



8152 OPFIKON-GLATTBRUGG

Chochetä vom 26. August 2022

„Sommertraum“

Jörgen / Kurt Schatt / Taschi / Heinz

Apero Häppchen

Vorspeise: Tomatensuppe, geröstetes Brot

Hauptgang: Blechgemüse , Kalbscarré mit Knochen

Dessert: Zitronencreme mit Streuseln

Wein weiss: Nobler Weisser, Nadine Saxer

Wein rot, Nobler Roter, Nadine Saxer

Bier Quöllfrisch

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure



Tomatensuppe

Zutaten für 4 P.:

1 El Olivenöl

1 Zwiebel fein geschnitten

1 Knoblauchzehe fein geschnitten

600 g Tomaten in Stücke schneiden

3 dl Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer nach Bedarf

Wenig Zucker

Verzierung:

100g Creme Fraiche

1El Olivenöl

1 El Basilikum fein geschnitten

4 Scheiben Brot geröstet

Zubereitung:

1. Öl in Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch andämpfen, Tomaten mitdämpfen. Bouillon dazu giessen und ca. 15 Minuten weich kochen. Suppe pürieren, abschmecken.
2. Creme Fraiche und Öl verrühren. Suppe damit verzieren, Basilikum drüberstreuen und mit geröstetem Brot servieren.



Sommergemüse vom Blech mit Kalbscarré

Zutaten für 4 P.:

600 g Gemüse: Peperoni, Rüebli, Zucchetti

4 Kartoffeln mit Schale (8/8 Längsschnitte, Country-Style)

3 Frühlingszwiebeln, ca.2 Knoblauchzehen

Thymianzweige, Salbeiblätter

Salz, Pfeffer und Händöpfelgewürz von Stedy

100 g Cherry-Tomaten

Zubereitung für 4 P.:

1. Kalbscarré gut würzen und anbraten ca. 15 Minuten. (Gewürz nicht verbrennen!)
2. Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Gemüse in Portionen schneiden und in eine grosse Schüssel geben. Alles mit dem Olivenöl vermischen und gut würzen. Kartoffeln mit Händöpfelgewürz verzaubern!
3. Das Gemüse auf **zwei** mit Backpapier belegte Bleche verteilen. Kein überlagern des Gemüses! Die letzten 5 Minuten ohne Fleisch aber mit Chery-Tomaten belegen.
4. Backen ca. 15 Minuten + 5 Minuten bei 200° **Umluft**. Angebratenes Kalbscarré mit Fleischthermometer bestücken . **Kerntemperatur 55° rosa, 60° durch**. Fleisch vor dem Aufschneiden noch ca. 5 Minuten ruhen lassen. **Wichtig:** Garprobe von Gemüse und Fleisch!
En Guetä !



Zitronencreme mit Streuseln

Zutaten für 4 P.:

3 Bio-Zitronen

3 dl Wasser

100 g Zucker

2 gestrichene El. Maizena

2 frische Eier

1,5 dl Vollrahm steif schlagen

Zubereitung:

1. Saft und Abrieb von 3 Zitronen mit dem Wasser in die Pfanne geben.
2. Zucker, Maizena und Eier begeben und mit dem Schwingbesen verrühren. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, **Pfanne vom Herd nehmen und in eine bereitgestellte Pfanne umgiessen**. Ca. 2 Minuten weiterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen, und ca. 1 Stunde kühl stellen.
3. 1/3 Schlagrahm unter die Creme rühren. In Schälchen verteilen. Rest vom Schlagrahm zur Verzierung mit den zerbröckelten Amaretti auf der Creme verteilen.