

# **Chämi-Chuchi Suhr**

Marc Andres

Klaus Schatz

## **Vorspeisen:**

Italienische Tomatentarte

\*\*\*\*\*

## **Hauptspeise:**

Penne mit Spargelmorchel-Ragout

\*\*\*\*\*

## **Dessert:**

Zitronen-Tiramisu

\*\*\*\*\*

Rezepte für 4 Personen



*Chochete vom 11. April 2017*

***En Guete!***

# Vorspeise

---

## *„Italienische Tomatentarte“*



### **ZUTATEN**

- 8 San-Marzano- oder Peretti-Tomaten je nach Grösse
- 8 Schalotten
- 3 - 4 Esslöffel Olivenöl
- 50 g Puderzucker
- 25 g Butter
- einige Tropfen Zitronensaft
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 150 g Feta oder 150 g Doppelrahmfrischkäse mit Pfeffer
- 1 Rolle rund ausgerollter Blätterteig
- 1/2 Bund Basilikum

## ZUBEREITUNG

1. Die Tomaten der Länge nach halbieren und mit der Schnittfläche nach unten auf Küchenpapier legen.
2. Die Schalotten schälen und der Länge nach halbieren. Im heissen Öl zuerst mit der Schnittfläche nach unten 2—3 Minuten braten, dann wenden und nochmals 2—3 Minuten braten.
3. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Kuchenblech mit hohem Rand 5 Minuten mitwärmen.
4. Inzwischen in einer weiten Pfanne Puderzucker, Butter und Zitronensaft unter Rühren auf mittlerem bis kleinem Feuer langsam zu hellbraunem Karamell schmelzen. Vorsicht: Die Hitze nicht zu hoch stellen, sonst verbrennt die Butter! Den Karamell sofort in die vorgewärmte Form giessen und möglichst vollflächig verlaufen lassen, dann abkühlen lassen.
5. Nun abwechselnd Tomaten und Schalotten mit der Schnittfläche nach unten kreisförmig in die Form legen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Käse darüber zerbröckeln. Den Blätterteig über das Gemüse legen und den Teigrand innen dem Rand der Form entlang leicht nach unten drücken; am besten geht dies mit Hilfe einer Gabel. Die Teigoberfläche regelmässig mit einer Gabel einstechen. Wenn möglich die Tarte vor dem Backen nochmals 15 Minuten kühl stellen.
6. Die Tomatentarte im 200 Grad heissen Ofen auf der zweit-untersten Rille etwa 30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, 2 - 3 Minuten stehen lassen, bis es in der Form nicht mehr brutzelt. Dann eine Servierplatte darauflegen, Form und Platte mit 2 Topflappen fassen und umdrehen, sodass die Tarte mit dem Boden auf der Servierplatte liegt. Die Form noch nicht abheben, sondern 5 Minuten so stehen lassen.
7. Das Basilikum fein hacken. Die Form entfernen und die Kräuter über die Tarte streuen.

Sofort servieren.

# Hauptgericht

---

## „Penne mit Spargelmorchel-Ragout“



### ZUTATEN

#### **Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.**

- 1 Esslöffel Butter
- 1 kg grüne Spargeln, unteres Drittel geschält, schräg in Scheiben
- 150 g Morcheln, gut gewaschen, abgetropft, evtl. halbiert
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 dl Gemüsebouillon
- 1,8 dl Saucen-Halbrahm
- 1 Teelöffel Salz
- wenig Pfeffer aus der Mühle
- Salzwasser, siedend
- 300 g Penne (Barilla)

## ZUBEREITUNG

1. Butter in einer Bratpfanne warm werden lassen.
2. Spargeln, Morcheln und Zwiebel ca. 5 Min. dämpfen. Bouillon und Rahm begeben, ca. 5 Min.
3. köcheln, würzen.
4. Penne im siedenden Salzwasser knapp al dente kochen, abtropfen, mit dem Spargel-Morchel-Ragout mischen.

Tipp: statt frische Morcheln 40 g getrocknete Morcheln, eingeweicht, gut gewaschen, abgetropft

# Dessert

---

## „Zitronen–Tiramisu“



### ZUTATEN

**Saison:**

Ganzes Jahr

**Zeitaufwand:**

Zubereiten: 20 Minuten

**Kühl stellen:**

mindestens 2 Stunden

**Creme:**

- 3 Eigelbe
- 40 g Puderzucker
- 250 g Mascarpone
- 150 g Rahmquark
- Saft und Abrieb von ½ Zitrone

**Zum Fertigstellen:**

- 250 g Himbeeren TK (evtl. auch tiefgekühlte Beeren oder 8 gehäufte Esslöffel nicht zu süsse Konfitüre)
- 100 ml warmes Wasser
- 1 Esslöffel Zucker
- Saft von ½ Zitrone
- nach Belieben 2 Esslöffel weisser Rum
- 20–24 Löffelbiskuits
- nach Belieben einige Blätter Zitronenmelisse oder Pfefferminze

## ZUBEREITUNG

1. Die Eigelbe und den Puderzucker zu einer hellen, sehr dicken Creme aufschlagen; dies dauert auch mit dem Handrührgerät mindestens 5 Minuten.
2. Mascarpone, Rahmquark und Zitronensaft zur Eicreme geben und alles gut mischen.
3. Die Creme kühl stellen.
4. Ein Drittel der TK Himbeeren pürieren und mit den restlichen Beeren mischen, nach Belieben zuckern.
5. Im warmen Wasser den Zucker auflösen. Dann den Zitronensaft sowie nach Belieben den Rum beifügen. Die Löffelbiskuit halbieren und im Zitronenwasser kränken.
6. In 4 Dessertgläser je etwas Zitronencreme füllen, 1 Lage Löffelbiskuit darauflegen, je etwas Beeren darauf verstreichen, wieder Creme, Löffelbiskuits und Beeren darauf geben und mit Creme abschliessen.
7. Die Gläser mit Klarsichtfolie bedecken und mindestens 2 Stunden kühl stellen.
8. Vor dem Servieren nach Belieben mit Zitronenmelisse oder Minze garnieren