



CHÖCHCLUB GRIEFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

CHÄSSCHNITTLI



Zutaten als Apéro für 8 Personen:

16 kleine Scheiben Wurzelbrot (1 cm)
240 g Züribieter würzig, gerieben
1 dl Milch
Weintrauben

1 dl Wildsberger Riesling
4 kleine Eier
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Paprika edelsüss

Backofen auf 180°C vorheizen.

Brotschnittli mit Riesling beträufeln.

Käse, Milch, Eier, Gewürz gut vermischen. Brotschnittli damit bestreichen.

10-15 Minuten goldig backen.

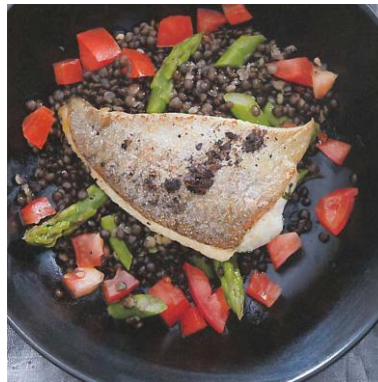
Zusammen mit den Trauben heiss servieren.



CHÖCHCLUB GRIEFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

FORELLE

AUF PUYLINSEN MIT SPARGEL



Zutaten als Vorspeise für 8 Personen:

200 g Puy-Linsen
300 g grüner Spargel
Butter
200 g fruchtige, feste Tomaten

4 Forellenfilets mit Haut (ca. 200 g)
1 dl Wildsberger Riesling
Salz, Pfeffer aus der Mühle
3-4 dl Gemüsebouillon

Linsen kalt abspülen, mit 2 Liter Wasser aufkochen, etwa 15 Minuten bissfest garen. In ein Sieb abgiessen und abkühlen lassen.

Spargeln rüsten (ev. unten leicht schälen), schräg in gleichmässige 2 cm Stücke schneiden. Die längere Spitze längs halbieren. Spargeln in etwas Butter anschwitzen und mit wenig Gemüsebouillon ablöschen. Zugedeckt bissfest garen. Mit wenig Salz würzen. Mit dem Fond beiseite stellen.

Die Tomaten entkernen, Saft aber auffangen. Tomaten in Würfel schneiden.

Linsen, Spargeln und Tomatenfruchtwasser erwärmen – nicht kochen! – dann die Tomatenwürfel unterheben. Mit Pfeffer abschmecken. Warm halten.

Forellenfilets halbieren, salzen und auf der Hautseite in angebräunter Butter knusprig anbraten. Gemüse auf warmen Tellern anrichten.

Forellenfilets in Pfanne wenden und nach wenigen Sekunden mit der Hautseite nach oben auf die Linsen legen. Bratensatz mit dem Weisswein ablöschen, aufkochen und mit einem Löffel über das Gericht nappieren.

Celebration 21.3.2014 - www.freaknhot.ch

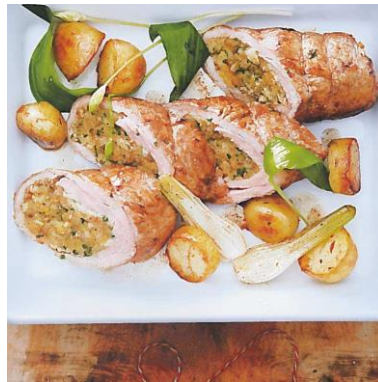
CHILI, GARLIC IN THE POT – FREAK N' HOT



CHÖCHCLUB GRIEFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

KALBFLEISCH-RULO

MIT NEUEN KARTÖFFELI



Zutaten als Hauptgang für 8 Personen:

8 dünne Schnitzel vom Kalbsbäggli (je ca. 140 g) Olivenöl

Füllung:

240 g weisses Paniermehl

4 EL Butter

2 EL Schnittlauch fein geschnitten

40 g Sbrinz gerieben

1-2 Msp. Kardamom

240 g Zwiebeln fein gehackt

2 Zitronen

2 EL Majoran fein gehackt

2 Eier

Salz, Rosa Pfeffer fein zerstoßen

Backofen auf 120° vorheizen.

Paniermehl mit Zwiebel in etwas Butter farblos anschwitzen und in eine grosse Schüssel geben. Abgeriebene Zitronenschale, etwas Saft, alle Kräuter, Käse, Eier, Kardamom begeben und sehr gut vermischen. Mit Salz und etwas Rosa Pfeffer abschmecken.

Schnitzel in eine geölte Klarsichtfolie legen und vorsichtig flachklopfen (ca. 15 x 25 cm). Achtung! Es sollte nicht zerreißen.

Fleisch kräftig würzen, mit Füllung bestreichen und locker einrollen. Mit Schnur binden.

Im Backofen 30 Minuten gar ziehen lassen.

Celebration 21.3.2014 - www.freaknhot.ch

CHILI, GARLIC IN THE POT - FREAK N' HOT



CHÖCHCLUB GRIIFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

KARTÖFFELI

Beilage für 8 Personen:

800 g neue Kartoffeli
Bärlauch oder Knoblauch, fein geschnitten
1 Sprutz Händöpfler

2 EL Butter
2 Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
Salz, weisser Pfeffer

Kartöffeli in Salzwasser knapp weich kochen, in 2 cm Stücke schneiden und in Butter goldbraun anbraten.

Bärlauch/Knoblauch und Frühlingszwiebeln begeben, etwas mitrösten (Achtung! Knoblauch braucht länger als Bärlauch).

Mit einem Sprutz Händöpfler ablöschen, mit Salz und weissem Pfeffer abschmecken.



CHÖCHCLUB GRIEFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

WILLISAUER PARFAIT MIT BLAUBEER-KOMPOTT



Zutaten für 8 Personen:

Parfait:

10 Eigelb (200 g)
60 g Kirsch
500 g Vollrahm

150 g Zucker
300 g Willisauer Ringli, grob gehackt

1 flache Chromstahl-Schüssel im Gefrierer kalt stellen.

Eigelb, Zucker und Kirsch in einer Schüssel vermengen und über dem Wasserbad warm schlagen. Vom Feuer nehmen und weiterschlagen, bis die Masse kalt ist und das Volumen sich verdoppelt hat. Die grob gehackten Willisauer-Ringli darunterziehen.

Den Vollrahm halbsteif schlagen, unter die Masse heben. Alles in die kalte Schüssel füllen und im Tiefkühler kalt stellen.

Blaubeersauce:

500 g Heidelbeeren frisch oder TK
2 dl Rotwein

120 g Zucker
2 EL Zitronensaft

Alles zusammen aufkochen und auf kleiner Flamme 3 Minuten köcheln. Mit dem Mixer pürieren. Durch ein feines Sieb drücken und zur Seite stellen.

Celebration 21.3.2014 - www.freaknhot.ch

CHILI, GARLIC IN THE POT - FREAK N' HOT



CHÖCHCLUB GRIIFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

200 g Sauerrahm

1 EL Puderzucker

Sauerrahm und Puderzucker verrühren und ebenfalls beiseite stellen.

Blaubeer-Kompott:

2,4 dl Rotwein

80 g Zucker

2 TL Maizena

Saft von 2 Zitronen

Saft von 2 Orangen

600 g Blaubeeren gedörrt

Alle Zutaten – ohne die Beeren – verrühren und aufkochen. Dann die Beeren dazugeben und auf kleiner Flamme 5 Minuten köcheln dann abkühlen lassen.

Anrichten:

Blaubeerkompott in der Mitte der Teller anrichten. Die Blaubeersauce im Wechsel mit dem Sauerrahm daneben-Tupfen. Mit Zahnstocher zieren.

Dann je eine Nocke des Parfaits draufgeben. Mit einem angebrochenen Willisauer-Ringli dekorieren.