

Kochabend 01. März 2024



Küchenchef: Roger Liechti

Menü:

Blätterteig-Zwirbel
Brokkoli Suppe mit Feta
Seehecht mit Reis und Gemüse garnitur
Rotweinzwetschgen auf Zimt Parfait

Wein:

Apéro Weisswein: Johannisberg Sylvaner Wallis
Hauptgang Weisswein: Orpheus Chardonnay aus Sizilien
Rotwein: Montepulciano D'Abruzzo

Viu Spass, guet's Glingä u ä Guetä !

Blätterteig-Zwirbel

Zutaten für 2 Zwirbel

4 Stk.	Blätterteig rund
3 EL	Tomaten-Pesto
3 EL	Basilikum-Pesto
10 Stk.	Oliven
10 SL	Schinken
3 EL	Parmesan
	Pfeffer
1 Stk.	Ei



Variante 1: 1 Blätterteig ausrollen, mit Tomaten-Pesto bestreichen. Parmesan darüberstreuen. Mit 8 Scheiben Schinken belegen. Gut mit Pfeffer würzen. 2. Blätterteig darauflegen. Rundum alle 4 cm zur Mitte einschneiden, eng verdrehen.

Variante 2: 1 Blätterteig ausrollen, mit Basilikum-Pesto bestreichen. Oliven klein schneiden, darauf verteilen, Parmesan darüberstreuen. 2. Blätterteig darauflegen. Rundum alle 4 cm zur Mitte einschneiden, eng verdrehen.

Mit Ei bepinseln und Backen: 220 Grad 20 - 25 Minuten goldbraun backen
Vor dem Servieren ev. nachschneiden.

Brokkoli Suppe mit Feta

Zutaten für 4 Personen

300 gr.	Brokkoli
150 gr.	Kartoffeln
1-2 EL	Butter
5 dl.	Gemüsebrühe
80 gr.	Feta
80 ml.	Milch
3-4 EL	Rahm
	Salz und Pfeffer



Brokkoli (inkl. Strunk) rüsten, spülen und schneiden (Röschen für Deko). Kartoffeln schälen, spülen und würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, Brokkoli und Kartoffeln darin andünsten. Brühe zugießen, aufkochen. Bei kleiner Hitze etwa 12 Minuten ohne Deckel kochen lassen.

4 Brokkoli Röschen aus der Brühe für Deko beiseitestellen. Milch dazu giessen, kurz erhitzen. Suppe vom Herd nehmen und alles fein pürieren. Rahm und die Hälfte vom Feta zerbröseln unterrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken, anrichten und mit Feta und dem Brokkoli Röschen garnieren.

Seehecht mit Reis und Gemüsegarntur

Zutaten für 4 Personen

600 gr. Seehecht
2 Stk. Zwiebeln
2 Stk. Zitrone
Salz, Pfeffer, Dill

240 gr. Wild-Reis
1 Stk. Zwiebel
100 gr. Lauch
100 gr. Kefen
100 gr. Rübli
Gemüsebrühe
4 Stk. Datteltomate (herzförmige Dekoration)

Seehecht mit Salz und Pfeffer würzen. 4 Stücke Alufolie bereitlegen, mit etwas Öl beträufeln, Seehecht drauflegen. Etwas Dill auf den Fisch geben Zwiebeln grob gehackt auf «Flipper» verteilen. Zitronensaft, danach geraffelte Zitronenschale darüber geben. Alufolie nach oben falten und schliessen. Backen: 180 Grad 15-20 Minuten



Reis: Zwiebel andünsten, Reis mitdünsten, mit Bouillon ablöschen, 20 Minuten köcheln lassen. Lauch in 5 mm Streifen schneiden und nach 15 Minuten dem Reis beigegeben.

Kefen andünsten und dämpfen, Rübli nach Belieben schneiden und auch dämpfen.

Rotweinzwetschgen auf Zimt Parfait

Zimt Parfait: Zutaten für Cakeform 30cm

4 Stk. Eigelb
10 EL Zucker
2 Stk. Vanillestange nur Mark
6-8 TL Zimt
5 dl Rahm
4 Stk. Eiweiss
2 EL Zucker



Cakeform mit Klarsichtfolie auslegen. Eigelb, Zucker, Vanillemark rühren bis die Masse hell ist, Zimt dazu geben. Rahm steifschlagen. Eiweiss mit Zucker steif schlagen. Rahm und Eiweiss sorgfältig unter die Masse ziehen. In Cakeform geben und mind. 4 - 5 Stunden gefrieren lassen.

Rotweinzwetschgen: Zutaten für 15 Portionen

6 dl. Rotwein
400 gr. Zucker
2 Stk. Zitrone Saft
2 Stk. Orange (nur Schale)
2 Stk. Zimtstange
10 Stk. Gewürznelken
2 TL Vanillepaste
750 gr. Zwetschgen (ca. 45 Stk.)
2.5 dl. Rahm (geschlagen für Garnitur)

Rotwein, Zucker, Zitrone, Orange, Zimtstange, Gewürznelken und Vanillepaste aufkochen. Zwetschgen dazugeben und 15 Minuten am Siedepunkt ziehen lassen.

3 Stk. Zwetschgen auf Zimt Parfait anrichten, etwas Zucker mit Zimt mischen über Rahm und Zwetschgen geben.

Wer will, Sud (Glühwein) im Glas dazu servieren.