

# **Chelleland Chuchi** **Bauma**

Chocheten vom 19. Mai 2016

Küchenchef : Tom Isler  
Helfer : Andi Spichtig  
Marcel Meier

## **Menu**

**Spargel-Flammkuchen**



**Spargel Erdbeer Salat**



**Kalbsfilet auf Zitronengrasspiess an asiatischer Erbeersauce  
Basmatireis**



**Erdbeer Basilikum Parfait mit Pistazienpesto**

Weisswein : Bromeus Catarratto Sicilia IGT 2013

Rotwein : Nero d'Avola Terre Siciliane  
IGT Bromeus 2013

## Spargel Flammkuchen

1	eckiger Dinkel-Pizzateig	dünn auswallen
1	rote Zwiebel	in feine Ringe schneiden
150g	weisse Spargelspitzen	unten wenig schälen trockene Anschnitte abschneiden längs halbieren
90g	Sauerrahm	dünn auf Teig ausstreichen
85g	Specktranchen	verteilen auf Teig Zwiebel verteilen Spargel mit Schnittseite nach unten verteilen

### Backen:

Im vorgeheizten Ofen bei 230°C. 10 Minuten mit Umluft und Unterhitze auf zweiter Rille backen

Vor dem servieren mit Rucola garnieren

## Spargel-Erdbeer Salat

500g grüne Spargeln

rüsten, zu Bündel binden

2L Wasser

aufkochen

1EL Salz  
wenig Butter, Zucker

zugeben, Spargeln beifügen, auf kleiner Stufe knapp weich kochen, Spargeln herausnehmen, kurz abtropfen und schräg in 3cm lange Stücke schneiden und auf Teller verteilen

Salatsauce:

¼KL Salz

Pfeffer

2EL Essig

2EL Rapsöl

3EL Nussöl

alles gut mischen und über die warmen Spargeln giessen, ca.15min ziehen lassen

200gr Erdbeeren

Erdbeeren rüsten, halbieren, beifügen und sofort servieren

## Kalbsfilet auf Zitronengrasspiess an asiatischer Erbeersauce

600gr	Kalbsfilet	in ca. 3cm grosse Würfel geschnitten
1KL 1	rote thailändische Currypaste Limette, Schale und Saft	zusammen verrühren, zum Fleisch geben, gut vermengen. Bei Zimmertemperatur ca. 30min. zugedeckt marinieren
4-8 etwas	Zitronengrasstengel Meersalz Bratfett oder -öl	Backofen auf 80°C vorheizen, eine Platte und evtl. Teller mitwärmen. Die Zitronengrasstengel am dünnen Ende schräg anschneiden, die marinierten Fleischwürfel aufspießen und salzen. In einer weiten Bratpfanne im heissen Öl ca. 2min. scharf anbraten. Die Spiessli auf die vorgewärmte Platte legen, im warmen Ofen bei 80°C ca. 30min. ziehen lassen.
2 1KL	Frühlingszwiebeln, fein geschnitten rote thailändische Currypaste	das Öl in der Bratpfanne fast vollständig auftupfen. Zwiebeln und Paste zugeben und im restlichen Öl andünsten
250gr 1.5dl	Erdbeeren, püriert Kokosmilch	zugeben
1EL ½-1KL	Kokosmilch Maizena	zusammen verrühren, zugeben und aufkochen
½	Limette, Schale und Saft Salz	abschmecken
	einige Erbeeren	Spiessli mit Sauce auf vorgewärmte Tellern anrichten und mit Beeren garnieren

## **Basmatireis**

300g Basmatireis

in einem Sieb unter fließendem, kaltem Wasser so lange spülen, bis dieses klar ist. Reis gut abtropfen

4.5dl Wasser

gespülten Reis mit dem Wasser in eine Pfanne geben, aufkochen, zugedeckt auf der ausgeschalteten Platte ca.15min. köcheln/quellen lassen. Den Reis vor dem Servieren evtl. mit einer Gabel lockern.

## Erdbeer Basilikum Parfait mit Pistazienpesto

### Parfait:

5	Eiweiss	in Küchenmaschine steif schlagen
250gr	Zucker	beimischen und weiter schlagen bis die Masse nicht mehr knirscht
500gr	Erdbeeren, püriert	sorgfältig unter die Erdbeermasse ziehen
4EL	Basilikumblätter, fein geschnitten	
7.5dl	Rahm, steif schlagen	zusammen unter die Masse ziehen, in kleine Förmchen abfüllen und mindestens 8 Stunden gefrieren lassen

### Pesto:

20gr	Pistazien	Pistazien im Cutter fein zerkleinern
50gr	Basilikumblätter	
10gr	Pefferminzblätter	
30gr	Honig	
50ml	Olivenöl	
1Prise	Salz	zusammen mit den Pistazien fein zerkleinern

### Anrichten:

Parfaitförmchen kurz unter heisses Wasser halten und auf den Teller stürzen. Mit Pesto, Erdbeeren und evtl. Kräuterblättchen garnieren.