



634. Chochete vom 17. August 2024

„Sommergrillete“

Apéro

Begrüssungsdrink
Jakobsmuscheln im Speckmantel
Feta-Wassermelonen Spiessli
Rohschinken-Melonen Spiessli
Caprese Spiessli
Oliven, Käse, Salami

~~~~~

Salat

*Gemischter Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse*

~~~~~

Hauptgang

Rindsfilet vom Grill
Kartoffelgratin und Gemüsespiess

~~~~~

Dessert

*Käseplatte*  
*Kirschtorte, Zwetschkuchen*  
*Himbeertiramisu, Fruchtsalat,*  
*Quittentäschli, Rötelchuchiguetzli*

~~~~~

Diverse Spiessli

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Zutaten

Jakobsmuscheln
Speck
Honigmelone
Wassermelone
Rohschinken
Fetakäse
Mozzarellakugeln (klein)
Tomaten

Minzeglätter
Basilikumblätter

Olivenöl, Salz, Pfeffer

Div. Holzspiessli, Zahnstocher



Rohschinken Honigmelonen
Spiessli mit Mozzarellakugeln
und Basilikum



Feta-Wassermelonen Spiessli
mit Minzenblätter



Jakobsmuscheln im
Speckmantel



Caprese Spiessli

Zubereitung

Melonenstücke schneiden, Fettkäsestücke schneiden. Auf Spiessli aufstecken, mit Olivenöl beträufeln und würzen.
Jakobsmuschel waschen, leicht salzen mit Speck umwickeln und in Butter anbraten.

Gemischter Salat mit Ziegenkäse

für 4 Personen

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Zutaten

Dressing

150 ml Wasser
100 ml Rotweinessig
1 Lorbeerblatt
1 TL schwarze Pfefferkörner
2 Sternenanis
5 El brauner Zucker
1 Bund Radieschen
1 rote Zwiebel (ca. 120 g)
60 g Blaubeeren
4 El Rapsöl

Pfeffer, Salz

Salat

400 g Blumenkohli
1 gelbe Tomate
1 grüne Tomate
4 El Rapsöl
1 TL Kurkuma
120 g gemischter Salat

Pfeffer, Salz

2 St. Ziegenkäserollen (à 150 g)

Crème-brûlée Brenner

Zubereitung

Für den Dressing, Wasser, Rotweinessig, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Sternenanis und Zucker aufkochen (ca. 15 Minuten kochen lassen) und vom Herd nehmen. Radieschen putzen und in Stücke schneiden. Zwiebeln in Spalten schneiden. Radieschen und Zwiebeln in den heißen Sud geben und ca. 30 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Eingelegte Radieschen und Zwiebeln aus dem Sud nehmen. Vom Sud 5 El wegnehmen. Blaubeeren waschen und verlesen. Mit aufgefangenem Sud, Rapsöl, Pfeffer und Salz mit dem Stabmixer fein pürieren.

Blumenkohlröschen mit Rapsöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten dünsten. Mit Kurkuma, Salz und Pfeffer würzen und ca. 3 Minuten weiter dünsten.



Salat waschen trocken schleudern, Tomaten in Stücke schneiden.
Den Salat mit Tomaten, eingelegten Radieschen, Zwiebeln und Blumenkohlröschen auf einem Teller anrichten.

Ziegenkäse mit braunem Zucker bestreuen und mit dem Brenner vorsichtig erhitzen, bis der Zucker flüssig und leicht braun wird. (karamellisieren).

Dressing über den Salat verteilen und den Ziegenkäse auf den Salat legen.

Rindsfilet vom Grill mit Kartoffelgratin und Gemüsespiess

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Zutaten

Rindsfilet

Kartoffeln

Peperoni

Pilze

Mais (Zuckermais gekocht)

Zucchetti

Pfeffer, Salz

Holzspiessli



Zubereitung

Rindsfilet vorbereiten mit Salz und Pfeffer einreiben.

Anbraten und zartgaren, bis die Kerntemperatur ca. 50 Grad erreicht hat. Etwas ruhen lassen und aufschneiden.

Kartoffelgratin vorbereiten und im Ofen backen.

Gemüsespiessli, Mails ins Stücke schneiden, Peperoni in Stücke schneiden, Zucchetti in Runde Scheiben schneiden. Nachdem grillen mit Olivenöl beträufeln und leicht würzen.