



Herzlich Willkommen zu unserer Chochete

Beat, Hans, Stefan und in Abwesenheit auch Björn
begrüssen euch zu einer kleinen Reise um die Welt.

Apero

Chips
Wein und Bier

Vorspeise

Tortilla de Patatas

Hauptgang

Sushi

Nachtisch

Afrikanischer Pudding

Getränke

- Quöllfrisch
- Domenico Fraccaroli: Friulano Villa Caratti D.O.C.
- Domenico Fraccaroli: Valpolicella Grotta Ninfeo DOC

Tortilla de Patatas



Zutaten für 4 Personen:

- 4 grosse Eier
- 350 g Kartoffeln, festkochend
- 1 mittelgrosse Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 60 ml Olivenöl
- 2 EL Peterli
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Salz
- Jamon de Serrano

Zubereitung

1. Für die Tortilla de Patatas die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, die Zwiebeln und die Peterli fein hacken.
2. Die Kartoffeln in einen grossen Topf geben und mit kaltem Wasser übergiessen, bis sie vollständig damit bedeckt sind. Etwas salzen und dann das Wasser aufkochen. Für ca. 5-10 Minuten bissfest kochen, anschliessend das Wasser abgiessen und die Kartoffeln zur Seite legen.
3. In einer hohen Pfanne Öl erhitzen. Den Knoblauch hineinpresse und die Zwiebel dazugeben und alles etwa 5 Minuten lang bei mittlerer Hitze dünsten. Die Zwiebel sollte nun weich sein.
4. Nun die gekochten Kartoffeln zusammen mit der Peterli zu den Zwiebeln geben und bei unveränderter Hitze mitbraten. Dabei alles stetig ein wenig auf den Pfannenboden drücken.
5. Anschliessend die Eier in einer kleinen Schüssel verquirlen, mit je einem TL Pfeffer und Salz würzen und gleichmässig über die Tortilla geben. Das Ganze zuletzt bei schwacher Hitze köcheln lassen.
6. Wenn die Unterseite braun wird und das Ei schon an der Oberfläche gestockt ist, wird die Tortilla mit Hilfe einer 2. Pfanne oder eines grossen Tellers gewendet.
7. Die fertige Tortilla in beliebig grosse Dreiecks-Stücke schneiden und mit dem Serrano Schinken servieren.

Sushi Varianten



Zutaten für 4 Personen:

- 300g Sushi-Reis
- 4-6 Algenblätter
- 6 EL Reissessig
- Prise Salz
- 5 EL Zucker
- 5-10g Wasabipaste
- 1 Packung Frischkäse
- 150g Rinderfilet oder 150g Thunfisch
- ½ Gurke
- Sesamkörner, nach belieben
- Sojasauce, nach belieben
- Bambusmatte
- Ingwer, nach belieben
- ½ Avocado
- Je ½ rote und gelbe Paprika
- 200g Lachs
- 1-2 Rübli

Zubereitung

Sushi-Reis nach Packungsanleitung kochen.

Sushi-Varianten:

1. **Nigiri-Sushi:** Bei dieser Sushiform wird eine kleine Menge Sushireis zu einer schmalen, fingerlangen Rolle geformt und anschliessend mit dem Rindfleisch belegt.
2. **Maki-Sushi:** Sie werden mit einer Bambusmatte von Hand gerollt, wobei sich das Algenblatt aussen befindet.
3. **Ura-Maki oder Inside-Out-Rolls:** Sie werden mit einer Bambusmatte von Hand gerollt, wobei sich das Algenblatt innen befindet.
4. **Hoso-Maki** (dünne Rolle): Hier wird nur ein halbes Algenblatt und max. 2 Zutaten verwendet.
5. **Futo-Maki** (dicke Rolle): Hier wird ein ganzen Algenblatt und mindestens 3 Zutaten verwendet.

Alle Zutaten in dünnen Streifen schneiden

Bambusmatten mit Frischhaltefolie einschlagen.

Algenblatt drauflegen, Reis drüber verteilen, am oberen Rand wenige Zentimeter freilassen und nach Belieben belegen.

Vorsichtig von unten nach oben aufrollen und dabei schön fest andrücken.

Die Rolle in mundgerechte Stück schneiden.

Mit Sojasauce und Wasabi geniessen.

Afrikanischer Pudding



Zutaten:

- 3 Süßkartoffeln mittelgroß
- 1 Vanilleschote
- 125 g Butter
- 3 Eier
- 2 EL Brauner Zucker
- Prise Zimt
- Prise Muskat
- ca. 100 ml Milch
- etwas Butter zum Einfetten
- etwas Braunen Zucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Die Süßkartoffeln schälen, kleinschneiden und etwa 15 Minuten kochen, bis sie weich sind. Dann in eine große Schüssel geben und etwas auskühlen lassen.
2. Backofen auf 220° Ober- und Unterhitze vorheizen.
3. Vanilleschote der Länge nach mit einem kleinen scharfen Messer aufschneiden, das Mark vorsichtig herauskratzen und zu den Süßkartoffeln hinzugeben.
4. Die Butter in der Mikrowelle oder im Wasserbad kurz erwärmen. Mit den Eiern, braunem Zucker, Zimt und Muskat zu den Süßkartoffeln geben. Etwas Milch hinzufügen (nicht die 100ml auf einmal) und alle Zutaten mit einem Handrührer vermengen. Bei Bedarf etwas mehr Milch zufügen.
5. In mehrere kleine ofenfeste oder eine mittelgroße Auflaufform oder auf ein Backblech geben (zuvor einfetten). Die Süßkartoffel-Masse einfüllen, glattstreichen und mit etwas braunem Zucker bestreuen.
6. Bei 220°C für ca. 40 Minuten backen. Der afrikanische Pudding ist fertig, wenn die Masse fest wird und an den Rändern eine schöne braune Farbe annimmt. Auskühlen lassen und bei Bedarf kalt stellen.