



## Chochete vom 18.04.2024

nach Rezept von Ruedi

1. Gang: Vorspeise  
**Spargel-Quiche**

Getränk:  
Epicuro Chardonnay Fiano

2. Gang: Hauptspeise  
**Fisch-Cannelloni, Rahmlauch, junge Kartoffeln**

Getränke:  
Epicuro Chardonnay Fiano

3. Gang: Dessert  
**Emmentaler Meringues mit Erdbeersalat**

Getränke:  
Kaffee



## Vorspeise: Spargel-Quiche

### Zutaten:

1	Stk	Blätterteig rund ausgewallt
1	Stk	Ei verklopft
150	gr	Rahmquark
100	gr	geriebener Gryere
1		Ei
1	EL	Thymianblättchen
1	Msp	Muskat
500	gr	grüner Spargel unt. Drittel geschält
		Salz, Pfeffer, Gewürze n. Geschmack



### Zubereitung:

1. Teig auspacken, entrollen, rundum ca 1cm mit Wasser oder Ei bestreichen, rundum einen Rand einschlagen und fest andrücken. Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen.
2. Teigboden ca 10 Min. auf unterster Rille bei 220° C (vorgeheizt) backen. In der Zwischenzeit den Spargel kurz vorkochen (ca 5 Min.), Teig herausnehmen.
3. Quark und alle Zutaten bis und mit Pfeffer verrühren. 2/3 davon auf dem gebackenen Teig verteilen.
4. Spargeln darauflegen (abwechslungsweise Spitzen nach oben/unten), restlichen Guss darauf verteilen.
5. Ca 25 Min. im vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille bei ca 200°C backen.
6. Aus dem Ofen nehmen, nur ganz leicht auskühlen lassen, in Stücke schneiden und sofort servieren.
7. Dazu passt: Blattsalat



**Hauptspeise:**  
**Fisch-Cannelloni, Rahmlauch, junge Kartoffeln**

**Zutaten:**

**Cannelloni:**

75	gr	Butter
600	gr	Zahnderfilets
1	EL	grobkörniger Senf
1	TL	Salz
2	Rollen	Pastateig entrollt
2	dl	Rahm
2	dl	Milch
1	Bund	Peterli gehackt
1		gute Prise Salz
15	gr	Butter flüssig

**Rahmlauch:**

150	ml	Gemüsebrühe
800	gr	Lauch
2	EL	Öl
150	ml	Rahm
		Salz Pfeffer

500 gr junge Kartoffeln



**Zubereitung:**

1. Den Fisch in ca ½ - 1 cm grosse Stücke schneiden.
2. Butter sehr weich rühren, Fisch, Senf und Kräuter daruntermischen, Füllung würzen. (wer es lieber mag, die Masse jetzt zu einer Farce pürieren)
3. Die Masse auf die entrollten Pastateigblätter wurtstartig im unteren vierteilen auftragen. Dann je Pastateig eine Rolle von ca 2-3 cm Durchmesser rollen. Anschliessend die Rollen in ca 5cm lange Cannelloni schneiden. Alle Stücke in eine vorbereitete Gratinform legen.
4. Rahm, Milch und Kräuter fein pürieren, salzen, pfeffern und über die Cannelloni giessen, mit Alufolie bedecken.
5. Im auf 200°C vorgeheizten Ofen in der mittleren Rille ca 20 Min. backen. Folie entfernen, Cannelonie mit Butter bestreichen, Reibkäse darüber geben, die Temperatur auf 240°C erhöhen und die Cannelloni ca 5 Min. Gratinieren.
6. In der Zwischenzeit:
7. Lauch gut waschen, welke Teile entfernen und den Lauch in ca 1 cm feine Ringe schneiden.

# Chochclub Pfanneschmöcker

[www.pfanneschmöcker.ch](http://www.pfanneschmöcker.ch)



8. Öl in einer Bratpfanne erhitzen, die Lauchringe dazu geben und bei ständigem Rühren glasig werden lassen. Nach einigen Minuten mit der Gemüsebrühe ablöschen und auf mittlerer Hitze und bei geschlossenem Deckel garen.
9. Nach ca 10 Minuten Garzeit den Rahm dazu geben. Bei offenem Deckel nochmals aufkochen, dann Herd abstellen. Sobald der Rahmlauch nicht mehr köchelt, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
10. Die jungen Kartoffeln in reichlich Salzwasser garen
11. Alles sofort anrichten und heiss geniessen, garnieren mit gehackten Peterli evtl. mit etwas gehackten Chilli-Schoten.



*Dessert :*  
**Emmentaler Meringues mit Erdbeersalat**

**Zutaten:**

Für Coulis:

250	gr	Erdbeeren
1-2	EL	Erdbeer-Konfitüre
1	EL	Zucker

Für Erdbeersalat:

500	gr	Erdbeeren, geviertelt
2	EL	Zucker
1	EL	Kirsch oder Schnaps nach Belieben
		Pfeffer

Creme:

2	dl	Vollrahm
180	gr	Creme fraiche
1		Briefchen Vanillezucker
2-3	EL	Zucker

4-8 Emmentaler Meringues Schalen

Pfferminze oder Zitronenmelisse zum dekorieren

**Zubereitung:**

1. Erdbeeren, Konfitüre und Zucker zu einer Coulis pürieren.
2. Für den Erdbeersalat alle Zutaten inkl. einer guten Prise frisch gemahlenem Pfeffer gut mischen und ziehen lassen.
3. Creme: Ram separat steif schlagen. Die übrigen Zutaten gut miteinander vermischen. Dann den steifgeschlagenen Rahm darunterziehen.
4. Coulis spiegelartig auf Teller verteilen, Erdbeersalat darauf anrichten. Meringues und Creme daneben anrichten, garnieren.

Dazu passt: Kaffee, ein Erdbeerwein, ein Erdbeerschnaps

