

# Chämi-Chuchi Suhr

---

Christian Steiger

Ueli Däppen

## **Vorspeisen:**

Überbackene Spargeln  
mit Tomaten und Crème fraiche

\*\*\*\*\*

## **Hauptspeise:**

Involtini  
mit Safran-Risotto

\*\*\*\*\*

## **Dessert:**

Erdbeeren in Vanille-Quark

\*\*\*\*\*

Rezepte für 4 Personen



*Chochete vom 09.05.2017/dä*

***En Guete!***

---

# Vorspeise

---

## ***Überbackene Spargeln mit Tomaten und Crème fraiche***

### ZUTATEN

1 kg Weisse Spargeln  
Zucker und etwas Zitronensaft

3 grosse Tomaten  
1 grosse Zwiebel  
1 TL Oel  
1 Becher Crème fraiche  
125g Käse gerieben  
(Emmentaler/ Greyerzer)  
3 Blätter Basilikum gehackt  
Salz und Pfeffer

### TÄTIGKEIT

Spargeln schälen und in reichlich Wasser mit Salz, Zucker, Zitronensaft ca. 20 Min. kochen.  
Den Backofen auf 180°C vorheizen.  
Die Tomaten und Zwiebeln würfeln und in Oel anbraten. Der Saft der Tomaten einkochen lassen, danach das Crème fraiche unterrühren.  
Die Pfanne vom Herd nehmen, den Käse und Basilikum dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gekochten Spargeln in eine Auflaufform legen, die Tomaten-Crème fraiche-Sauce darüber giessen und das Ganze ca. 15 Min. Im Backofen überbacken.

### **Anrichten**

Die Spargeln anrichten und Baguette oder Toast dazu servieren.

# Hauptgericht

---

## **INVOLTINI**

### ZUTATEN

8 Stk. Kalbsschnitzelchen  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
4 Tran. Schinken halbiert  
125g Greyerzer  
4 Zweige Petersilie

1 Tube Senf

Butter  
1 Becher 2,5 dl Vollrahm

### BEILAGEN

#### **Safran-Risotto**

3 EL Olivenoel  
2 TL Butter  
2,5 dl Weisswein  
1 Zwiebel  
1 Knoblauch  
300g Risotto (Carnaroli)  
1 Messerspitze Safran  
1 Liter Gemüsebouillon  
50g Parmesan

### TÄTIGKEIT

Ca. 3 mm dick geschnitten und flach geklopft, würzen und Schnitzel mit dem Schinken und den ca. 1 mm dünnen Scheiben belegen, die fein gehackte Petersilie darüber streuen. Die überragenden Längsseiten über die Füllung legen, die Schnitzel aufrollen und mit Spiesschen fixieren. Involtini ringsum mit Senf bestreichen und in eine ausgebutterte Ofenform verteilen, danach den Vollrahm darüber giessen. Im 200°C vorgeheizten Backofen, mittlere Schiene ca. 20 Min. garen, Sauce abschmecken.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken, Olivenoel und Butter in der Pfanne wärmen, Zwiebel und Knoblauch kurz andämpfen und Reis begeben, andünsten bis er glasig ist.

Safran und Weisswein begeben und fast ganz verdampfen lassen. Bouillon unter häufigen Rühren nach und nach dazu giessen, und köcheln lassen bei ständigem Rühren, so dass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Wenn der Reis cremig und al dente ist, den Käse darunter mischen.

#### **Anrichten**

Risotto auf vorgewärmten Teller anrichten und die Involtini schräg aufschneiden und mit Sauce anrichten und mit Petersilie garnieren.

# Dessert

---

## ***Erdbeeren mit Vanillequark***

### ZUTATEN

300g Erdbeeren

5 dl Milch

1 Pack Puddingpulver  
mit Vanillegeschmack

250g Quark

Honig nach Bedarf

### TÄTIGKEIT

4 Erdbeeren zum Garnieren beiseite stellen, die rechtlichen waschen und klein schneiden, nach Bedarf mit Zucker bestreuen.

Milch und Puddingpulver aufkochen danach den Quark einrühren.

Mit Honig nach gewünschter Süsse Abschmecken.

### **Anrichten**

Die gekühlten Dessertgläser aus Kühler nehmen und mit den beiseite gestellten Erdbeeren garnieren.