

Menu für 283. Chochete vom 7. März 2025

Crostini alla Puttanesca

Ceviche von weissen Fischen

Bucatini con la Sarde e Arrancia

Zitronenrisotto mit gebratenen Jakobsmuscheln

Petit Fours mit Quittengelee

Weisswein: Sauvignon Blanc Staatskellerei Zürich
Rotwein: Gamaret Staatskellerei Zürich

Abendchef: Gerhard Treiber

Crostini alla Puttanesca

Zutaten für 8 Personen

16	Ciabatta Scheiben
6 reife	Strauchtomaten
4	Knoblauchzehen/Chiliflocken nach Geschmack
4 EL	Olivenöl
10 Stk	Schwarze Oliven entsteint gehackt
16	Sardellenfilets ab gespült
	Salz, Pfeffer, glatte Petersilie nach Geschmack



Ceviche von weissen Fischen

Zutaten für 6-8 Personen

Leche de Tigre

3 dl	Kokosmilch
2 dl	frischer Limettensaft (ca. 6-8 Limetten)
30 ml	Yuzusaft oder 2 TL Püree
40 g	Staudensellerie in kleinen Würfeln
80 g	reife Tomaten in kleinen Würfeln
60 g	rote Paprika in kleinen Würfeln
40 g	Korianderstiele/Koriander gehackt
40 g	frischer Ingwer gehackt
2 Stk	Thai Chili entkernt und in Streifen geschnitten
3 Stangen	Zitronengras, das innere in kleine Streifen geschnitten
30 ml	Sojasauce
	Salz, Pfeffer, Piment d'espelette nach Geschmack

Fisch

250 g	weissen Fisch z.B. Wolfsbarsch oder Zander
2 dl	Leche de Tigre
20 g	Staudensellerie
50 g	Rote Zwiebeln in Ringen (2 Stk)
50 g	Mango Würfel

Ausserdem für Topping:

Gerösteter Sesam
Sprossen
Koriander
Frühlingszwiebeln
Frische milde Chilischote
Mango-Chilisorbet

Zubereitung

Für die Leche de Tigre alle Zutaten zusammen kurz mixen und dann passieren. Mit Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette kräftig abschmecken.

Den Fisch in mundgerechte dünne Scheiben oder Würfel schneiden, mit dem Sud ca. 15 bis 30 Minuten marinieren und dann mit den restlichen Zutaten vermischen.

Im Ring anrichten und mit etwas Sud verfeinern.

Eine Nocke Mango-Chilisorbet dazu servieren und mit frischem Koriander, Chili, Frühlingszwiebeln und Sesam dekorieren.



Buccatini con la Sarde e Arrancia

Zutaten für 6-8 Personen

2 EL	fein zerriebenes Röstbrot
8 EL	Olivenöl
4 EL	Pinienkerne
4	weisse Zwiebeln, gewürfelt
3 dl	Weisswein
2 EL	Rosinen, eingeweicht in Weisswein, gehackt
20	Safranfäden
20	kleine frische Sardinen
1	kleine Fenchelknolle
8	Bundmöhren
500 g	Bucatini
60 ml	Orangen-Oliven-Öl (selbst gemacht, Olivenöl und Orangensaft mixen)
2	Bio-Orange
	Meersalz
	schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Brotbrösel in 2 EL Olivenöl unter Rühren bei geringer Hitze rösten. Pinienkerne ohne Fett rösten.

Zwiebeln in 2 EL Olivenöl anschwitzen, mit Weisswein ablöschen. Rosinen und Safran hinzugeben. Zugedeckt bei geringer Hitze schmoren. Wenn der Weisswein zur Hälfte eingekocht ist, Sardinen dazugeben. Mit Meersalz abschmecken, bei geringer Hitze 2 Minuten rührend köcheln. Pfeffern und warmhalten.

Fenchel waschen, putzen und fein hobeln. Das Fenchelgrün beiseitelegen. Möhren schälen und ebenfalls in dünne Scheiben hobeln. Beides vorsichtig unter den Sugo heben.

Frische Sardinen unter fließendem Wasser säubern, Kopf entfernen, Mittelgräte entfernen, Filets in Olivenöl anbraten und warmhalten.

Pasta in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Mit einer Nudelkralle direkt unter die Sardinen mischen. Mit Meersalz, Pfeffer, Orangenöl, -abrieb und -saft verfeinern, ggf. etwas Nudelwasser zugeben.

Pasta auf vorgewärmten Tellern anrichten, die frischen Sardinenfilets verteilen. Mit Pinienkernen, Brotbrösel und Fenchelgrün garniert servieren.



Zitronenrisotto mit gebratenen Jakobsmuscheln

Zutaten für 6-8 Personen

Zitronen-Chili-Sirup

2 rote Chilischote
40 g Ingwer
4 Biozitronen
150 g Zucker

Zitronenrisotto

10 frische Zitronenthymianzweige
4 Schalotten
2 Knoblauchzehe
150 g Butter
500 g Risottoreis
2 dl Weisswein
1 Lt heisse Geflügelbrühe
150 g frisch geriebener Parmesan
4 EL Creme fraîche
Zitronenthymian zum Garnieren

Jakobsmuscheln

12-18 Jakobsmuscheln (aus der Schale gelöst)
4 EL Olivenöl
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Chilischote der Länge nach halbieren und entkernen.

Ingwer schälen. Beides in feine Streifen schneiden.

Zitronen waschen, Schale dünn herunter schälen und in feine Streifen schneiden. Zitronen halbieren, Saft auspressen. Die Hälfte der Schalenstreifen zusammen mit Zucker, Zitronensaft sowie Chili- und Ingwerstreifen in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten offen leise köcheln lassen. Es soll ein dickflüssiger Sirup entstehen.

Für den Risotto Zitronenthymianblätter abzupfen und fein hacken. Schalotten und Knoblauch schälen, fein würfeln und in 1 EL zerlassener Butter in einem breiten Topf anschwitzen.

Reis und restliche Zitronenschale hinzufügen, kurz mit dünsten, dann mit Weisswein ablöschen. 300 ml Brühe angiessen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat, dabei öfter mit einem Spatel umrühren. Diesen Vorgang wiederholen, bis die Brühe aufgebraucht ist und der Reis nach etwa 18 Minuten gar ist.

Inzwischen Jakobsmuschelfleisch kalt abrausen, trocken tupfen und in einer beschichteten Pfanne in heissem Olivenöl auf jeder Seite in etwa 2 – 3 Minuten goldbraun braten. Dabei mit Salz und Pfeffer würzen.

Nach etwa 18 Minuten, wenn der Reis gar ist, aber noch ein wenig Biss hat, gehackten Thymian, Parmesan, restliche Butter und Crème fraîche unterheben.

Risotto mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensirup abschmecken und mit den gebratenen Muscheln auf Teller verteilen. Ingwer-Chili-Zitronenstreifen-Mix darüber verteilen und mit frischem Zitronenthymian garnieren.



Petit Fours mit Quittengelee

Zutaten für 6-8 Personen (20-24 Stk)

Backpapier

Biskuit:

4	Eiweiss
1 Msp.	Salz
125 g	Zucker
4	Eigelb
120 g	Mehl

Füllung

120 g	Butter, weich
115 g	Puderzucker
1-2	Vanillestängel, ausgeschabtes Mark
2	Orangen oder Zitronen, abgeriebene Schale und Saft
ca. 50 g	Quittengelee, erwärmt, zum Bestreichen

Glasur:

400 g	Puderzucker
3 EL	Zitronensaft /Orangensaft
3 EL	Wasser

einige Tropfen rote, grüne und blaue Lebensmittelfarbe
Silberkügelchen, Dekorzucker oder Zuckerblümchen zum Garnieren

Zubereitung

Für das Biskuit Eiweiss mit Salz steif schlagen. Zucker beifügen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Eigelb kurz dazu rühren. Mehl dazu sieben, sorgfältig darunterziehen.

Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech 1 cm dick ausstreichen.

Im unteren Teil des auf 200 Grad C vorgeheizten Ofens 6-8 Minuten backen. Herausnehmen, auf ein sauberes Küchentuch ziehen, mit dem heissen Blech zudecken. Auskühlen lassen.

Für die Füllung Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Puderzucker, Vanillemark, Orangen- oder Zitronenschale und -saft beifügen. Mit den Schwingbesen des Handrührgerätes hell und luftig schlagen (4-5 Minuten).

Achtung: Saft in die Mischung nur langsam begeben und schnell schwingen, ist die Buttermasse zu kalt gerinnt das Ganze.

Biskuit halbieren. Füllung auf der einen Hälfte verstreichen, mit der zweiten Biskuihälfte zudecken, andrücken. Oberfläche mit Quittengelee bestreichen. Zugedeckt 1 Stunde kühl stellen. Biskuitränder gerade schneiden. Biskuit mitsamt Füllung in ca. 3.5 cm grosse Quadrate schneiden.

Für die Glasur Puderzucker, Zitronensaft und Wasser verrühren, die Glasur soll dickflüssig sein. Glasur dritteln, mit Lebensmittelfarbe einfärben. Petit Fours auf ein Kuchengitter stellen, Glasur darüber giessen, abtropfen lassen, antrocknen lassen, garnieren. Vollständig trocknen lassen. Bis zum Servieren kühl stellen.

