

Menu für 286. Chochete vom 15. August 2025

Ciabatta mit Kräutern

Zitronengrassuppe

Curry

Ananas-Tiramisu

Weisswein: Saragat, Vermentino, Isola die Nuraggi 2024

Rosewein: Staatsschreiber, Staatskellerei Zürich,
Cuvée Blanc Prestige 2024

Abendchef: Ralph Sauter, Urs Heuberger

Ciabatta mit Kräutern

500 g	Weissmehl
20 g	Frischhefe
1 TL	Salz
1 EL	Olivenöl
3.8 dl	Wasser
5 Stk	frische Oliven

Zubereitung

Die Hefe im Wasser zerbröckeln und auflösen. Mehl mit sämtlichen Zutaten mischen und die Flüssigkeit mit der Hefe beigeben. Den Teig gut 10 Minuten kneten. Die Kräuter Oregano, Basilikum und Thymian fein hacken bzw schneiden und während dem Knetvorgang beigeben.

Anschliessend an einem warmen Ort, mit einem feuchten Touch zugedeckt, 2 Std aufgehen lassen. Anschliessend den Teig portionieren und auf ein mit Backpapier belegtem Blech verteilen. Auf den Teig können zusätzlich von den Gewürzen ganze Zweige oder Blätter verteilen und in den Teig drücken. Anschliessend mit genügend Mehl bestäuben.

Das Blech wieder mit einem feuchten Tuch bedecken und erneut mind. 60 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Das Blech in den auf 250 Grad vorgeheizten Bachofens schieben. Die Temperatur sofort auf 200 Grad zurückstellen. Backzeit ca. 30 Minuten

Alternativen:

Anstelle von frischer Hefe kann auch ein Säcklein (7 g) Trockenhefe verwendet werden.

Anstelle von mediterrane Kräuter können auch den Oliven verwendet und auf dem frischen Teig verteilt werden.



Zitronengrassuppe

Für 4 Personen werden ca. 8 dl Flüssigkeit benötigt

- | | |
|-----------|--|
| 1 Stk | Eschalotte gehackt |
| 0.25 Stk | Palmzucker oder Rohrzucker (1 Stk Palmzucker hat etwa 100 g, Palm- und Rohrzucker 1:1, heisst 25 g Rohrzucker) |
| 4 Stk | Zitronengras, in 2 cm Stücke schneiden |
| 8 Blätter | Thai-Basilikum (4 für Dekoration) |
| 8 dl | Kokosnussmilch |
| 0.5 TL | Rote Curry-Paste |

Zubereitung

Eschalotten und Palmzucker andünsten.
Dann alle Zutaten dazu geben und sämig kochen.
Suppe passieren.

Anrichten Mit Thai-Basilikum garnieren.



Curry

Zutaten für 4 Personen (Wir kochen für 6 Personen)

2 Stk	gehackte Zwiebeln
1 TL	scharfes Currys
1 TL	mildes Currys
1 Stk	geraffelter Apfel ohne Schale (sauer)
200 g	Kalbsgeschnetzeltes
200 g	Schinken
250 g	Champignons
1 EL	Mehl
1 Stk	Bouillonwürfel
1 dl	Weisswein
3 dl	Vollrahm
320 g	Reis

Zubereitung

Fleisch und Zwiebeln anbraten. Fleisch beiseite stellen.

Sauce

Schinken, Champignon, Apfel dazu geben.

Mehl, Curry, Bouillonwürfel dazu, mit Weißwein ablöschen, Rahm dazu geben.
Mindestens 10 Minuten kochen.



Ananas-Tiramisu

Zutaten für 6 Personen

100 g	Löffelbiskuit (um den Boden der Dessertform zu bedecken)
1 dl	Ananassaft
4 Scheiben	Ananas
2 dl	Rahm
250 g	Rahmquark
250 g	Mascarpone
120 g	Zucker
0.5 Pack	Vanillezucker

Zubereitung

Dessertform mit Löffelbiskuit auslegen.

Löffelbiskuit mit Ananassaft tränken.

Rahmquark, Mascarpone, Zucker und Vanillezucker gut miteinander vermischen.

Dann Ananas und den steifgeschlagenen Rahm darunter ziehen.

In die Dessertform geben und 2 Stunden kühl stellen.

