Chochete vom 14. April 2023

Chefe: Roger
Gehülfen: René, Marc, Christian

Wir gucken in die Röhre!

---

für 4 Personen
* * *

Gratinierter Spargeln mit Valle-Maggia-Brot

* * *

Gebackener Fisch mit Kräuterkruste
und Ofengemüse

* * *

Kaiserschmarren vom Blech

En Guete!

Chochete vom 14. April 2023

Gratinierter Spargel mit Valle-Maggia-Brot

Zutaten:

16	Stangen weisser Spargel
8	Scheiben Cheddar-Käse
8	Scheiben Prosciutto cotto
4	Knoblauchzehen
4	Zweige Thymian & Rosmarin
400 ml	Rahm
1	Pane Maggia
2 EL	Zucker und Butter
	Salz / Pfeffer

Zubereitung:

1. Den unteren Teil vom Spargel schälen, in einem Topf mit Zucker, eine Prise Salz und Butter ca. 12-15 Minuten garen, dann herausnehmen und abkühlen lassen.

2. Eine Scheibe Schinken auslegen, eine Scheibe Käse darauf und zwei Stangen etwas abgekühlter Spargel dazu. Fest einrollen und mit der Schnittkante nach unten in eine Auflaufform legen

3. Knoblauch schälen und pressen; Thymian/Rosmarin von den Zweigen zupfen und hacken, beides mit dem Rahm vermischen und in die Auflaufform giessen.

4. Bei 180 ° Umluft 15 Minuten in die Röhre schieben; etwas Salz und Pfeffer darauf; mit Brot servieren.

Chochete vom 14. April 2023

Gebackener Fisch mit Kräuter-Kruste

Zutaten:

700 gr	Dorsch, eher dick (oder Zander, Seelachs usw.)
Je 4	Zweige Tymian und Oregano
1	Bund Petersilie
2	EL Pinienkerne
8	Oliven
1	Zitrone (abgeriebene Schale)
2 TL	Zitronensaft
80 gr	Parniermehl
12 EL	Olivenöl
	Salz / Pfeffer

Zubereitung:

1. Backofen auf 200 ° Vorheizen

2. Fisch kurz kalt spülen, mit Küchenpapier trockentupfen und wenn nötig in Portionen schneiden; auf Geräte kontrollieren. Mit der Hautseite nach unten nebeneinander in eine licht beölte Gratinform legen, mit Salz und Pfeffer würzen

3. Thymian und Oregano von den Zweigen zupfen und zusammen mit Petersilie fein hacken. Die Pinienkerne grob hacken. Die Oliven entsteinen und ebenfalls hacken. Alle Zutaten mit der Zitronenschale, dem Zitronensaft, dem Paniermehl und dem Olivenöl mischen. Die Paste nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen und dann auf den Fischfilets verteilen und sorgfältig festdrücken.

4. Bei 200 ° in der Mitte des Ofens ca. 17 Minuten backen (Ober-/Unterhitze; je nach Dicke des Fischfilets).

Chochete vom 14. April 2023

Ofengemüse

Zutaten:

2	Kartoffeln
1	Rübeli (gross)
1	Brokkoli
1	Blumenkohl
1	rote Peperoni

Marinade:

reichlich (1.5 Espressotassen)	Olivenöl
1 EL	Roter Paprika
1 EL	Knoblauchpulver
1 EL	Kräutermischung
1 EL	Curry
½ EL	Salz

Zubereitung:

1. Kartoffeln und Rüebli in Scheiben schneiden (nicht zu dünn). Brokkoli und Blumenkohl in kleiner Stücke teilen, rote Peperoni in Streifen schneiden.

2. Alles auf ein Backblech (mit Backpapier) mischen, auslegen.

3. Marinade mit Schwingbesen mischen, über Gemüse geben; nochmals mischen

4. Im Backofen (200 °), 25 Minuten (Ober-/Unterhitze) backen

Chochete vom 14. April 2023

Kaiserschmarren vom Blech

Zutaten:

120 g	Weissmehl
2 EL	Zucker
125 ml	Milch
3	frische Eigelb
3	frische Eiweisse
½	Apfel (knackig sauer; Braeburn)
100 gr	tiefgekühlte Zwetschgen
40 gr	Mandelblättchen
1 EL	Puderzucker
40 gr	Butter (weich)
Evtl.	frische Erdbeeren
	Salz

Zubereitung:

1. Mehl, Zucker und Salz (wenig 1/5 TL) in einer Schüssel mischen. Milch dazugiessen, mit dem Schwingbesen rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Eigelbe und fein gewürfelte Apfelstücke unter den Teig rühren. (Vorbereiten, kühl Stellen)

2. Eiweisse mit einer Prise Salz steif schlagen (allenfalls Zucker darunter mischen). Eischnee auf den Teig geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen.

3. Backblech mit Butter bestreichen und mit den Mandeln bestreuen. Im Ofen einige Minuten heiss werden lassen. Teig in das vorbereitete Blech geben, Früchte darauf verteilen.

4. Ca. 10 Minuten in der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, Kaiserschmarren mit zwei Bratschaufeln in Stücke zupfen, mit Puderzucker bestäuben. Evtl. mit frischen Erdbeeren garnieren.