

Menu für 291. Chochete vom 6. Februar 2026

Dörrtomaten-Dattel-Pesto auf Baguette
mit Rucola und Ölsardinen

Flädlesuppe mit Gemüse und Brätkügeli

Forellenmaultaschen mit Meerrettichsauce

Hähnchen Cordon Bleu mit Ofenkartoffel

Buñuelos mit Chili-Ananas
und Schokoladensauce

Weisswein: Weingut G.Aldinger, Bentz Cuvee, Chard +Wbgr. Cuvee
Rotwein: Weingut G.Aldinger, Trollinger alte Reben, Sine

Abendchef: Gerhard Treiber

Dörrtomaten-Dattel-Pesto auf Baguette mit Rucola und Ölsardinen

Zutaten für 10 Personen

200 g	entsteinte Datteln
2	Knoblauchzehen
150 g	getrocknete Tomaten in Öl
1 Prise	Cayenne Pfeffer
100 g	Parmesan
250-400 g	Ölsardinen
50 g	Rucola

Zubereitung

Die Datteln würfeln. Knoblauch schälen. Beides mit getrockneten Tomaten sowie dem Einlege-Öl der Tomaten, oder 3 EL Olivenöl, 1 Prise Salz und Cayennepfeffer in einen hohen Becher geben und zu einer feinen Masse mixen.

Parmesan fein reiben und unter das Pesto heben.

Rucola putzen, waschen und trockenschleudern. Das Baguette schräg in dicke Scheiben schneiden und mit der Schnittfläche auf einem heißen Grill oder in einer Grillpfanne rösten.

Die gebrillten Baguettescheiben grosszügig mit dem Pesto bestreichen. Rucola und Sardinen darauf verteilen.



Flädlesuppe mit Gemüse und Bratkügeli

Zutaten für 8-10 Personen

Flädle:

200 g	Mehl (405)
2.5 dl	Milch
4	Eier
	Salz und Pfeffer
	Kräuter, Petersilie, Schnittlauch sehr fein gehackt

Gemüseeinlage:

2	Rüebli
200 g	Sellerie
1	Lauch
	Salz, Pfeffer, Muskat
2 Lt	Fleischbrühe oder Rinderfond

Heute Rinder und Kalbsfond aus dem Glas, sowie Brühwürfel.

Wer die Brühe selber machen will:

1 kg Fleischknochen, 0.5 kg Markknochen, 1-2 Beinscheiben, 0.5 kg Ochsenschwanz, 1 kg Suppengrün 2-3 Zwiebeln, Salz, Pfeffer, 3 Lorbeerblatt, 2 Nelken, 2 Kardamom, 4 Piementkörner, 5 Pfefferkörner, alles Fleisch samt Knochen ohne Gemüse aufkochen 30 min ziehen lassen und immer wieder Schaum und graues abschöpfen, das Wasser wegschütten, neuen Topf mit kaltem Wasser füllen, Fleisch und Gemüse samt Gewürzen (ohne Salz!) erneut aufkochen, bei Bedarf nochmals abschöpfen und 4...5 h leise simmernd köcheln lassen, durch ein Tuch absieben und mit Salz oder je nach Geschmack nachwürzen, Fleisch sowie Mark von den Knochen lösen und ggf. als Einlage in die Suppe verwenden).

Bratkügeli:

300 g	Kalbsbrät
1	kleine Zwiebel
1	kleine Knoblauchzehe
	Wenig Petersilie
	Salz, Pfeffer, etwas Cayennepfeffer

Zubereitung

Mehl, Milch, Eier und Gewürze zu einem feinen eher flüssigen Teig rühren. Flädle sollen dünn werden.

Alles in der Pfanne zu kleinen Flädle ausbacken, beiseitestellen und später zusammengerollt in feine Streifen schneiden, warm stellen.

Gemüse in feine Julienne schneiden.

Brät mit feingehackter Zwiebel und Knoblauch sowie etwas fein gehackter Petersilie mischen, würzen und 2 cm grosse Bällchen oder Nockerl formen.

Fleischbrühe zum Sieden bringen, nicht kochen, Gemüse Julienne zugeben und ca 5 min leicht simmernd ziehen lassen, danach Fleischbällchen dazugeben und 3 min ziehen lassen (wenn sie oben schwimmen, sind sie fertig).

Teller anrichten: warmgehaltenen Flädle in Teller geben, je 2 Fleischbällchen mit Gemüse darüber geben und mit fein gehacktem Schnittlauch garnierenservieren.



Forellenmaultaschen in Meerrettichsauce

Zutaten für 8-10 Personen

Maultaschen:

4 Nudelteig (Migros)
800 g Forellenfilet für die Füllung davon ca.
200 g Forellenfilet für die Farce (kaltstellen)
Salz, Pfeffer

Meerrettichsauce:

1 Schalotte
2 dl Weisswein
2 dl Fischfond
1 Becher Sahne
Frisch geriebener Meerrettich, mind. 2-3 Esslöffel, je nach Geschmack
auch mehr
Butterflocken

Zubereitung

Forellenfilet von der Haut befreien, so portionieren das 20 gleich grosse Forellenstücke entstehen, 10 Stück bleiben gross, 10 Stück halbieren, überschüssiger Rest kommt zur Farce, (jeder bekommt 1 grosse und 2 kleine Maultaschen).

Nudelteig ausrollen. Für die Farce das Forellenklein kühlen.

Kaltgestellte Forellenfiletreste mit Becher Sahne, Salz und Pfeffer zu einer Farce mixen... Achtung darf nicht warm werden ...

Farce auf die Nudelteige streichen, Forellenstücke drauflegen zuklappen und Maultaschen ausformen.

Schalotten, Wein und Fond aufkochen und auf ca. die Hälfte reduzieren.

Mit Sahne aufgiessen, Meerrettich dazu geben und mit Butterflocke aufmixen.

In der Zwischenzeit die grossen Maultaschen in leicht siedendem Salzwasser ca. 3-4 min garen, danach die kleinen zugeben und 2 min ziehen lassen.

In tiefe Teller geben und mit Meerrettichschaum übergiessen, leicht pfeffern und Micro Green als Deco..



Hähnchen Cordon Bleu mit Kartoffel

Zutaten für 10 Personen

Für die Füllung

3.5 dl	Vollmilch
50 g	weiche Butter
50 g	Mehl
180 g	Gruyère
180 g	gekochter Schinken
	Salz, Pfeffer und Muskatnuss nach Geschmack

Kartoffel

10 grosse	mehlig kochende Kartoffeln
	Grobes Salz

Für das Hähnchen

1 kg	Hähnchenbrust (5 Hühnerbrüste)
6	Eier
200 g	Mehl
250 g	Paniermehl
	Salz und Pfeffer nach Geschmack

Für die Sauce

4	gehackte Schalotten
80 g	Butter
4 dl	Kokosmilch
1.4 dl	Hühnerbrühe
4-8 g	Tandoori-Gewürz (je nach Geschmack und Schärfe)
	Micro Green als Deco

Zubereitung

Schinken und Käse in kleine Würfel schneiden.

Milch mit Salz, Pfeffer, Muskat mischen, Mehl in Butter anschwitzen, und langsam mit der Milch aufgiessen und glattrühren, (Bechamel) Käsewürfel zugeben danach Schinkenwürfel zugeben so lange köcheln bis zähe Masse entstanden ist, kalt stellen ca. 30 min.

In den Spritzbeutel füllen und damit die Röhrchen füllen, 1 pro Person.

Edelstahlröllchen in den Gefrierschrank geben.

In der Zwischenzeit Kartoffeln mit dem Messer mittig die Schale einschneiden, und in eine mit Salz (Boden bedeckt) Form legen, (Schnitt seitlich) bei 200 Grad Umluft ca. 60 min backen.

Hühnerbrüste halbieren und dünn plattieren (ca. 5mm).

Gefrorene Edelstahlröllchen aus dem Gefriere holen und Inhalt aus den Röllchen drücken (Kork mit Stab verwenden). Auf die plattierten Hühnerbrüste geben und einwickeln in Mehl, Ei und Brösel wenden und frittieren, bis sie goldbraun sind, herausnehmen, abtropfen.

Für die Sauce die Schalotten in Butter anschwitzen, mit Kokosmilch und Hühnerbrühe auffüllen und kurz auf Köcheln, Tandori-Pulver dazu und kurz aufschäumen.

Anrichten: Frittierte Cordon Bleu auf den Teller legen, Kartoffel halbieren und dazulegen, und die Sauce drum herum im Kreis geben.

Mit Micro Green dekorieren und servieren.



Knusprige Buñuelos mit Chili-Ananas und Schokoladensauce

Zutaten für 10 Personen

Buñuelos

400 g	Mehl (Type 405) plus etwas zum Ausrollen
1	Tütchen Backpulver
2 Prisen	Salz
4 TL	fein abgeriebene Bio-Orangenschale
4 TL	Olivenöl
2 dl	zimmerwarmer Orangensaft
1 TL	Anis ganz
8 EL	Zucker
2 Lt	Öl zum Frittieren

Schokoladensauce

200 g	Bitterschokolade (Kouvertüre)
1 dl	frisch gebrühter starker Kaffee
2 dl	Sahne
4 TL	Zucker

Ananas

1	Ananas
4 EL	Olivenöl
80 g	Butter
8 EL	Ahornsirup Chiliflocken nach Gusto

Zubereitung

Für die Buñuelos

Mehl und Backpulver mit 1 Prise Salz mischen. Orange fein abreiben, den Abrieb mit dem Olivenöl und dem Orangensaft verrühren. Die Flüssigkeit unter die Mehlmischung rühren, dann kneten, bis ein weicher homogener Teig entstanden ist, der gerade so nicht mehr an den Fingern klebt. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Anis im Mörser zerreiben und mit Zucker mischen.

Für die Schokoladensauce

Die Kuvertüre hacken und in einem Topf mit heissem Kaffee übergießen, die Sahne und den Zucker dazugeben, langsam erwärmen und unter Rühren zu einer glänzenden Schokoladensauce binden. Vom Herd nehmen, warmhalten! Achtung Schockisauce erst kurz vor dem Servieren zubereiten damit sie nicht abscheidet. Geruhten Teig in 10 gleich grosse Stücke schneiden, nicht kneten, sondern auf einer bemehlten Fläche rund dünn ausrollen. Die Fladen von etwa 8-12 cm Durchmesser zwischen zwei Küchentüchern ausgebreitet 15 Minuten ruhen lassen. Die Ananas schälen und in dünne (10 Stück) Scheiben schneiden, das harte Innere mit einem Apfel- oder Perlausstecher entfernen. Je 1 EL Öl und 20 g Butter in zwei grosse, beschichtete Pfannen erhitzen, je 5 Ananasscheiben hineingeben. Von jeder Seite ca.4 Minuten braten. Je Pfanne zum Schluss 4 EL Ahornsirup und 1–2 Msp. Chiliflocken dazugeben, einmal aufwallen lassen. Pfanne vom Herd ziehen. Frittiergerät auf 170 Grad einstellen, Fladen ins heisse Öl gleiten lassen und 2–3 Minuten frittieren, dabei 1–2-mal wenden. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen. Mit Aniszucker bestreuen. Mit Schokoladensauce und Chili-Ananas servieren..

