



Chochete vom 16. Juni 2011

Küchen-Chef: Thomas Hilpert

Küchen-Mannschaft: Fredi Gubler
Mano Reichling

MENU



Kalte Melonensuppe

*



Balsamico Erdbeeren auf Rucolasalat

**



Schweinsfilet mit Knoblauchkartoffeln



Apfelschaum

Weisswein: Saint Saphorin sur Morges 2010 Cave de la Côte

Rotwein: Nero D'avola Bromeus Sicilia 2009



Die junge Frau fragt den Verkäufer:

"Haben Sie auch runde Suppenwürfel?"

Der Verkäufer:

"Runde Suppenwürfel ?"

Frau:

"Ja, mein Mann kriegt diese eckigen Dinger immer so schlecht runter!"

Kalte Melonensuppe

(Rezept für 4 Personen)

Zutaten:

- 4 St Melonen (möglichst Sorte Charentais)
 - 600 g Joghurt nature
 - 20 cl Weisser Portwein
 - 1/2 Bd Pfefferminz
- Salz, Cayennepfeffer, weisser Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Die Melonen quer halbieren.
2. Die Kernenmasse herauskratzen und in eine Schüssel geben. Die Masse mit einer Gabel zerdrücken, in ein Sieb geben und den aromatischen Saft in einer Schüssel auffangen.
3. Für jede Portion wird eine Melonenhalbschale für den Service benötigt. Bei diesen Halbschalen unten ein Stück wegschneiden, damit diese besser auf dem Teller stehen! Diese dann nur soweit ausschaben, dass noch eine kräftige Halbschale erhalten bleibt. Siehe Bild! (Es darf kein Loch geben in der Schale!) Das Melonenfleisch in die Schüssel mit dem Saft geben.
4. Bei den übrigen Melonenhalbschalen mit einem Kugelausstecher 4 Kugeln pro Portion ausstechen und kalt stellen. Das restliche Melonenfleisch ausschaben und ebenfalls in die Schüssel geben.
5. Joghurt und Portwein dazugeben und mixen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.

Service:

1. Einige Pfefferminzblätter fein hacken.
2. Die vorbereiteten Halbschalen auf Teller stellen, die Suppe in die Schalen geben und etwas gehackte Pfefferminz unterrühren.
3. Mit den Melonenkugeln und einigen Minzenblättern dekorieren und vorsichtig servieren. Dazu ev. etwas frisches Brot servieren.

Chochete vom 16.06.2011



Warum ist es so schwer für Frauen, aus der Küche herauszukommen?

Das liegt an der Herdanziehungskraft.

**Der Lehrer fragt:
"Wer weiß, wo Bordeaux liegt?"**

**Fritz ruft:
"In Papas Weinkeller!"**

Balsamico Erdbeeren auf Rucolasalat (Rezept für 4 Personen)

Zutaten:

Sauce:

5 EL Balsamico weiss
50 g Honig
8 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Garnitur:

4 EL Pinienkerne
1/2 Bd Basilikum
4 EL Parmesan grob gerieben

Salat:

60 g Rucolasalat
8 St Grosse Erdbeeren

Zubereitung Sauce:

1. Balsamico, Honig und Olivenöl zu einem Dressing verrühren.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung Garnitur:

2. Pinienkerne ohne Fett in der Bratpfanne goldbraun rösten. (Permanent wenden!)
3. Basilikumblätter abzupfen, waschen und fein schneiden.

Zubereitung Salat:

4. Rucolasalat waschen und gut abtropfen lassen. Lange Stiele abschneiden.
5. Erdbeeren waschen, den Stielansatz entfernen und in dünne Scheiben schneiden.
Die Scheiben pro Beere so auf eine Platte legen, dass diese wie geschnitten zusammenbleiben.

Service:

1. Rucolatsalat und Erdbeeren wie aus Bild ersichtlich auf Tellern anrichten und mit Dressing beträufeln.
2. Mit Pinienkernen, Basilikum und Parmesan garnieren und servieren.



Treffen sich zwei Schildkröten beim Spazieren gehen.

**Sagt die eine:
"Ich arbeite jetzt in einem tollen Restaurant!"**

**Darauf die andere:
"Super!! Und was musst du dort machen?"
"Gar nichts! Aber die servieren dort mein Badewasser."**

Schweinsfilet mit Knoblauch- Kartoffeln

(Rezept für 4 Personen)

Zutaten:

Fleisch:

- 500 g Schweinsfilet- Medaillon (3 Stück pro Portion à ca. 40 g)
 - 150 g Bratcrème zum Bestreichen
 - 1 St Backpapier fürs Blech
 - 2 EL Gemischte Kräuter (Rosmarin und glatte Petersilien, fein gehackt)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Beilagen und Garnitur:

- 1 Kg Grosse Kartoffeln, Sorte für Bratkartoffeln
 - 10 St Knoblizehen
 - 3 EL Bratcrème
- Salz
- 100 g Kräuterquark
 - 1/2 Bd Petersilien glattblättrig für Garnitur

Zubereitung Knoblauch- Kartoffeln:

1. Die Kartoffeln schälen und in feine Spalten schneiden.
2. Knoblauch fein hacken, mit Bratcrème und Salz mischen. Die Kartoffelspalten darin wenden, bis sie rundum benetzt sind.
3. Die Kartoffelspalten auf das mit Backpapier belegte Blech verteilen und in der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens ca. 15 Minuten backen.

Zubereitung Schweinsfilet:

1. Das Fleisch mit Bratcrème bestreichen, würzen und mit Kräutermischung bestreuen.
2. Das Fleisch ebenfalls auf das Blech geben und die Backofentemperatur auf 240 °C erhöhen. Fleisch und Kartoffelspalten zusammen 10 bis 12 Minuten fertig braten.

Service:

1. Je 3 Schweinsfilet- Medaillons und eine Portion Knoblauchkartoffeln auf vorgewärmte Teller anrichten.
2. Mit restlicher Kräutermischung und Petersilienblättern garnieren. Eine Portion Kräuterquark dazugeben und rasch servieren.

Chochete vom 16.06.2011



Im Restaurant:

"Herr Ober, bringen Sie mir bitte das Beschwerdebuch!"

"Das ist voll!"

"Dann bringen Sie mir bitte den Geschäftsführer!"

"Der ist auch voll!"

"Dann möchte ich bitte den Koch sprechen!"

"Der ist im Restaurant gegenüber beim Essen!"

Apfelschaum

(Rezept für 3 Personen)

Zutaten:

500	g	Äpfel
80	g	Zucker
2	TL	Zitronensaft
2	TL	Zimt
2	St	Eiweiss (Eier)
1	EL	Zucker
10	g	Schwarzwälderspäne für Garnitur

Zubereitung:

1. Äpfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Die Würfel in eine Pfanne geben. Etwas kaltes Wasser zufügen, so dass die Würfel nicht überdeckt sind. Den Zitronensaft begeben.
2. Die Äpfel aufkochen, bis das Wasser grösstenteils verdampft ist. Ca. 20 Minuten.
3. Zucker und Zimt begeben und den Apfelkompott mit dem Stabmixer zu Apfelmus pürieren und abkühlen lassen.
4. Das Eiweiss vom Ei trennen und in eine Schüssel geben. Zu steifem Schnee schlagen und dabei ein Esslöffel Zucker einrieseln lassen.
5. Den Eischnee vorsichtig mit dem Apfelmus verrühren.
6. Den Apfelschaum bis zum Service kühl stellen.

Service:

Den Apfelschaum in Dessertschalen füllen, mit Schwarzwälderspänen garnieren und servieren.