

Menu für 279. Chochete vom 8. November 2024

California Maki mit Räucherlachs

Tempura-Rolle mit Garnelen, Koriander, Karotte, Lauch
Chipotle-Makih mit Gurke, Karotte und Mango

Har Gow (Garnelen- und Krabbenstick-Dumplings)
Siomai mit Hackfleisch, Koriander, Frühlingszwiebel

Lamm Biryani

Deconstructed Turon

Weisswein: Côteaux de Sierre, 2022, Gregor Kuonen
Rotwein: Grenache, 2021, Ferdinand Cina

Abendchef: Rico Bischof / Jaime Demandante

California Maki mit Räucherlachs

Zutaten für 8 Personen

Sushi-Reis:

1 Tasse	Sushi-Reis
1 Tasse	Wasser
2 EL	Reisessig
1 EL	Zucker
0.5 TL	Salz

Füllung:

120 g	Räucherlachs
0.5 Stk	Avocado, in Scheiben geschnitten
0.5 Stk	Gurke, in feine Streifen geschnitten
2 EL	Mayonnaise

Für das Rollen:

4 Blätter	Nori (Algen)
	Sesamsamen

Zubereitung

Sushi-Reis zubereiten:

- Den Sushi-Reis unter kaltem Wasser abspülen, bis das Wasser klar ist.
- Reis und Wasser in einem Reiskocher kochen, bis der Reis gar ist.
- In einem kleinen Topf Reisessig, Zucker und Salz bei schwacher Hitze verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Abkühlen lassen.
- Den gekochten Reis in eine grosse Schüssel geben und die Essigmischung vorsichtig unterheben. Reis auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Füllung vorbereiten:

- Den Räucherlachs in Streifen schneiden.
- Gurke in feine Streifen schneiden und die Avocado in Scheiben schneiden.

Maki rollen:

- Eine Bambus-Sushi-Matte auf eine flache Oberfläche legen und ein Noriblatt mit der glänzenden Seite nach unten darauflegen.
- Hände anfeuchten und etwa $\frac{3}{4}$ Tasse Sushi-Reis gleichmäßig auf dem Nori verteilen, einen 2,5 cm breiten Rand oben frei lassen.
- In die Mitte des Reises eine Linie aus Räucherlachs, Avocado, Gurke und einem Schuss Mayonnaise legen.
- Das Sushi vorsichtig mit der Matte von sich wegrollen und dabei sanften Druck ausüben, um eine feste Rolle zu formen. Den Rand des Noriblattes mit etwas Wasser versiegeln.

Schneiden und Servieren:

- Die Rolle in 6-8 Stücke schneiden. Das Messer zwischen den Schnitten befeuchten, um es sauber zu halten.
- Sesamsamen darüber streuen und mit Chipotle-Dressing toppen.
- Mit Sojasauce, eingelegtem Ingwer und Wasabi servieren.



Tempura-Rolle mit Garnelen, Koriander, Karotte und Lauchzwiebeln

Zutaten für 8 Personen

Tempura-Teig:

0.5 Tasse Mehl
0.5 Tasse kaltes Wasser
1 Eigelb

Garnelen:

8 Stk grosse Garnelen, geschält und entdarmt

Gemüse:

0.5 Stk Karotte, in feine Streifen geschnitten
2 Stk Frühlingszwiebeln, fein gehackt
Frische Korianderblätter zum Garnieren

Für das Rollen:

4 Blätter Nori (Algen)
1 Tasse Sushi-Reis (wie oben zubereitet)

Zubereitung

Tempura-Teig vorbereiten:

- Mehl, kaltes Wasser und Eigelb in einer Schüssel leicht vermischen (nicht zu stark rühren; Klumpen sind in Ordnung).

Garnelen frittieren:

- Öl in einer tiefen Pfanne oder einem Topf bei mittlerer Hitze (ca. 175°C) erhitzen.
- Die Garnelen in den Tempura-Teig tauchen und vorsichtig ins heisse Öl geben. Frittieren, bis sie goldbraun und knusprig sind, etwa 2-3 Minuten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Gemüse vorbereiten:

- Die Karotte in feine Streifen schneiden und die Frühlingszwiebeln hacken.

Tempura-Rolle zusammenstellen:

- Ein Noriblatt auf die Bambusmatte legen, glänzende Seite nach unten. Etwa $\frac{3}{4}$ Tasse Sushi-Reis auf dem Nori verteilen, 2,5 cm am oberen Rand freilassen.
- Einige frittierte Garnelen in die Mitte legen, dazu die Karottenstreifen, Frühlingszwiebeln und Korianderblätter.
- Das Sushi mit der Matte fest rollen und den Rand mit etwas Wasser verschliessen.
- Die Rolle in den Tempura-Teig tauchen und goldbraun frittieren.

Schneiden und Servieren:

- Die Rolle in 6-8 Stücke schneiden und mit Sojasauce, eingelegtem Ingwer und Wasabi servieren.



Chipotle-Maki mit Gurke, Karotte und Mango

Zutaten für 8 Personen

Füllung:

- 0.5 Stk Gurke, in feine Streifen geschnitten
- 0.5 Stk Karotte, in feine Streifen geschnitten
- 0.5 Stk Mango, in Scheiben geschnitten

Für das Rollen:

- 4 Blätter Nori (Algen)
- 1 Tasse Sushi-Reis (wie oben zubereitet)

Zubereitung

Füllung vorbereiten:

- Gurke und Karotte in feine Streifen schneiden, Mango in Scheiben schneiden.

Maki rollen:

- Ein Noriblatt auf die Bambusmatte legen, glänzende Seite nach unten. Etwa $\frac{3}{4}$ Tasse Sushi-Reis auf dem Nori verteilen, 2,5 cm Rand oben freilassen.
- In die Mitte Gurken-, Karottenstreifen und Mangoscheiben legen.

Rollen und Schneiden:

- Die Sushi-Matte verwenden, um das Sushi fest zu rollen, und den Rand mit etwas Wasser versiegeln.
- Die Rolle in 6-8 Stücke schneiden.

Servieren:

- Die Scheiben auf einem Teller anrichten und mit Chipotle-Sauce beträufeln.



Har Gow (Garnelen- und Krabbenstick-Dumplings)

Zutaten für 8 Personen

Garnelen: $\frac{1}{2}$ Pfund (8 oz), geschält, entdarmt und gehackt

Krabbensticks: $\frac{1}{2}$ Tasse, gehackt

Frühlingszwiebel: 1 Stängel, fein gehackt

Sesamöl: 1 Teelöffel

Speisestärke: 1 Teelöffel (zum Binden der Füllung)

Salz und Pfeffer: nach Geschmack

Har Gow-Teigblätter (oder dünne Dumpling-Teigblätter): 1 Packung

Zubereitung

Füllung zubereiten:

- In einer Schüssel die gehackten Garnelen, Krabbensticks, gehackte Frühlingszwiebel, Sesamöl, Speisestärke, Salz und Pfeffer vermengen. Gut mischen, bis alles gleichmäßig verteilt ist.

Dumpling-Teigblätter füllen:

- Etwa 1 Esslöffel der Garnelen-Krabben-Füllung in die Mitte jedes Teigblatts geben.
- Die Ränder des Teigblatts mit Wasser anfeuchten. Das Teigblatt falten, durch Falten und Festdrücken zu einer Mondsichel-Form schliessen.

Dumplings dämpfen:

- Ein Dämpfkörbchen mit Backpapier auslegen oder leicht ölen. Die Dumplings hineinlegen, dabei darauf achten, dass sie sich nicht berühren.
- Über kochendem Wasser etwa 6–8 Minuten dämpfen, bis die Garnelen durchscheinend und gar sind.

Servieren:

- Heiss mit Sojasauce, Chiliöl oder einem Dip Ihrer Wahl servieren.

Siomai mit Hackfleisch, Koriander und Frühlingszwiebel

Zutaten für 8 Personen

Siomai-Teigblätter: 1 Packung (enthält meist 30–50 Blätter)

Hackfleisch: $\frac{1}{2}$ Pfund (8 oz)

Frische Korianderblätter: $\frac{1}{4}$ Tasse, gehackt

Frühlingszwiebel: 1 Stängel, fein gehackt

Sojasauce: 1 Esslöffel

Sesamöl: 1 Teelöffel

Salz und Pfeffer: nach Geschmack

Zubereitung

Füllung zubereiten:

- In einer Schüssel das Hackfleisch, gehackte Korianderblätter, gehackte Frühlingszwiebel, Sojasauce, Sesamöl, Salz und Pfeffer vermischen, bis alles gut vermengt ist.

Siomai-Teigblätter füllen:

- Etwa 1–2 Esslöffel Füllung in die Mitte jedes Siomai-Teigblatts geben.
- Die Ränder zusammendrücken und die Füllung freilassen.

Siomai dämpfen:

- Ein Dämpfkörbchen mit Backpapier auslegen oder leicht ölen. Die Siomai hineinlegen, ohne dass sie sich berühren.
- Über kochendem Wasser etwa 12–15 Minuten dämpfen, bis das Fleisch gar ist.

Servieren:

- Heiss mit Sojasauce, Essig oder einer Chili-Sauce zum Dippen servieren.



Lamm-Biryani

Zutaten für 8 Personen

Zutaten Lamm-Marinade:

Lamm: 1 kg, in Stücke geschnitten
Korianderpulver: 2 TL
Kurkumapulver: 1 TL
Kashmiri-Chilipulver: 2 TL
Frittierte rote Zwiebel: $\frac{1}{2}$ Tasse, zerdrückt
Zitronensaft: 2 EL
Biryani-Masala: 2 EL
Knoblauch-Ingwer-Paste: 2 EL
Frische Minze: $\frac{1}{4}$ Tasse, gehackt
Fräischer Koriander: $\frac{1}{4}$ Tasse, gehackt
Grüne Chili: 2, fein gehackt
Öl vom Frittieren der Zwiebeln: 2 EL
Wasser: nach Bedarf

Zutaten Reis:

Basmatireis: 4 Tassen, 20 Minuten eingeweicht
Wasser zum Kochen: nach Bedarf
Lorbeerblätter: 6
Schwarze Pfefferkörner: $1\frac{1}{2}$ TL
Sternanis: 4
Grüne Kardamomkapseln: 4
Nelken: 5
Kreuzkümmelsamen: $1\frac{1}{2}$ TL
Salz: $1\frac{1}{2}$ EL

Zutaten Sauce:

Ghee: 4 EL
Restliche Lamm-Marinade
Sahne: $\frac{1}{2}$ Tasse
Milch: $\frac{1}{2}$ Tasse
Salz und Pfeffer: nach Geschmack

Zutaten Schichten:

Ghee: 2 EL (für den Topfboden)
Restliche frittierte Zwiebeln: $\frac{1}{2}$ Tasse
Frische Minze: $\frac{1}{4}$ Tasse, gehackt
Fräischer Koriander: $\frac{1}{4}$ Tasse, gehackt
Milch: $\frac{1}{4}$ Tasse, mit Safran und Kurkuma gemischt

Zutaten Garnierung:

Gehackte Pistazien: 2 EL
Rosinen: 2 EL
Frische Gurke: in Scheiben
Frische Tomate: in Scheiben

Zubereitung

Zwiebeln frittieren:

- Dünne geschnittene rote Zwiebeln goldbraun und knusprig frittieren. Einige Esslöffel des Öls aufbewahren.

Lamm marinieren:

- Lamm mit allen Marinade-Zutaten mischen und 2–24 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Reis vorbereiten:

- In einem grossen Topf Wasser mit Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Sternanis, Kardamom, Nelken, Kreuzkümmel und Salz aufkochen. Eingeweichten Reis hinzufügen und zu 70 % gar kochen, abgießen und Gewürze entfernen.

Lamm anbraten:

- Mariniertes Lamm in einer heißen Pfanne von allen Seiten anbraten und beiseitestellen.

Sauce zubereiten:

- Ghee in einer Pfanne erhitzen, restliche Marinade, Sahne und Milch einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Biryani schichten:

- In einem grossen Topf Ghee, Reis, Lamm, Sauce, Zwiebeln, Minze und Koriander in Schichten legen. Milch mit Safran und Kurkuma obenauf geben.

Biryani kochen:

- Den Topf fest verschliessen und 20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen.



Deconstructed Turon

Zutaten für 8 Personen

Dumpling-Teigblätter: 16 Stück

Bananen (Saba oder normale): 8, längs in 4 Stücke geschnitten

Brauner Zucker: 1 Tasse

Öl: zum Frittieren

Zutaten Karamellsosse:

Brauner Zucker: 1 Tasse

Butter: $\frac{1}{4}$ Tasse

Schlagsahne: $\frac{1}{2}$ Tasse

Zutaten Garnierung:

Mochi: 8 Stück, halbiert

Puderzucker: zum Garnieren

Kakaopulver: zum Garnieren

Zubereitung

Teigblätter frittieren:

- Öl in einer Pfanne erhitzen und Teigblätter einzeln goldbraun und knusprig frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Bananen karamellisieren:

- Bananenstücke in braunem Zucker wälzen, leicht frittieren und beiseitestellen.

Karamellsosse zubereiten:

- Brauenen Zucker schmelzen, Butter und Sahne einrühren und zur Seite stellen.

Anrichten:

- Je ein Teigblatt auf einen Teller legen, karamellisierte Banane darüber und ein weiteres Teigblatt darüber stapeln.

Garnieren:

- Mit Mochi, Puderzucker und Kakaopulver garnieren und mit Karamellsosse beträufeln.

