

Menu für 285. Chochete vom 6. Juni 2025

Pulpo, Tortilla

Miesmuscheln

Spaghetti Vongole

Tomahawk mit gegrilltem Gemüse

Flans

Abendchef: Patrick Brühwiler

Pulpo

Zutaten für 8 Personen

2 Kg Pulpo (gefroren)
4 Stk Kartoffeln (weichgekocht und warm)
2 Stk Zwiebel
3 Stk Lorbeerblätter
6 Stk Knoblauch
3 Stk Wacholder
Paprika, Meersalz, Olivenöl

Zubereitung

Bei uns in der Schweiz gibt es nur gefrorenen Pulpo und der ist normalerweise schon küchenfertig.

Je nach der Grösse des Pulpo eine Pfanne mit Wasser aufkochen und wenig Meersalz beifügen. Die Zwiebel schälen und halbieren, den Knoblauch schälen und mit dem Messer zerdrücken. Die Lorbeerblätter, Wacholder, Zwiebel und Knoblauch in das heisse Wasser geben und ein paar Minuten aufkochen. Danach den Pulpo mit den Tentakeln nach unten in das kochende Wasser geben. Nach etwa 10 Minuten die Temperatur zurückstellen, dass es knapp unter den Siedepunkt ist. Nach etwa 15 Minuten den Pulpo im Wasser umdrehen und das wird nach etwa 20 Minuten wiederholt. Der Pulpo braucht etwas mehr als eine Stunde bis er gar ist.

Um zu prüfen, ob der Pulpo gar ist, kann man mit einem Zahnstocher bei der dicksten Stelle einstechen.

Sobald der Pulpo gar ist die warmen Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und auf eine Platte legen. Den Pulpo aus dem Wasser nehmen kurz abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und auf die Kartoffelscheiben legen. Danach mit dem Paprika, Salz, Olivenöl leicht würzen und servieren.



Tortilla

Zutaten für 8 Personen

1 Stk Zwiebel
800 g Kartoffel (fest kochen)
8 Stk Eier
0.5 dl Vollrahm
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Muskatnuss zum Abschmecken

Zubereitung

Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden. Kartoffeln schälen, in ca. 2 mm dicke Scheiben hobeln. 2 EL Öl in einer beschichteten Bratpfanne (ca. 20 cm) heiß werden lassen. Hitze reduzieren, Kartoffeln ca. 5 Min. anbraten, salzen. Zwiebel ca. 2 Min. mitbraten. In einer grossen Schüssel die Eier zerklöpfen, Rahm dazugeben, würzen und die Kartoffeln dazu geben und gut mischen. Restliches Öl in die Pfanne geben und die Masse zurück in die Pfanne geben und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Min. fest, aber nicht trocken werden lassen.

Variante:

Tortilla nach 15 min auf einen Teller stürzen. Tortilla mit der ungebackenen Seite nach unten in die Pfanne zurückgleiten lassen, offen ca. 5 Min. fertig backen. Lauwarm oder kalt servieren



Miesmuscheln

Zutaten für 8 Personen

2 Stk	Baguette
2 kg	Miesmuscheln
2 grosse	Zwiebeln
4 Stk	Knoblauchzehen
3 Stk	Tomaten
1 Stange	Lauch
1 Bund	Peterli
1 Bund	Schnittlauch
2 dl	Weisswein
3 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Muscheln unter dem kalten Wasser gut putzen (offene wegwerfen). Die Zwiebeln schälen und grob hacken, den Knoblauch schälen und mit dem Messer zerdrücken. Die Tomaten in grobe Würfel schneiden, den Peterli und Schnittlauch hacken. Den Lauch waschen und in feine Scheiben schneiden.

Das Öl in der Pfanne erhitzen, die Zwiebel und Knoblauch andünsten, die Tomaten und das restliche Gemüse beigeben, kurz midünsten und danach mit dem Weisswein ablöschen. Den Sud etwa 10 Minuten einkochen lassen. Die Miesmuscheln dazu geben und Kochen bis sich alle geöffnet haben.

Alles in eine grosse Schüssel geben und servieren.



Spaghetti alle Vongole

Zutaten für 8 Personen

2 kg	Vongole
600 g	Spaghetti
2 dl	Weisswein
2 Stk	Chillischoten
12 Stk	Knoblauchzehen
3 dl	Weisswein
	Petersilie
	Olivenöl extra verginge
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die frischen Muscheln wenn möglich eine Nacht in kaltem Wasser und mit dem richtigen Salzgehalt (40 g Salz pro Liter Wasser) ruhen lassen. Diese Zeit im Wasser sorgt für die Reinigung der Muscheln, welche vor dem Kochen nochmals überprüft werden sollte. Vor dem Kochen die Muscheln unters fliessende, kalte Wasser halten und gut säubern. Dann die einzelnen Muscheln mit der Öffnung auf eine harte Oberfläche klopfen.

Die Muscheln mit Knoblauch (8 Zehen gepresst) und Weisswein bei starker Hitze in eine Pfanne geben und den Alkohol verdunsten lassen. Anschliessend Topf mit dem Deckel verschliessen und warten bis sich die Muscheln vollständig geöffnet haben (ca. 3 Minuten). Absieben und die Flüssigkeit auffangen.

Den restlichen Knoblauch (gepresst) bei schwacher Hitze mit etwas Chili in etwas Öl anbraten, die Muscheln und das zuvor gefilterte Wasser hinzufügen und einige Minuten ziehen lassen.

Die Spaghetti in Salzwasser al dente kochen. Die Spaghetti abtropfen lassen, mit den Muscheln in den Topf geben und alles mischen. Eine Prise Pfeffer und fein gehackte Petersilie darüber geben und sofort heiß servieren.



Tomahawk

Zutaten für 8 Personen

Ca 1.8 kg	Rindertomahawk (oder Cote de Boeuf)
4 Stk	Knoblauchzehen
2 Zweige	Rosmarin
3 EL	Pfeffer geschrotet
6 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Den Knoblauch schälen und fein hacken und die Rosmarinnadeln vom Zweig entfernen und etwas zerkleinern. Den Knoblauch, den Pfeffer, der Rosmarin und das Öl in einer Schüssel mischen und den Tomahawk gut einreiben, zugedeckt über Nacht an einem kühlen Ort die Marinade ziehen lassen.

Auf dem Grill auf beiden Seiten scharf und kurz anbraten, danach mit einer tieferen Temperatur fertig grillen bis das Fleisch eine Kerntemperatur von ca. 55 Grad Celsius hat. Nochmals auf beiden Seiten bei sehr hoher Hitze je eine Minute braten, das Fleisch einpacken und ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Grillgemüse

Zutaten für 8 Personen

3 Stk	Zucchetti
4 Stk	Peperoni
2 Stk	Aubergine
1 Stk	Zwiebel (gross)
6 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Variante 1: alles in Stücke von ca 4 x 4 cm schneiden und auf Holzspiese stecken mit Olivenöl bestreichen und auf dem Grill grillieren.

Variante 2: alles in Stücke von ca 4 x 4 cm schneiden mit Olivenöl bestreichen und auf der Grillplatte grillieren.

Alles auf einer Schale anrichten und servieren.



Flan

Zutaten für 8 Personen

2.5 dl	Vollrahm	
2.5 dl	Milch	in eine Schale geben
1 Beutel	Vanillezucker	dazu geben
3 EL	Espresso-Kaffeepulver	dazu geben
4 EL	Schokoladenpulver	dazu geben rühren und 3 Minuten Dampfgaren bei 100 Grad Celsius
4 Stk	Eigelb	
75 g	Zucker	in einer Schüssel gut rühren, bis die Masse hell wird
2 EL	Whisky (wahlweise auch Baillys)	mit der Milch-Kaffeemischung vorsichtig umrühren (es darf keinen Schaum geben. Die Masse in die Tassen geben, diese auf einen Zwischenboden stellen und bei 95Grad Celsius 15 Min. garen + 5 Min nachgaren. Danach im Kühlschrank auskühlen lassen.

