passionsfruchtkernen und dem Gelierzucker aufkochen, etwas abkühlen, auf der Creme verteilen, kühl stellen.