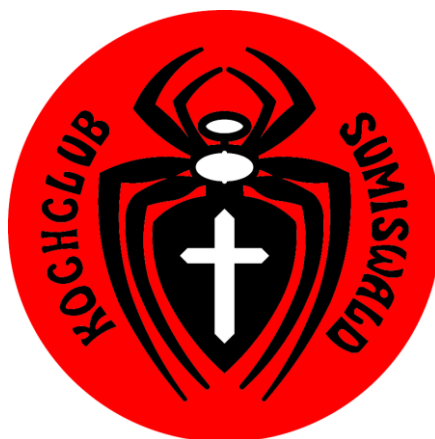


Kochclub schwarze Spinne



Chochete vom 06. Mai 2022

Tageschef: Marc

8 Personen

APÉRO

Guacamole auf Toast

VORSPEISE

Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen

HAUPTGANG

Schweinsplätzli an Pilzrahmsosse, Bärlauch-Knöpfli,
gedämpfte Tomate

DESSERT

Kokoscreme mit Kiwis

Weisswein: Treize Étoiles Fendant du Valais (Chasselas)

Rotwein: Romane Dôle du Valais (Pinot Noir / Gamay)



APERO

Guacamole auf Toast

Zutaten:

3	Avocados
1	Knoblauchzehe
1	roter Chili
4 EL	Limettensaft
1 TL	Salz
wenig	Pfeffer



Zubereitung:

Avocados halbieren, Kerne entfernen, Fruchtfleisch herauslösen, dieses mit einer Gabel zerdrücken.

Knoblauch dazu pressen.

Chili entkernen, fein hacken und mit dem Limettensaft daruntermischen, salzen und pfeffern.

Toastscheiben toasten und mit der Guacamole bestreichen.

Toastscheiben in Dreiecke schneiden.

VORSPEISE

Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen

Zutaten:

- 2000 g grüner Spargel
- 4 Zehen Knoblauch
- 4 Zwiebeln
- 80 g Butter (aufgeteilt)
- 2¾ l Hühnerbrühe
- 240 g Crème Fraîche
- 1 Zitrone (Saft)
- Salz
- Pfeffer



Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken. Die Enden des Spargels abschneiden, wenn sie holzig sind. Spargelspitzen abschneiden und zur Seite stellen. Den restlichen Strunk des Spargels hacken.

Einen Teil der Butter in einem großen Topf auf mittlerer Hitze schmelzen. Gehackten Knoblauch und Zwiebel hinzufügen und ca. 8 Min. anschwitzen, bis sie glasig sind.

Gehackten Spargelstrunk dazugeben und mit einer Prise Salz und etwas Pfeffer abschmecken. Ca. 5 Min. weiterköcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Mit Hühnerbrühe auffüllen und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren, einen Deckel auf den Topf legen und ca. 20 - 30 Min. auf kleiner Hitze köcheln lassen, bis der Spargel weich ist.

In der Zwischenzeit die Spargelspitzen in einem zweiten Topf mit Wasser ca. 2 - 3 Min. kochen lassen, bis sie weich, aber bissfest sind. Abgießen und mit kaltem Wasser abspülen. Zur Seite stellen

Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren. Nochmals aufkochen lassen und Crème Fraîche unterrühren.

Die Suppe zum Kochen bringen und die restliche Butter einrühren. Den Topf vom Herd nehmen und Zitronensaft hinzugeben. Spargelspitzen begeben. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

HAUPTGANG

Schweinsplätzli an Pilzrahmsosse, Bärlauch-Knöpfli, gedämpfte Tomaten

Zutaten:

- 2.5 kg Schweinsnierstück
- 500 g Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 Zitrone
- wenig Mehl
- Nach Bedarf Rahm
- 5 dl Bratensauce
- Marsala
- Salz
- Pfeffer
- Paprika



Zubereitung:

Schweinsnierstück in ca. 1cm dicke Plätzli schneiden.

Mit etwas Öl in Bratpfanne braten. Herausnehmen und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Beiseite stellen.

Butter in der gleichen Bratpfanne schmelzen. Geschnittene Champignons mit Zitronensaft beträufeln und anschliessend andünsten.

Gehackte Zwiebel dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und wenig Mehl darüberstäuben.

Mit Marsala ablöschen und die vorher angemischte Bratensauce dazu geben. Auf kleiner Stufe ein wenig einkochen lassen.

Nach Bedarf Rahm dazu geben und einrühren.

Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Plätzlis in Sauce geben und bis zum Anrichten ganz leicht köcheln lassen.

HAUPTGANG

Schweinsplätzli an Pilzrahmsosse, Bärlauch-Knöpfli, gedämpfte Tomaten

Zutaten:

- 8 Tomaten
- 4 TL Butter
- 2 St. Rosmarin
- Salz
- Pfeffer



Zubereitung:

Stielansatz aus den Tomaten entfernen.

Tomaten anschließend kreuzweise einschneiden, in jede Tomate etwas Butter stecken, in gebutterte Form stellen und salzen, pfeffern sowie pro Tomate etwa 20 zerschnittene Nadeln vom frischen Rosmarin hinzugeben.

Im 220°C heißen Ofen backen, bis die Tomaten anfangen zusammenzufallen. Heiß servieren.

HAUPTGANG

Bärlauchknöpfli

Zutaten:

- 400 g Mehl
- 200 g Knöpflimehl
- 1.5 TL Salz
- 3 dl Milchwasser (1/2 Milch / 1/2 Wasser)
- 6 frische Eier
- 120 g Bärlauch



Zubereitung:

Mehl, Knöpflimehl und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken.

Bärlauch waschen, abtropfen lassen und hacken.

Milchwasser, Eier und Bärlauch im Mixer vermengen. Unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.

Knöpfli: Teig portionenweise durch ein Knöpflesieb direkt ins siedende Salzwasser streichen.

Sobald eine Portion verarbeitet ist und die Knöpfli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und im Wasserbad abschrecken.

Vor dem Servieren mit Butter in einer Bratpfanne leicht anbraten.

Je nach Bedarf salzen.

DESSERT

Kokoscreme mit Kiwis

Zutaten:

- 1 l Kokosmilch
- 100 g Zucker
- 4 EL Maizena
- 2 TL Zitronensaft
- 8 Kiwis
- 200 g Chrömi



Zubereitung:

Kokosmilch mit dem Zucker und dem Maizena unter Rühren aufkochen, unter Rühren ca. 2 Min. weiter kochen.

Pfanne von der Platte nehmen, Zitronensaft darunter rühren, Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen, ca. 1 Std. kühl stellen.

Kiwis schälen, davon 2 Stück in ca. 5 mm dicke Scheiben, Rest in Schnitze schneiden. Glasinnenseiten mit den Kiwischeiben auslegen. Creme glattrühren, in die Gläser verteilen. Chrömi und Kiwischnitze darauf anrichten.