

Menü zusammengestellt von  
Markus Eigenmann

Chochete vom 14. November 2018



Apéro

Sloppy Joe Spezial  
Zwiebelringe im Backteig

\*\*\*

Apfel, Avocado und Rucalo-Salat mit Scampi und Mango-Dressing

\*\*\*

Gratinierte Jakobsmuscheln in Weissweinsauce

\*\*\*

Self Made Fleischkäse

Tomatensacue

Kartoffelstock

\*\*\*

Wunderbares Herbstdessert

\*\*\*

## Sloppy Joe Spezial (René Schudel)

Rezept für einige Apèro-Häppchen

### Hackfleischsauce

Olivenöl  
1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauch  
250 g Hackfleisch  
Salz  
Worcester Sauce, je nach Geschmack  
Etwas Tabasco  
1 kleine Spitzpaprika  
1 TL Zucker  
1 EL Senf  
1 kleine Dose Pelatti  
2 EL Ketchup  
Hot-Dog Brötli  
Sauerrahm und Ketchup als Topping

Die Zwiebeln hacken, Knoblauchzehen zerdrücken. In Pfanne Öl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Das Hackfleisch dazu geben. Achtung gut anbraten lassen, sonst zieht es Wasser! Mit Salz, Worcester Sauce und Tabasco würzen.

Von einer roten Chilischote einige Ringe abschneiden, Spitzpaprika ebenfalls in Ringe schneiden. Beides zur Sauce geben. Wenig Zucker, etwas Senf und Ketchup zufügen. Tomaten aus der Dose dazu schütten und einkochen lassen.

Die Hot-Dog Brötli aufschneiden und mit Hackfleischsauce einfüllen. Mit Zwiebelringen anrichten, etwas Sauerrahm und Ketchup über die Brötchen spritzen.

### Zwiebelringe

1 Zwiebel  
3 EL Mehl  
1 EL Maizena  
½ Beutel Backpulver  
1 Ei  
1 dl Milch  
2-3 dl Sonnenblumenöl  
Etwas Parika  
Etwas Salz

Die Zwiebel in Ringe schneiden und auseinander nehmen.

Mehl, Salz, Backpulver und ein Ei in einer Schale verrühren. Milch dazu giessen und gut mischen. Die Zwiebelringe mit etwas Mehl bestäuben.

Das Sonnenblumenöl zum Frittieren erhitzen. Zwiebelringe im Teig wenden und im heißen Öl frittieren. Wenn sie goldbraun sind herausnehmen und auf Küchenpapier auslegen. Im Ofen warm halten.



## **Apfel, Avocado und Rucalo-Salat mit Scampi und Mango-Dressing (auf Menorca gegessen)**

Rezept für 4 Personen

100 g Rucola  
1 Avocado  
1 Apfel  
16 Garnelen  
Olivenöl  
1 Knoblauch

### Mango-Dressing

1 reife Mango  
2 TL Honig  
3 EL weisser Aceto Balsamico  
2 EL Pflanzen- oder Sesamöl  
1 TL Dijon-Senf  
etwas Tabasco oder Chiliflocken  
Salz und Pfeffer

Diese exotische und herrlich leichte Mango-Sauce dürfte nicht nur Fans der Asia-Küche schmecken. Das süß-scharfe Dressing passt perfekt zu Chicorée, Frisée und Radicchio, kann aber auch zu Hähnchenbrust und Schweinsfilet serviert werden. Alle Zutaten in einem hohen Rührbecher fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce kann auch auf Vorrat zubereitet werden, da sie bis zu fünf Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden kann.



## Gratinierte Jakobsmuscheln in Weissweinsauce (livingbbq.de)

Rezept für 4 Personen

12 St Jakobsmuscheln  
4 El Creme Fraiche  
8 El Weisswein  
6 El geriebenen Greyerzer  
Zitronenabrieb  
Salz  
Chilli  
2 El frischer Estragon

Creme Fraiche mit dem Weisswein, dem Zitronenabrieb, Greyerzer, Estragon, Salz und Chilli vermengen.

Jakobsmuscheln kurz abspülen und trocken tupfen. Jakobsmuscheln ca. 10 Min. in der Sauce marinieren. Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Jakobsmuscheln und Marinade in einen Blech oder ofenfeste Schüssel verteilen, ca. 2/3 der Muschel sollte mit der Marinade bedeckt sein. Muscheln ca. 10 – 15 Minuten im Ofen backen. Am Schluss noch kurz mit dem Grill leicht anbräunen.

Frischer Estragon und mit wenig Chillipulver garnieren.

Baguettebrot in Scheiben schneiden, mit Olivenöl beträufeln, leicht salzen und anrösten.



## Self Made Fleischkäse (René Schudel)

Rezept für 4 Personen

### Fleischkäse

200 g Schweinshals  
200 g Kalbshals  
50 g Greyerzer Käse  
50 g Speck  
1 Ei  
½ TL Pöckelsalz  
1 Handvoll zerstampftes Eis  
2 El Rahm  
Salz und Pfeffer

Fleisch würfeln, auf einem Blech verteilen und im Tiefkühler anfrieren lassen, so geht es einfacher zum Mixen. Käse und Speck würfeln.

Die leicht gefrorenen Fleischstücke durch den Fleischwolf lassen (kleine Pressform) mit dem Ei, Rahm, Pfeffer und Salz in ein Gefäss geben, zerstampfte Eiswürfel dazugeben und mit dem Stabmixer pürieren. Das Eis ist nötig, damit die Masse besser bindet. Nach einer kurzen Pause etappenweise Speck beifügen und mixen und später Käse und Pfeffer.

Fleischkäsemasse in Gratinförmchen füllen und eine gute halbe Stunde im Ofen bei 175 Grad backen.

### Kartoffelstock

1 kg Kartoffeln, mehlig kochen  
4 Gala-Käsli  
3 Frühlingszwiebeln  
2 El Rahm  
Salz und Pfeffer

Kartoffeln in Stücke schneiden und im Wasser gar kochen.

Frühlingszwiebeln schneiden. Die gekochten Kartoffeln zerstampfen, Frühlingszwiebeln, Gala-Käsli und Rahm begeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

### Pochiertes Ei

4 Eier  
Essig

In einer Pfanne Wasser mit etwas Essig zum Kochen bringen. Eier einzeln in einer Tasse geben und bereitstellen.

Hitze etwas reduzieren und mit einem Löffel einen leichten Strudel im Wasser erzeugen. Das Ei langsam ins Wasser gleiten lassen, so wird das Eigelb schön eingepackt. Ein Ei nach dem andern pochieren.

Tomatensauce (als erstes und leicht köcheln lassen)

8-10 Cherrytomaten  
1 Zwiebel  
1/3 Ankemödeli  
1 Handvoll Basilikum  
Salz und Pfeffer

Tomaten vierteln, Zwiebel halbieren. Butter in Pfanne zergehen lassen, Zwiebeln und Tomaten andünsten.

Hitze reduzieren und Sauce sanft vor sich hin köcheln lassen. Vor dem Anrichten etwas Basilikum und Salz oben drauf geben.





## Wunderbares Herbstdessert (Coco's Blog)

### Rezept für 6 Personen

1 rechteckiger Teig  
3 knackige Äpfel  
5 El Aprikosenmarmelade  
3 El Wasser  
Zimtpulver zum Streuen  
Je eine Kugel Vanilleglace

Die Äpfel halbieren und in feine Scheiben schneiden. Danach müssen die Apfelscheiben aber noch ca. 5 - 10 Minuten in dem Zitronenwasser gekocht werden, da sie sich sonst nicht rollen lassen und brechen würden. Die Äpfel kurz etwas auskühlen lassen. Während dessen den Ofen auf 220° C vorheizen, die Marmelade mit dem Wasser vermengen, den Teig auslegen und in 6 Streifen schneiden. Danach die Marmelade auf dem ersten Streifen verteilen, die Apfelscheiben einem Rand entlang legen, sodass der Bogen der Scheibe nach aussen zeigt. Zuletzt noch etwas Zimtpulver und wenig Zucker über die Äpfel streuen und den Teig in der Hälfte über die Scheiben klappen. Nun den Teig mit den Äpfeln zu einer Rose rollen und in eine gebutterte und leicht gemehlte Cupcake-Form geben. Im Ofen ca. 35 – 45 Minuten backen. Zum Anrichten das warme Törtchen mit einer Kugel Vanilleglace auf einen schönen Teller geben und zur Zierde noch etwas Zimt darüber streuen.



