

Menu für die 290. Chochete am 5. Dezember 2025

Apéro Pestoblütenkranz

Herbstsalat mit Wildlachs an Pinienhonig-Dressing

Solothurner Wysüppli mit Blätterteigdeckel

Rindsfilet auf Pfeffersaucenspiegel mit frischem Gemüse

Pochierte Birnen auf Zimtcreme

Weisswein: Chardonnay AOC du Valais, Jacques Germanier
Rotwein: Donne Fittipaldi, Bolgheri superiore / Sasso al Poggio

Abendchef: Manuel Siegenthaler / Urs Heuberger

Apéro, Pestoblütenkranz

Zutaten für 8 Personen

80 g	Baumnusskerne
1 Stk	Clementine, abgespült, trocken getupft, abgeriebene Schale, 2 EL Saft
1 Bund	Petersilie, grob geschnitten
0.25 TL	Salz
wenig	tasmanischer Pfeffer
125 g	Bio-Frischkäse nature
1 Stk	rechteckig Blätterteig (25 x 40 cm)

Zubereitung

Für die Füllung die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und etwas abkühlen.

Baumnüsse, Clementinenschale und - saft und Petersilie zusammen pürieren und würzen. Zum Schluss den Frischkäse darunter rühren.

Blätterteig ausrollen, mit Pesto bestreichen und von einer Längsseite her aufrollen. Teigrolle auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit einer Schere von oben im Abstand von ca. 1 cm ein - aber nicht ganz durchschneiden.

Rolle zu einem Kranz formen. Jeweils eine Scheibe nach innen, eine nach aussen und eine mittig versetzen. Siehe Bild unten.

Backen: 30 Min. auf der untersten Rille des auf 220 °C vorgeheizten Ofens backen. Lauwarm servieren.



Herbstsalat mit Wildlachs an Pinienhonig-Dressing

Zutaten für 6 Personen

2 Stk	geräucherte Lachsrückenfilets à ca. je 120 g
2 EL	Pinienhonig
2 TL	Blütenpfeffer
50 g	rohe Randen
1 Stk	rotschaliger Apfel
3 EL	Essig, z. B. milder Rotweinessig
4 EL	Olivenöl
	Fleur de sel
	Blütenpfeffer
120 g	Nüsslisalat
0.5 Bd	Kerbel

Zubereitung

Lachsfilets rundum mit der Hälfte des Honigs bestreichen. Pro Filet 1 TL Pfeffer auf einen Teller mahlen, Filets darin wenden. Beiseitestellen.

Randen in feine Scheiben, dann in Streifen schneiden. Apfel ungeschält halbieren, Kerngehäuse entfernen. Apfel in feine Scheiben schneiden.

Restlichen Honig, Essig und Öl zu einer Sauce rühren. Mit Fleur de sel und Blütenpfeffer würzen.

Nüsslisalat mit der Hälfte der Sauce mischen und auf einer Platte anrichten. Randen und Apfel darauf verteilen und mit restlicher Sauce beträufeln.

Lachs in ca. 5 mm dicke Tranchen schneiden, auf dem Salat anrichten. Kerbel darüberzupfen. Sofort servieren.



Solothurner Wysüppli mit Blätterteigdeckel

Zutaten für 4 Personen

4 dl	Fleischbouillon
3 dl	Weisswein (Chasselas oder Fendant)
1 Stk	Karotte
100 g	Lauch
1 dl	Vollrahm für Sauce
2 Stk	frische Eigelb
	Paprika zum würzen
	Salz
	Pfeffer
0.5 Bund	Schnittlauch
1 Stk	Blätterteig rechteckig ca. 25x42 cm
1 Stk	Eigelb

Zubereitung

Fleischbouillon mit dem Weisswein in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen.

Karotten in kleine Würfeli schneiden und zusammen mit dem fein geschnittenen Lauch ca. 10 Minuten in der Bouillon mitköcheln. Anschliessend Pfanne vom Herd nehmen.

Rahm mit den 2 frischen Eigelb verrühren und langsam unter Rühren in die Suppe gießen. Suppe kurz vors Kochen bringen und sofort wieder von der Platte nehmen. Die Suppe würzen, abschmecken und in die feuerfesten Suppentassen verteilen. Ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

Den geschnittenen Schnittlauch in den Tassen darüberstreuen.

Ausgewalpter Blätterteig 1x längs und 1x quer halbieren.

Eigelb verrühren und damit die Tassenränder aussen einstreichen. Teigrechtecke darüberlegen und an der Aussenseite gut andrücken. Teig mit restlichen Eigelb bestreichen. Tipp: Eigelb kann schon vor dem darüberlegen leicht einstreichen.



Rindsfilet auf Pfeffersaucenspiegel mit frischem Gemüse

Zutaten für 4 Personen

600 g	Rindsfilet am Stück
	Salz, Pfeffer
2 EL	Öl zum Braten
1 Stk	kleine rote Zwiebel
40 g	Butter
3 TL	Mehl
2 dl	kräftiger Rotwein
2 dl	Bratenfond
3 EL	rosa Pfeffer
2 EL	Preiselbeerkonfitüre oder Honig
300 g	Karotten
6 Stk	kleine Schalotten
1 EL	flüssiger Blütenhonig
3 EL	Aceto balsamico
1 Bund	Kräuter, z. B. Petersilie, Oregano

Zubereitung

Fleisch ca. 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und temperieren.

Backofen auf 80 Grad C Unter-/Oberhitze vorheizen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Fleisch rundum ca. 5 Minuten anbraten.

In eine ofenfeste Form legen (Bratsatz behalten), Fleischthermometer in das Filet stecken. Fleisch im Ofen ca. 80 Minuten garen, bis es die gewünschte Garstufe erreicht hat (50 Grad C = blutig, 55 Grad C = rosa)

Für die Sauce Zwiebel hacken. Im Bratsatz in der Hälfte der Butter ca. 2 Minuten andünsten. Mehl dazugeben und verrühren. Wein und Fond dazu giessen. Pfeffer und Preiselbeeren dazugeben. Ca. 5 Minuten einköcheln lassen, bis die Sauce etwas bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Karotten längs halbieren und in ca. 5 cm grosse Stücke schneiden. Schalotten schälen und längs halbieren.

Beides mit restlicher Butter, Honig und Balsamico ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze zugedeckt knapp weich köcheln. Abgedeckt weitere 5 Minuten einköcheln lassen, bis das Gemüse einen schönen Glanz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Filet aufschneiden und Teller mit Saucespiegel und Gemüse anrichten. Kräuter darüberzupfen.



Pochierte Birnen auf Zimtcreme

Zutaten für 4 Personen

50 g	Mascarpone
50 g	Zucker
1 TL	Zimt
1,5 dl	Rahm
1	Vanilleschote
4 Stk	Birnen, z. B. Williams oder Forelle
5 dl	Cranberrysaft
1 dl	Grapefruitsirup
2 EL	Zitronensaft
4 EL	Mandelscheiben
1 EL	Puderzucker

Zubereitung

Mascarpone mit Zucker und Zimt verrühren. Rahm steif schlagen und unter die Creme heben. Kühl stellen.

Vanilleschote längs halbieren, Mark herauskratzen. Birnen schälen, längs halbieren und das Kerngehäuse entfernen.

Birnen in einer Pfanne mit Cranberrysaft, Sirup, Zitronensaft, Vanillemark und -schote 15–20 Minuten bei kleiner Hitze knapp weich köcheln lassen.

Birnen aus dem Sud heben. Sud bei mittlerer Hitze auf ca. 1,5 dl sirupartig einköcheln lassen. Birnen zurück in den Sud geben und auskühlen lassen.

Mandeln und Puderzucker in einer Pfanne kurz rösten, bis der Zucker beginnt zu caramelisieren. Herausnehmen.

Birnen mit Creme, Sud und Mandeln anrichten.

