Chochete vom 14.Juni 2019

Chefkoch Alain

Souschef Noldi, Kurt & Stefan

„Sommerfrische“

*

Leichte Sommer - Gazpacho

****

Piccata milanese mit Ofengemüse

****

Rhabarber-Crumble

*

Leichter Sommer - Gazpacho

<u>pürieren:</u>
¾ Salatgurke
Tomaten- Gemüsesaft
3 Frühlingszwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 EL Zitronensaft
1 TL Salz
Pfeffer & Tabasco

<u>würfeln</u>
1 gelbe & 1 rote Peperoni
¼ Salatgurke
1 Tomate

<u>beigeben</u>
120 g Mozzarellabällchen

1. <u>pürieren:</u> Alle vorbereiteten Zutaten mit Essig, Zitronensaft, Salz und Tomatensaft in ein hohes Rührgefäss geben und fein pürieren. Mit Pfeffer und Tabasco würzen und stellen.

2. <u>würfeln:</u> Die Gurke schälen, längs halbieren, entkernen und fein würfeln. Ein Viertel der Gurke als Suppeneinlage beiseite stellen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen.

3. Die Tomate waschen und fein würfeln, Kerne und Stielansatz entfernen. Die Paprika halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien, waschen und ebenfalls fein würfeln.

Servieren: Suppen in Schale füllen, Tomate, Peperoniwürfel, Mozzarella und die beiseitegelegten Gurkenwürfel zum Gazpacho anrichten.

Piccata milanese mit Ofengemüse

12 dünne Kalbsschnitzel
1 Zitrone, wenig Saft
Salz, Pfeffer
2-3 EL Mehl
4 Eier
120 g Sbrinz AOP, gerieben

Bratbutter

1. Das Fleisch mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Panade: Mehl in einen Teller geben. Eier und Sbrinz in einem tiefen Teller verrühren. Schnitzel zuerst im Mehl wenden, überflüssiges Mehl abklopfen. Dann in der Ei-Sbrinz-Masse wenden.

3. Sofort portionenweise bei mittlerer Hitze in der Bratbutter beidseitig je 2-3 Minuten braten. Piccata im vorgeheizten Ofen bei 60°C warm stellen.

Ofengemüse

700 g Gemüse, z.B. Kartoffeln, Zucchetti, rote und gelbe Peperoni, Rüebli, grüne Spargeln

grobes Salz
Pfeffer
Kräuter der Provence
Thymian
Olivenöl

1. Kartoffeln halbieren, Gemüse waschen, Peperoni vierteln oder sechsteln, Spargel Strunk abschneiden

2. Gemüse in eine Ofenform geben, Olivenöl zugeben, würzen und mischen. Mit Salz bestreuen

3. Gemüse für ca. 60 Minuten in den Ofen bei 200 Grad, nach der halben Zeit wenden

Rhabarber-Crumble

750 g Rhabarber

100 g Mehl
50 g Rohrzucker
50 g Butter, flüssig

Minze zum garnieren

Erdbeerglace

1. Rhabarber in mundgerechte Stücke schneiden und in einer ofenfesten Form, ca. 25x25cm verteilen.

2. Streusel: Alle Zutaten rühren, bis sich kleine Klümpchen bilden. Über Rhabarber streuen.

3. In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 20-30 Minuten backen.

Etwas auskühlen lassen und mit Minze und einer Kugel Glace dekorieren

	1	2	3	4	
19:15	<u>Gazpacho</u>	<u>Gazpacho</u>	Gemüse	Gemüse	30 min
19:20	Mixen und	Gem	rüsten	rüsten	
19:25	kühlen	schneiden			
19:30			- > Ofen		
19:35					
19:40	anrichten	anrichten			
19:45					15 min
19:50	Vorspeise				
19:55					
20:00	Spülen	Spülen		Dessert	30 min
20:05		Fleisch	Fleisch		
20:10		würzen	würzen		
20:15		Anbraten	Anbraten		
20:20		Anbraten	Anbraten		
20:25	anrichten	anrichten	anrichten		
20:30					30 min
20:35					
20:40	Hauptgang				
20:45					
20:50					
20:55					
21:00	Spülen	Spülen	Spülen	auskühlen	15 min
21:05	Spülen	Spülen	Spülen	auskühlen	
21:10				anrichten	
21:15					15 min
21:20	Dessert				
21:25					
21:30	aufräumen	aufräumen	aufräumen	aufräumen	
21:35					
21:40					
21:45	Ende				

Ofen 1	Ofen 2
Gemüse im Ofen ca. 1 Stunde	Teller
Dessert im Ofen 20 min	