

Menu für 289. Chochete vom 7. November 2025

Trauben-Speck-Spiesschen mit Ziegenkäse

Marinierter Thunfisch/Kingfisch/Zackenbarsch
mit Quetschkartoffeln, Oliven, Rucola

Zwiebelsuppe vom Sternekoch

Gourmet-Poulet entbeint und gefüllt

Zwetschgen mit Mascarpone und Tonkabohne

Weisswein: Fritz Wassmer: Gutedel, Auxerrois, Viognier
Rotwein: Fritz Wassmer: Spätburgunder, Pinot + Syrah
Bier: was noch da ist,

Abendchef: Gerhard Treiber

Trauben-Speck-Spiesschen mit Ziegenkäse

Für 8 Personen ergibt 16 Spiesse

500 g	Weissmehl
20 g	Frischhefe
1 TL	Salz
1 EL	Olivenöl
3.8 dl	Wasser
5 Stk	frische Oliven
16	Scheiben Frühstücksspeck
16	Holzspiesse
32	dicke grüne Trauben (möglichst kernlos)
75 g	Butterschmalz
200 g	Ziegenkäserolle
	Meersalz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Trauben waschen, von den Rispen zupfen und trocken tupfen. Ziegenkäse in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und diese nochmals vierteln.

Auf jeden Spiess jeweils 2 Trauben abwechselnd mit 2 Käsestückchen aufreihen. Dazwischen je 1 Scheibe Speck wellenartig mit aufspießen.

Die Spiesse in heissem Butterschmalz in einer Pfanne etwa 3 Minuten pro Seite braten. Dabei mit Pfeffer und ein wenig Salz würzen.



Marinierter Thunfisch/Kingfisch/Zackenbarsch mit Quetschkartoffeln, Oliven, Rucola

Für 8-10 Personen

250 g	in dünne Scheiben geschnittener roher Thunfisch (Sashimiqualität)
200 g	in dünne Scheiben geschnittener roher King Fisch (Sashimiqualität)
200 g	in dünne Scheiben geschnittener Zackenbarsch (Sashimiqualität)
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
6 EL	Olivenöl
8	mittelgrosse Kartoffeln
150 g	geputzter, grob geschnittener Rucola
3 EL	grob gehackte, Oliven
1	Zitrone

Zubereitung

Tunfisch/King Fisch mit Salz, Pfeffer und 4 Essl. Olivenöl marinieren.

Kartoffeln in der Schale kochen, ausdämpfen, noch heiss schälen. Kartoffeln, 2 EL Olivenöl, Rucola und Oliven mit der Gabel zerquetschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 100 g Rucola mit 50 gr. Olivenöl fein mixen.

Fischscheiben mit der Marinade auf Tellern verteilen. Anordnung nach Gusto. Mit 2 EL aus der Kartoffelmasse Nocken formen, (oder von Hand) auf dem Tunfisch anrichten. Mit Rucola Öl beträufeln, und ein paar Spritzer Zitrone darüber träufeln.



Zwiebelsuppe vom Sternekoch

Zutaten für 8 Personen

500 g	milde Zwiebeln
80 g	Butter
2 EL	Mehl
1 Glas	Madeirawein
2 Lt	Geflügelbouillon
1	Bouquet garni bestehend aus Thymian, Lorbeer und Lauch
300 g	geriebener Gruyère Käse
	trockenes Landbrot
	Olivenöl
	Salz, Zucker und Pfeffer aus der Mühle
	Schnittlauch

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. In einem grossen Topf in schäumender Butter anschwitzen. Mit Salz und Pfefferwürzen und ein wenig Zucker dazugeben.

Langsam goldfarben anbräunen. Mit Mehl bestäuben für ein paar Minuten weiter anschwitzen, damit die Stärke sich zu Dextrin umwandelt.

Mit Madeira ablöschen und etwas einkochen.

Mit der Geflügelbouillon aufgiessen und das Bouquet garni hinzufügen. Nach dem Aufkochen etwa 30 Minuten köcheln lassen.

Den Ofen auf 180 Grad C, bei Oberhitze vorheizen. Das Landbrot in 2 cm dicke Würfel schneiden, mit Olivenöl beträufeln und 10 Minuten im Ofen trocknen lassen.

Das gewürfelte geschnittene Brot in die feuerfesten Suppenterrinen geben. Jede Brotschicht mit etwas geriebenen Gruyères bestreuen.

Die Zwiebelsuppe darüber geben und grosszügig mit dem restlichen Käse bestreuen.

Die Suppenterrinen für 6 Minuten bei Oberhitze im Ofen leicht gratinieren.

Mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen und heiss servieren.



Gourmet-Poulet entbeint und gefüllt

Zutaten für 8 Personen

3	Hähnchen à 1.0 kg
300 g	kleine Shrimps
0.5 Bund	Koriander
4 EL	Fischsauce
4	grosse Tassen gewürfeltes Weissbrot
3	Eier
	Salz, Pfeffer, Merkén
4	Pak Choi
	Sesamöl
	Teriyakisauce
1	Zwiebel
1	Möhre
1	Selleriestück
2.5 dl	Weisswein
2.5 dl	Hühnerbrühe
	Thymian, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Hähnchen nach Anleitung entbeinen.

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die ausgelöste Karkasse in Stücke teilen, in Sesamöl anbraten, klein gewürfelte Zwiebel, Möhre, Sellerie dazu, kurz anrösten, mit Weisswein ablöschen. Brühe angiesen und 20 min köcheln lassen, absieben und auf die Hälfte einkochen lassen. Abschmecken (Salz, Pfeffer, Merkén) und warmhalten. Bei Bedarf mit Speisestärke etwas andicken.

Die ausgelösten Hähnchen auseinander klappen, Teile der Brust herauslösen und in nicht zu kleine Würfel schneiden.

Brustwürfel, Shrimps, gewürfeltes Brot, Eier, Salz, Pfeffer, Koriander, Merkén, in einer Schüssel mischen (feuchte Masse), auf die ausgeklappten Hähnchen geben, Hähnchen zu klappen (Haut ca. 1 cm übereinander) und mit Küchengarn binden so dass es ganz geschlossen ist (Beine zusammen und von dort aus das Hähnchen binden, zum Schluss 1-mal quer).

Hähnchen von aussen mit flüssiger Butter bestreichen, leicht salzen und nochmals Merkén drüberstreuen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 40 bis 45 min backen, wenn fertig Backofen abstellen und Hähnchen noch 10 bis 15 min im offenen Backofen ruhen lassen.

Pak Choi waschen, vierteln und in Sesamöl kurz anbraten, Salzen, Pfeffern etwas Wasser angiesen und 5 bis 10 min gar schmoren, Wasser sollte vollständig verdunstet sein, dann mit einem Schuss Teriyakisauce ablöschen und kurz einkochen lassen.

Hähnchen in Scheiben aufschneiden, mit zerlassener Butter einpinseln. Pak Choi danebenlegen und mit der eingeköchelten Sauce garnieren,



Zwetschgen mit Mascarpone und Tonkabohne

Zutaten für 8 Personen

500 g	Mascarpone
6 g	Tonkabohne (oder Vanilleschote)
4 TL	Kaffeesatz (oder Kaffeepulver)
450 g	Zwetschgen
16 Stk	Löffelbiskuit
500 g	Sahne
400 g	Zucker
1	Bio-Zitrone
1 dl	Espresso (4 Tassen)
200 g	weisse Schokolade
60 g	fruchtiges Olivenöl
3 dl	Pflaumensaft (oder Apfelsaft)
1	Zimtstange
4	Butterflocke

Zubereitung

Für die Mascarponecreme: Mascarpone mit 300 g Sahne, geriebene Tonkabohne, 100 g Zucker, abgeriebener Schale und Saft von einer 1/2 Zitrone mithilfe eines Handrührgerätes aufschlagen. In einen Spritzbeutel mit flacher Tülle geben, bis zur Fertigstellung kaltstellen.

Für den Kaffee-Schokoladen-Sud: 200 g Sahne mit Espresso aufkochen, Schokolade hinzufügen schmelzen und auskühlen lassen.

Für das Kaffeeöl das Olivenöl mit dem Kaffeepulver mischen, an einen warmen Ort stellen und bis zur Fertigstellung ziehen lassen.

Für das Ragout: Zwetschgen vierteln, Steine entfernen. 100 g Zucker karamellisieren, mit Apfel-Saft ablöschen, auflösen, Zimtstangen dazugeben, um die Hälfte reduzieren. Zwetschgen dazugeben und kurz weich garen, sodass sie ihre Struktur noch halten. Butter einrühren und auskühlen lassen.

Läuterzucker: für die Löffelbiskuit aus 200 g Zucker, 1.5 dl Wasser, abgeriebene Schale und Saft von einer Zitrone zusammen aufkochen, und auskühlen lassen. Biskuitstangen je in Stücke brechen und für 5 Sekunden in den Läuterzucker dippen, in die Mitte des Tellers geben, darauf die Zwetschgen platzieren, die Creme drumherumspritzen. Den Schokoladen-Kaffee-Sud an die Seite giessen und das Dessert mit dem Öl beträufeln.

