

Menu für die 278. Chochete am 6. September 2024

Ein Abend aus dem Piemont

Apéro

Grissini mit Rohschinken, Oliven und
piemontesischen Haselnüssen

Carne Cruda

Filet von Meeresfisch im Anis-Sud

Trippa alla Piemontese

Feigen Gallettes

Weisswein: Timorasso Monferato

Rotwein: Dolcetto oder Barbera d` Alba

Abendchef: Gerhard Treiber

Apéro

Grissini mit Rohschinken, Oliven und piemontesischen Haselnüssen

Zutaten für 8 Personen

24 Grissini
150 g Rohschinken in Fetzen gerupft
150 g Oliven diverse
1 Pack Geröstete Haselnüsse aus dem Piemont



Carne Cruda

Zutaten für 8 Personen

600 g Feinstes Kalbfleisch (75 g pro Person)
natives Olivenöl nach Gefühl
2 Knoblauchzehen
2 Zitronen
40 g frisch gehobelter Parmesan
Salz
Pfeffer
Muskat
Weissbrot / Toastbrot oder Baguette
(wenn weisser Trüffel erhältlich dann fein gehobelt darüber)
Deko: Tomätschen, Radiesli, Kapern,

Zubereitung

Das Kalbfleisch mit einem scharfen Messer so fein hacken wie möglich, (nicht wie durch den Wolf gedreht) es soll noch ganz wenig Struktur haben.

Knoblauchzehen mit einer Gabel so zerdrücken das sie später wieder entfernt werden können.

Eine Zitrone auspressen, zweite ist Deko.

Knoblauch, Fleisch und Olivenöl mischen, salzen, pfeffern, Muskat und Cayennepfeffer nach Gusto, 15-30 min mit Folie abgedeckt ziehen lassen.

Knoblauch entfernen.

Mit Zitronensaft langsam mischen, immer wieder kurz probieren.

Weissbrotscheiben oder Baguette toasten, mit Anrichtering oder Form auf einem Teller anrichten.

Deko nach Laune, Zitronenschnitz, Petersilien-Zweig, bisschen gehackte Zwiebel, Tomate, Radiesli, Kapern



Filet von Meeresfisch im Anis-Sud

Zutaten für 8 Personen

1 kg	Filets von Meeresfisch, (Seewolf, Dorade, etc. was der Fischhändler parat hat!) (als Zwischengang max. 80 gr. Fisch)
800 g	Spinat oder Mangold
300 g	Butter
4	Schalotten
8 cl	Pastis
0.5-0.75 Lt	Fischfond (wir machen das selber)
	Salz
	Pfeffer
	Muskat
8	Rübseli
2	Kohlrabi
2	Zucchetti
1	Zwiebel
1	Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Piment

Zubereitung

Fische filetieren und die Haut entfernen, in gleichmässig grosse Stücke teilen.
Karkassen der Fische mit 2 kleingeschnittenen Rübseli, der kleingeschnittenen Zwiebel, Lorbeer, Pfefferkörner und Piment in kaltem Wasser ansetzen, zum Kochen bringen, dann 25 min köcheln lassen, ab und zu abschöpfen.
In der Zwischenzeit den Spinat oder Mangold blanchieren, so dass man einzelne Blätter zum einwickeln erhält.
Den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen, und rundum in die Blätter einwickeln.
Wenn der Fischfond fertig ist, absieben (fein) und nachwürzen.
Schalotten fein hacken und in der Butter (50 g) anschwitzen, mit Pastis und etwas Fond auffüllen.
Den restlichen Spinat fertiggaren und warmstellen.
Restliche Rübseli, Kohlrabi, Zucchetti in 1cm kleine Würfel schneiden und in etwas Fischfond/abgetrennter Pastisfond al Dente garen (Deko und Beilage).
Die eingewickelten Fischfilets in ein Drahtsieb legen und über den köchelnden Sud hängen und zugedeckt 5-7 min dünsten, herausnehmen und kurz warm stellen.
Den Dampsud mit der restlichen eiskalten Butter auf mixen, abschmecken.
Vorgewärmte Teller mit einem Spinatspiegel versehen.
Fischfilets darauf anrichten, mit auf gemixtem Sud begießen und als Garnitur und Beilage die klein geschnittenen Gemüse verteilen und servieren.



Trippa alla Piemontese

Zutaten für 8 Personen

800 g Kutteln
2 Dosen Pelatti
2 Zwiebel
2 Karotten
0.5 Sellerie
2 Knoblauchzehe
Olivenöl
Salz
Pfeffer
2 Lorbeerblatt
Weisswein
Handvoll schwarze Oliven
Tomatenmark
Minze Blätter
Essig
Parmesan gerieben

Zubereitung

Kaltes Wasser aufsetzen, Lorbeerblätter rein, etwas Salz und 1 Schuss Essig, Kuttel dazugeben und aufkochen, 10 min köcheln lassen.

Kutteln herausnehmen, abkühlen lassen, und abtrocknen.

In gleichmässige mundgerechte Streifen oder Ecken schneiden.

Zwiebeln, Karotten, Sellerie in 1 cm grosse Würfel schneiden, Knoblauch fein hacken.

Alles in Olivenöl andünsten.

1 Esslöffel Tomatenmark mit anbraten, Kuttel zugeben und ca. 10 min leicht köcheln, dabei häufig umrühren, mit 1 Glas Weisswein ablöschen.

Pelatti zugeben, salzen und pfeffern, ein paar Minze Blätter beigeben, Oliven zugeben, und bei geschlossenem Deckel ca. 30 min. köcheln, immer wieder umrühren.

Final abschmecken.

Je nach Konsistenz in tiefen oder flachen Tellern anrichten und mit geriebenem Parmesan bestreuen.

Als Deko 2 bis 3 Minze Blätter zugeben.



Feigen Galettes

Zutaten für 8 Personen

6 dl	Wasser
300 g	Buchweizen-Mehl
1	Ei
60 g	Zucker
2	Prisen Meer-Salz
360 g	Creme Fraiche
2 EL	Puderzucker
10	frische Feigen
1	Zitrone

Zubereitung

Für den Teig das Mehl mit Salz mischen, nach und nach das Wasser zugeben und einen glatten Teig anrühren.

Das Ei verquirlen und zugeben, umrühren und für 2 Stunden zugedeckt kühl stellen.
In 2 bis 3 Bratpfannen mit wenig Butter 8 ganz dünne Galettes (ähnlich Crêpe) ausbacken.

Creme Fraiche mit Puderzucker verrühren, auf die Galettes streichen und 4 bis 5 Feigenscheiben darauf verteilen, Seiten einschlagen, Zitronenschale darauf reiben und lauwarm servieren...

