



Anmerkungen zum gewählten Menü

Lieblingsmenu oder **Überraschungsmenu** – das ist unser Kochthema in diesem Jahr. Das EINE Lieblingsmenu habe ich nicht – immer wieder experimentieren und neu zu kreieren macht doch die Lust am Kochen gerade erst aus. Was ich bei Besuch gerne mache, sind einzelne Elemente zu einem stimmigen Gang zu kombinieren. Und entsprechend ist dieses Menu aufgebaut.

Die Vorspeise besteht aus vier verschiedenen Elementen, die wir z.B. auf einer Schiefertafel schön anrichten (Schiefertafeln bringe ich mit).

Von der Teilnehmerzahl bieten sich wahrscheinlich zwei Gruppen à je vier Chuchimanne an. Damit sich der Aufwand in zeitlicher Hinsicht in Grenzen hält, **teilen wir die Vorspeise und den Dessert auf**. Das heisst konkret, dass jede Gruppe 'nur' zwei Vorspeisen und einen Dessert macht – dafür gleich die doppelte Menge, so dass es gleich für alle Chuchimanne reicht. Der Hauptgang ist nicht besonders aufwändig, dieser kocht jede Gruppe für sich.

Viererlei mit Kaninchenleberli auf Kartoffeltätschli, Erbsensuppe mit geräucher Entenbrust, Avocado-Frischkäse Brötli und paniertem Tomme im Salat-Beet

Mariniertes Ingwer-Schweinsfilet mit Reispäckli und Orangen-Rüebli auf Wirz

Dunkles Orangen Schoggi-Mousse und weisses Limetten Schoggi-Mousse

Ablauf	Zeit bis ca.
Besprechung	18.30 – 18.50
Vorspeisen	18.50 – 20.15 (Dessert ist zum Auskühlen im Kühlschrank)
Hauptgang	20.30 – 21.15
Dessert	ab 21.45

Kaninchenleberli auf Kartoffeltätschli

Kaninchenleberli

100 g	<i>Kaninchenleberli</i>
10 g	<i>Butter</i>
25 g	<i>Zwiebeln</i>
0.5 dl	<i>Himbeeressig</i>
10 g	<i>Gartenkräuter</i>
	<i>Salz und Pfeffer</i>

Kartoffeltätschli

150 g	<i>mehlige Kartoffeln</i>
10 g	<i>Butter</i>
1	<i>Eigelb</i>
2 g	<i>Salz</i>
	<i>Pfeffer und Muskatnuss</i>
	<i>Kartoffelstärke</i>



Kaninchenleberli

Kaninchenleberli in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln und Gartenkräuter fein hacken. Zwiebeln in Butter goldbraun andünsten, Kalbsleber dazugeben und rosa braten, dann Gartenkräuter zugeben und mit dem Himbeeressig ablöschen. Ganz kurz einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen (à la minute zubereiten).

Kartoffeltätschli

Kartoffeln in gleichmässige Würfel schneiden. Kartoffelwürfel im Salzwasser sieden. Kartoffeln gut ausdampfen lassen und im heissen Zustand pürieren. Butter und Eigelb unter die heisse Kartoffelmasse mischen und würzen. Unterlage mit Kartoffelstärke bestäuben und runde Stangen von 5 cm Ø formen. Kühl stellen und fest werden lassen.

Kartoffelstangen in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Kartoffeltätschli leicht mit Kartoffelstärke bestäuben und in der Bratbutter beidseitig goldgelb anbraten.

Kalbsleberli über die Kartoffeltätschli verteilen und z.B. mit einem Thymianzweig dekorieren.

Erbsensuppe mit geräucherter Entenbrust

350 g	<i>Erbsli</i>
½	<i>mittelgrosse Zwiebel</i>
1	<i>mittelgrosse Kartoffeln</i>
ca. 3.5 dl	<i>kräftige Bouillon</i>
	<i>Salz, Pfeffer, Chili-Pulver</i>
40 g	<i>geräuchte Entenbrust (geschnitten)</i>

Zwiebel hacken und mit etwas Butter anbraten, bis sie etwas Farbe annehmen. Erbsli und in Stücke geschnittene Kartoffeln zugeben, mit einem Teil der Bouillon ablöschen und für ca. 20 Minuten köcheln lassen. Anschliessend pürieren und mit Salz und wenig Pfeffer abschmecken.

Bei Bedarf Suppe absieben (wenn noch Schalenstücke drin sind) oder noch etwas mehr Bouillon zugeben (nicht zuviel – die Suppe darf ruhig etwas dickflüssig sein).

Zum Servieren die Suppe in kleine Weck-Gläser abfüllen und mit etwas Chili-Pulver garnieren. Die geräucherte Entenbrust auf einen Zahnstocher stecken und auf das Weck-Glas legen.

Tipp: Das Weckglas kann man prima mit etwas Marzipan auf dem Teller 'festkleben', damit es beim Servieren nicht wegrutscht.

Avocado-Frischkäse Brötli

2 Scheiben Toast
1 Bundzwiebel
1 Knoblauchzehe
½ Avocado
 nature Frischkäse (z.B. Philadelphia)
 Sweet Chilisauce

Toast leicht toasten und anschliessend mit einer halbierten Knoblauchzehe leicht einreiben (nicht zuviel da schnell zu dominant). Dann die Toastscheibe mit Frischkäse dünn bestreichen.

Eine Avocado in dünne Streifen schneiden und den Toast damit belegen. Fein geschnittene Frühlingzwiebeln darüber streuseln und am Schluss Tupfer mit Sweet Chili Sauce drauf tun. Dann die Toast-Scheiben über die Ecken vierteln.

Zwei bis drei dieser Stücke auf der Schiefertafel anrichten.

Panierter Tomme im Salat-Beet

3-4 El Paniermehl
1 Tl fein gehackter Rosmarin
½ Ei, verquirlt
2 kleine Tommes, je 50 g
½ Gurke
etwas Saison-Salat
 Vinaigrette

Gurke waschen und ca. 6 Streifen schälen, so dass sich ein Muster mit geschälten und nicht geschälten Streifen ergibt. Gurke anschliessend in ca. 3 cm lange Stücke schneiden und aushöhlen. Gurke vor dem Servieren leicht salzen.

Paniermehl und Rosmarin mischen. Tomme zuerst im Ei, dann im Kräuterpaniermehl wenden, Panade leicht andrücken. Dann die panierten Tomme in genügend Bratbutter bei mittlerer Hitze beidseitig je 3-4 Minuten braten.

Etwas Salat zu einem 'Sträusschen' büscheln, in die ausgehölte Gurke stecken und mit ein paar Tropfen Vinaigrette beträufeln. Anschliessend ein halbiertes Stück Tomme darauf anrichten.

Anrichten: Vier Elemente auf einer Schiefertafel verteilt anrichten und z.B. mit einer Wasabi-Joghurt Sauce (Nature Joghurt, Wasabi-Paste und etwas Salz mischen) dekorieren.

Mariniertes Ingwer-Schweinsfilet mit Reispäckli und Orangen-Rüebli auf Wirz

Ingwer-Schweinsfilet

1	Zitrone
50 g	Ingwer
1 Tl	schwarzer Pfeffer
1 Tl	gemahlener Kreuzkümmel
2 El	Olivenöl
1	Schweinsfilet
2	Schalotten
1 Tl	Butter
1 dl	Weisswein
1 dl	Gemüsebouillon
1 Bund	Peterli (glatt)
1 dl	Rahm
	Salz

Reispäckli

300 g	Reis
1	Lauch
	Butter
	Salz

Orangen-Rüebli auf Wirz

300 g	Rüebli
1	Wirz
1 dl	Orangensaft
	Salz und Zucker



Ingwer-Schweinsfilet

Für die Marinade die Schale der Zitrone fein abreiben. 2 Esslöffel Saft auspressen. Den Ingwer schälen und fein reiben. Den Pfeffer und Kreuzkümmel im Mörser mittelfein zerstoßen. Alle diese Zutaten mit dem Olivenöl zu einer Marinade verrühren.

Das schmale Ende des Schweinsfilets umlegen und mit einer Küchenschnur binden, sodass das Filet gleichmässig dick ist. Das Filet rundum mit Marinade einstreichen und gut salzen, dann möglichst satt in Klarsichtfolie wickeln (oder im Beutel vakumieren).

Die Schalotten schälen und fein hacken. In einer kleinen Pfanne die Butter erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Weisswein und Bouillon dazugießen und zur Hälfte einkochen lassen. Den Rahm zur Sauce geben und alles kurz mit dem Stabmixer pürieren. Nochmals kurz einkochen lassen. Beiseitestellen.

In einer Pfanne etwas Wasser kochen. Wenn das Wasser siedet das Schweinsfilet in der Folie in einen Siebeinsatz legen und im Dampf 15-20 Minuten garen. Das Schweinsfilet aus dem Dampf nehmen, die Folie öffnen und den Jus zur Sauce geben (sieben oder nochmals pürieren, wenn die Sauce ganz glatt sein soll). Den Peterli hacken. Das Filet in der gehackten Petersilie

wenden und warm stellen. Die Sauce aufkochen, wenn nötig nochmals reduzieren und mit Salz sowie Pfeffer würzen.

Das Filet in Medaillons schneiden. Mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten, nach Belieben mit etwas Fleur de sel nachwürzen.

Reispäckli

Den grünen Teil des Lauchs in Salzwasser 4-5 Minuten weich kochen. Vier Tassen mit Butter ausstreichen und zwei Lauchstreifen kreuzförmig hineinlegen.

Den Reis in Salzwasser gar kochen. Anschliessend in die vorbereiteten Tassen füllen, sehr gut andrücken und die Enden der Lauchstreifen, die aus der Tasse herausragen, darüber klappen.

Die Reistasche kann anschliessend bei Bedarf im Backofen warmgehalten werden. Beim Anrichten einen Spachtel auf die Tasse legen. Dann die Tasse auf dem Teller drehen und den Spachtel wegziehen.

Orangen-Rüebli auf Wirz

Karotten schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Pfanne die Hälfte des Orangensaftes mit etwas Salz und Zucker erhitzen und die Rüebli weich garen (bei Bedarf mehr Orangensaft zugeben).

Bei Wirz-Blättern die Rippen in kochendem Salzwasser kurz blanchieren.

Zum Anrichten ein Wirz-Blatt zurechtschneiden oder rund ausstechen, auf den Teller legen und einen kleinen Rüebli-Haufen darauf legen.

Dunkles Orangen Schoggi-Mousse und weisses Limetten Schoggi-Mousse

Dunkles Schoggi-Mousse

300 g	schwarze Toblerone
2	Eier
2 El	Puderzucker
4 dl	Rahm
1	Orange

Weisses Schoggi-Mousse

300 g	weisse Toblerone
2	Eier
4 dl	Rahm
1	Limette



Dunkles Schoggi-Mousse

Toblerone in Stücke brechen und in eine Blechschüssel geben. In einer Pfanne Wasser zum Kochen bringen. Schüssel mit der Schoggi hineinstellen, bis die Schoggi weich ist.

Rahm steif schlagen. Orange heiss abwaschen und Zesten schneiden (Zesten nicht reissen, sondern mit der Reibe abreiben).

Die Eier und den Puderzucker in einer Schüssel rühren, bis die Masse hell ist. Am Schluss die Orangenzesten dazugeben. Sofort zur Schoggi geben und alles gut rühren.

Den Rahm unter die Masse ziehen und sofort kühl stellen.

Weisses Schoggi-Mousse

Toblerone in Stücke brechen und in eine Blechschüssel geben. In einer Pfanne Wasser zum Kochen bringen. Schüssel mit der Schoggi hineinstellen, bis die Schoggi weich ist.

Rahm steif schlagen. Limette heiss abwaschen und Zesten schneiden (Zesten nicht reissen, sondern mit der Reibe abreiben).

Die Eier in einer Schüssel rühren, bis die Masse hell ist. Am Schluss die Limettenzesten dazugeben. Sofort zur Schoggi geben und alles gut rühren.

Den Rahm unter die Masse ziehen und sofort kühl stellen.

Tipp: Etwas Schokolade zur Seite legen und am Schluss schmelzen, um damit den Teller zu dekorieren. Oder gleich nach dem herstellen Schoggimousse in je einen Spritzsack geben und gemeinsam in ein Weck-Glas anrichten und dann kühlstellen.