

Menu für 287. Chochete vom 5. Sep 2025

Chips auf Italienisch

Wasabi Suppe

Tomaten Tartar

Lammrack mit Hasselback Kartoffeln

Affogato

Weisswein:	Petite Arvine, Valais, 2023
Rotwein:	Sassoalloro, Jacopo Biondi Santi, 2018
Bier:	Resten aus Bestand

Abendchef: Rico Bischof

Chips auf Italienisch

Für 6 Personen

60 g Salami
120 g Parmesan
0.5 TL getrockneter Oregano
1 Prise geräucherter Paprika

Zubereitungszeit

Ca. 25 Min.

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad Unter-/Oberhitze vorheizen. Salami in Streifen schneiden. Parmesan fein reiben, 2/3 davon mit Salamistreifen, Oregano und Paprika mischen. In kleinen Häufchen mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Mit restlichem Käse bestreuen. In der Ofenmitte ca. 8 Min. goldbraun backen. Chips beiseitestellen und auf einem Haushaltspapier etwas auskühlen lassen. Sofort servieren.

Wasabi-Suppe

Für 4 Personen

- 1 Schalotte fein gehackt
- 1 EL Butter
- 2 Stk Zitronengras, Inneres fein gehackt
- 2 EL Weissmehl
- 1TL Salz
- 2 dl Weisswein
- 5 dl Thai-Kitchen-Coconut-Cream
- 1 dl Wasser
- 1.5 EL Wasabi-Paste (abschmecken je nach Schärfe)

- 50 g Wasabi-Nüsse, grob gehackt
- 100 g geräucherter Lachs in Tranchen
- Microgreens für Deko

- 1 Parisette

Zubereitungszeit

Ca. 25 Min

Zubereitung

Butter in einem grossen Topf erhitzen, Schalotte und Zitronengras begeben und unter Rühren ca. 5 Min. andünsten. Mehl begeben, kurz mitdämpfen, salzen. Mit Weisswein ablöschen und aufkochen. Kokoscrème, Wasser und Wasabi-Paste begeben, aufkochen. Hitze reduzieren und bei mittlerer Temperatur ca. 15 Minuten köcheln lassen. Dabei ab und zu rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und fein mixen.

Evtl. sieben, Suppe schöpfen, Wasabi-Nüssli darüberstreuen und mit Microgreens garnieren. Lachs dazu servieren



Tomaten Tartar

Für 4 Personen

1 kg	Tomaten (Ochsenherz)
1.2 dl	Olivenöl
1 EL	Thymian
0.7 dl	Condimento Bianco
1 Bund	Peterli gehackt
2 Stk	kleine Zwiebeln, fein gehackt
1.2 dl	Olivenöl
150 g	Grana Padano, gehobelt
1 Bund	frischer Basilikum

Zubereitung

Den Strunk der Tomaten oben abschneiden und die Früchte auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Olivenöl beträufeln, mit Thymian bestreuen und im Ofen bei 100 Grad 45-60 Min. rösten bis die Tomaten weich sind, aber noch ihre Form behalten. Abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Condimento Bianco in einem kleinen Topf bei mittlerer bis niedriger Hitze 15-20 Min. köcheln lassen, bis er zu einer dicken Sauce reduziert ist. Die inzwischen abgekühlten Tomaten schälen und in kleine Würfel schneiden.

Peterli und Zwiebel darunter rühren und mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken. Tomaten in einer Ringform auf dem Teller anrichten und mit dem reduzierten Condimento und Olivenöl beträufeln und mit etwas Grana Padano und Basilikum garnieren.

Zubereitungszeit

Ca. 80 Min.



Lammracks im Ofen

Für 6 Personen

- 2 Lammracks à je ca. 400 g, mit je 6-8 Koteletts
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 4 Rosmarinzweige
- 2-3 EL Bratbutter
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 2 EL grobkörniger Senf

Zubereitung

Ofen auf 80 Grad vorheizen. Eine Platte und 6 Teller darin vorwärmen.

Rosmarinzweige zwischen die Knochen flechten, Fleisch würzen. In Bratbutter ringsum ca. 5 Min. anbraten. Mit Knoblauch und Senf einreiben, sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im Ofen 1 ½ Std garen.

Die Kerntemperatur soll 58-60 Grad betragen. Im Ofen bei 60 Grad warm stellen bis zum Tranchieren und Service.

Zubereitungszeit

Ca. 20 Min. plus 90 Min Garzeit

Hasselback-Kartoffeln

Für 6 Personen

- 800 g mittelgrosse, festkochende Kartoffeln
- 2 EL Apfelessig
- 3 EL Olivenöl
- Prise Salz, Pfeffer
- 60 g Crème fraîche
- 1 EL rote Zwiebel, gehackt
- Frischer Kerbel und Gartenkresse für Garnitur
- Zitrone, abgerieben Schale

Zubereitung

Reichlich Salzwasser aufkochen. Zwei Holzstäbchen parallel zueinander auf die Arbeitsfläche legen. Diese verhindern, dass die Kartoffel durchgeschnitten wird. Die Kartoffel nun längs zwischen die Stäbchen legen und mit einem Messer sehr dünne Scheiben von oben nach unten schneiden – gerade so tief, dass das Messer die Stäbchen berührt.

Essig und eingeschnittene Kartoffeln ca. 8 Min. im siedenden Wasser kochen. Wasser abgiessen.

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen, Backblech mit Backpapier auskleiden und mit 1.5 EL Öl bestreichen. Kartoffeln mit Schnittstelle nach oben auf das Blech geben, mit restlichem Öl bestreichen und salzen.

Kartoffeln ca. 30 Min. weichbacken, dann aus dem Ofen nehmen.

Hitze auf 220 Grad erhöhen und Kartoffeln für weitere 30 Min. knusprig backen.

Zum Servieren einen Tupper Crème fraîche auf die Kartoffeln geben.

Mit Kräutern, Zitronenzeste und etwas Pfeffer ausgarnieren.

Zubereitungszeit

Ca. 30 Min. plus 60 Min Garzeit



Affogato

Für 4 Personen

4 Kugeln Vanilleglacé
4 starke Espressi
Vollrahm geschlagen

Zubereitung

Vanilleglacé in ein Glas geben, Espresso darüber giessen, mit Schlagrahm garnieren und sofort servieren.

Zubereitungszeit

Ca. 10-20 Min.

