Freiherren Chuchi
Wädenswil

Confrérie de la Marmite

Einladung zur April - Chochete vom Donnerstag 21.04.2022

Mediterran italienisch

Apéro von Senator
NEGRONI
mit Patate all'aglio con salsa alle erbe

Vorspeise von Guido
Fagottini di pasta sfoglia con asparagi verdi

Fleisch von Rolf
Scalopine al limone

Beilagen von Senator
Risotto con erbe aromatiche

Dessert von Christian
etwas Käse, etwas Süsses, etwas Kaltes

Weine
natürlich aus Italien

Einkauf:
Wird von mir erledigt
Anmeldungen bitte bis Mittwoch 20.04.2022 an mich

Würzige Grüsse
Euer GM Rolf

Freiherren Chuchi
Wädenswil

NEGRONI

Rezept für 4 Personen

Zutaten

1	DL	Gin
1	DL	Campari Bitter
1	DL	Martini Rosso
16	Stk.	Eiswürfel
		BIO-Orange, dünn abgeschälte Schale oder Zesten

Zubereitung:

Eiswürfel in Gläser verteilen. Alle flüssigen Zutaten mischen und in Gläser verteilen. Orangenschale beigeben und sofort servieren.

Freiherren Chuchi
Wädenswil

Patate all'aglio con salsa alle erbe

Rezept für 4 Personen

Zutaten

1	Kg	kleine festkochende Kartoffeln
7 – 8	Stk.	Knoblauchzehen
5 - 6	EL	Olivenöl
1	Bund	Frühlingszwiebeln
1	Bund	gemischte Kräuter
300	Gr.	Jogurt
200	Gr.	Crème fraîche
30	Gr.	Parmesan gerieben
½	Stk.	Bio-Zitrone, abgeriebene Schale
		Salz, frisch gemahlenen Pfeffer schwarz

Zubereitung:

Backofen vorheizen 200°C. Kartoffeln gut waschen und je nach Grösse halbieren oder vierteln, mit den ungeschälten Knoblauchzehen auf ein Backblech geben, alles mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen und im Ofen ca. 25 – 30 min goldbraun rösten.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Kräuter waschen, trockenschütteln und Blätter fein hacken. Jogurt und Crème Fraîche, Parmesan und Zitronenabrieb verrühren. die Hälfte der Kräuter und der Frühlingszwiebeln unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gebackene Knoblauchkartoffeln aus dem Ofen nehmen, mit den restlichen Kräutern und Frühlingszwiebeln bestreuen und mit Kräuterdip servieren.

Freiherren Chuchi
Wädenswil

Fagottini di Pasta sfoglia con asparagi verdi

Rezept für 4-6 Personen

Zutaten

750	Gr.	grüner Spargel
4	Stiele	Thymian
6	Stiele	Peterli
200	Gr.	Frischkäse
½	Stk.	Bio-Zitrone
		Blätterteig
60	Gr.	frisch geriebener Pecorino
150	Gr.	Rucola
100	Gr.	Cherry Tomaten oder Dattel Tomaten
1	TL	Honig
		Olivenöl, Balsamicoessig, Salz, schwarzen Pfeffer gemahlen

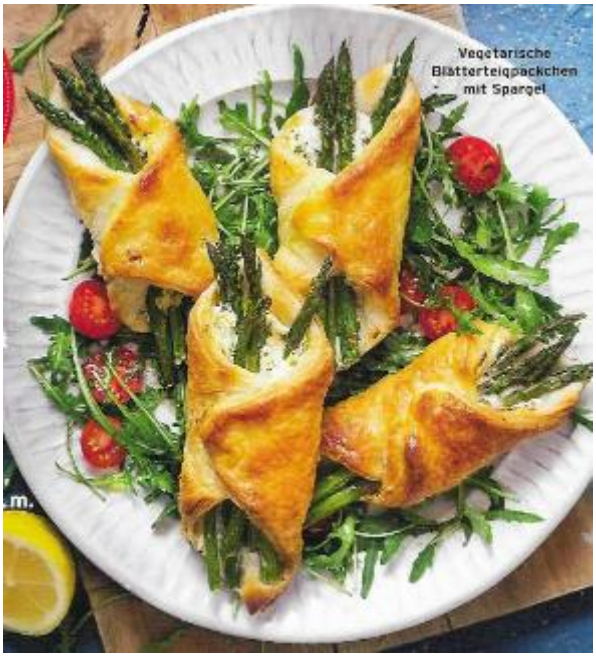
Zubereitung:

Spargel rüsten, waschen, trockentupfen. Thymian und Peterli waschen, trocken tupfen. Blätter von den Stiel zupfen und fein hacken. Frischkäse mit Zitronenschale, Kräutern, etwas Salz und Pfeffer glatt rühren.

Ofen auf 220°C Ober- / Unterhitze vorheizen. Blätterteig entrollen und etwas dünner ausrollen. Quadrate von 10x10 cm schneiden. (1 Stk / Person). Jedes Teigstück mit etwas Frischkäse bestreichen und diagonal mit 3-4 Spargel belegen, mit etwas Pecorino bestreuen und zwei gegenüberliegende Teigecken über der Füllung gut zusammendrücken. Blätterteigpäckchen mit etwas Abstand auf ein Backblech(mit Backpapier) setzten, mit etwas Olivenöl bestreichen und im vorgeheizten Ofen ca. 20-25 min goldgelb backen.

in der Zwischenzeit den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern. Cherry-Tomaten waschen und halbieren, Olivenöl, mit Balsamicoessig, Honig, Salz und Pfeffer verquirlen und den Rucola bis zum Servieren damit marinieren.

Die Tomaten unter den Rucola heben. Den Salat auf Tellern anrichten, Blätterteigpäckchen aus den Ofen nehmen und darauf anrichten. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und servieren.



Freiherren Chuchi
Wädenswil

Confrérie de la Marmite

Scaloppine al Limone

Rezept für 4 Personen

Zutaten

600	Gr.	Kalbsplätzli
2	Stk.	Bio-Zitrone, ca. 1.5 dl Saft, wenig abgeriebene Schale
1.5	DL	Gemüse Bouillon
		Butter weich, Weissmehl, Olivenöl zum braten

Zubereitung:

Plätzli etwas flach klopfen. Öl in Bratpfanne erhitzen. Plätzli portionenweise beidseitig je 1-2 min braten, Plätzli würzen und warm stellen.

Für die Sauce Zitronenschale, - Saft und Bouillon beigeben, aufkochen. Hitze reduzieren. Butter und Mehl mischen, unter Rühren beigeben, ca. 5 min köcheln lassen. Plätzli mit dem entstandenen Saft beigeben und nur noch heiss werden lassen.

Freiherren Chuchi
Wädenswil

Honig-Erdbeer-Creme

Rezept für 4 Personen

Zutaten

200	Gr.	Erdbeeren
2.5	DL	Vollrahm
150	Gr.	Mascarpone
3	EL	flüssiger Honig
		Sesam-Krokant für Deko, etwas Zucker und Zitronensaft

Zubereitung:

einige Erdbeeren für DEKO beiseitelegen. Restliche Erdbeeren fein würfeln und mit etwas Zucker und ein paar spritzen Zitronensaft über Nacht marinieren.

Rahm steif schlagen, Mascarpone mit Honig glattrühren, steifer Rahm unterziehen. Ca. 2 EL davon beiseite stellen für Deko. Erdbeeren gut pürieren und unter Mascarpone-Rahm mischen. in Dessertschalen anrichten. mit Mascarpone, Erdbeeren und Sesam-Krokant dekorieren.