

Menu für 292. Chochete vom 27. März 2026

Apéro-Olivenbällchen

Mandelschaumsuppe mit Jakobsnüssen

Caesar-Salat-Rollen

Rindshackbraten mit Ofenkartoffeln und Rüeblli

Blutorangen-Tiramisu

Weisswein: Petite Arvine, Valais, 2023
Rotwein: Sassoalloro, Jacopo Biondi Santi, 2022
Bier: Appenzeller Quöllfrisch

Abendchef: Clay Fankhauser / Rico Bischof

Apéro-Olivenbällchen

16 Stück

1 EL	Olivenöl
2	Zwiebeln, in feinen Streifen
1	roter Peperoncino, entkernt, fein gehackt
2	Prise Salz
3	Zweiglein Oregano, fein geschnitten
4 EL	Mayonnaise
100 g	Ruchbrot
3 EL	weisses Mandelmus
1	Zitrone
100 g	Feta
100 g	entsteinte schwarze Oliven
60 g	Paniermehl

Zubereitung

Öl in einer beschichteten Bratpfanne erwärmen. Zwiebeln und Peperoncino begeben, ca. 5 Min. dämpfen, salzen. Zwiebeln in eine Schüssel geben, Oregano begeben, mischen.

Brot und alle Zutaten bis und mit Mandelcreme zu den Zwiebeln geben, von Hand zu einer kompakten Masse kneten, zugedeckt ca. 10 Min. stehen lassen.

Paniermehl in einen tiefen Teller geben, Masse zu ca. 16 Bällchen formen. Bällchen im Paniermehl wenden. Wenig Öl in derselben Bratpfanne erhitzen. Bällchen portionenweise rundum ca. 4 Min. braten. Herausnehmen, erneut im Paniermehl wenden.

Olivenbällchen anrichten, Mayonnaise und Zitronenschale mischen, dazu servieren.



Mandelschaumsuppe mit Jakobsnüssen

Für 4 Personen

1 EL	Butter
1	Zwiebel, fein gehackt
150 g	mehligkochende Kartoffeln, geschält, in ca. 2 cm grossen Stücken
6 dl	Hühnerbouillon
100 g	Mandelblättchen, geröstet, 1 EL beiseitegestellt
2	Sardellenfilets, abgetropft, grob gehackt
	Salz, Pfeffer, nach Bedarf
50 g	Crème fraîche
1 EL	Zitronensaft
1 EL	Olivenöl
4	Jakobsnüsse ohne Rogen (MSC)
0.25 TL	Salz
	Peterli für Deko

Zubereitung

Butter in einer Pfanne erwärmen. Zwiebel begeben, ca. 2 Min. andämpfen. Kartoffeln begeben, ca. 2 Min. mitdämpfen. Bouillon dazu giessen, aufkochen. Mandeln und Sardellen begeben, zugedeckt ca. 15 Min. weich köcheln. Suppe pürieren, würzen. Crème fraîche und Zitronensaft daruntermischen. Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Jakobsnüsse salzen, begeben, beidseitig je ca. 2 Min. braten. Heisse Suppe kurz vor dem Servieren nochmals aufschäumen, mit den Jakobsnüssen anrichten. Micro Greens und beiseitegestellte Mandeln darauf verteilen.



Caesar-Salat-Rollen

Für 6 Personen

1.5 EL	Honigsenf
1.5 EL	Zitronensaft
2.5 EL	Olivenöl
100 g	Crème fraîche
4 TL	Worcestershire-Sauce
80 g	Parmesan, fein gerieben
4	Sardellenfilets, abgetropft, fein gehackt
wenig	Pfeffer
1 EL	Olivenöl
300 g	Poulet-Minifilets, längs halbiert
0.25 TL	Salz
wenig	Pfeffer
150 g	Bratspeck in Tranchen
2	Scheiben Toastbrot, in Stängeln
6	Kopfsalatblätter
3	hart gekochte Eier, geviertelt
30 g	Parmesan, mit dem Sparschäler Späne abgeschält
	Küchenschnur

Zubereitung

Senf und alle Zutaten bis und mit Pfeffer in einem Schälchen verrühren.

Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Hitze reduzieren, Poulet würzen, beidseitig je ca. 5 Min. braten, herausnehmen. Speck in derselben Pfanne ohne Fett langsam knusprig braten. Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen.

Brotstängeli in derselben Pfanne goldbraun rösten.

Wenig Dip auf die Salatblätter streichen. Poulet, Speck, Brotstängel, Eier und Parmesanspäne auf den unteren Drittel der Salatblätter verteilen. Blätter satt aufrollen, mit Küchenschnur binden. Restlichen Dip dazu servieren.



Rindshackbraten mit Ofenkartoffeln und Rüeblì

Für 8 Personen

1 kg	Hackfleisch (Rind)
4	Knoblauchzehen, gepresst
8 EL	Senf
8 EL	Paniermehl
2 TL	Salz
	Pfeffer
6	Rüeblì, in Scheiben
600 g	Baby-Kartoffeln, in Schnitzen
	Öl zum Braten
8 dl	Wasser
8 EL	Bratensauce (z.B. Knorr Bratensauce s`Wunder)
8 Prise	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Hackfleisch und alle Zutaten bis und mit Pfeffer in eine Schüssel geben, von Hand gut kneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbunden haben, Masse zu einem ca. 15 cm langen Braten formen. Rüeblì und Kartoffeln in das Bratgeschirr legen. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hackbraten rundum ca. 5 Min. anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat. Braten ins Bratgeschirr auf die Rüeblì und Kartoffeln legen. Wasser in dieselbe Bratpfanne giessen, Bratsatz lösen, etwas einköcheln. Bratensauce begeben, Flüssigkeit aufkochen, neben den Braten giessen, würzen.

Ca. 50 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Braten herausnehmen, tranchieren, mit den Ofenkartoffeln, den Rüeblì und der Sauce anrichten.



Blutorangen-Tiramisu

Für 4 Personen

- 2 Blutorangen, in Stücken
- 1 Blutorange, ganzer Saft
- 2 EL Zucker

- 30 g Löffelbiskuits, in Stücken
- 125 g Magerquark
- 150 g griechischer Jogurt nature
- 1 EL Zucker
- 1 Blutorange, in dünnen Scheiben

Zubereitung

Blutorangenstücke, -saft und Zucker in einer Pfanne aufkochen, ca. 5 Min. köcheln, auskühlen lassen.

Biskuits in Gläser verteilen. Quark, Jogurt und Zucker verrühren. Die Hälfte der Blutorangenstücke auf den Biskuits verteilen, Quarkmasse darauf geben. Restliche Blutorangen darüber geben. Mit Blutorangenscheiben garnieren.

