

# **Chämi Chuchi Suhr**

**Chochete vom 12. Mai 2015  
U. Däppen / Ch. Steiger**

**Apéro mit Gebäck**

**Italienische  
Teigpastete mit Ricotta**

**Spargelgratin mit Lamm-Nierstück**

**Whiskey Erdbeercreme**

**de Ueli und de Chregu wünsche allne  
en guete Appetit**



## **Italienische Teigpastete mit Ricotta**

Zutaten: 200g Ricotta, 4 Eier, 200g Vollrahm,  
100g getrocknete Tomaten, 50g schwarze Oliven,  
125g Coppa in Scheiben, 30g Tomatenpüree,  
1 Kuchenteigboden, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Eier, Ricotta, Rahm und Tomatenpüree verrühren.  
Mit Salz und Pfeffer würzen.  
Kuchenteig in einer eingefetteten Quicheform ausrollen und den  
Boden mit einer Gabel einstechen. Getrocknete Tomaten, schwarze  
Oliven und in Streifen geschnittene Coppa auf dem Teigboden  
verteilen und Ricotta-Zubereitung darüber giessen.  
Etwa 40 Minuten bei 180 Grad im Ofen backen.

## **Spargel-Gratin**

Zutaten: 500g grüne Spargeln, 500g weisse Spargeln,  
500g kleine Kartoffeln (Raclette, festkochend),  
6 kleine Tomaten,  
1 Bund Basilikum, 50g Butter, 2 EL Mehl,  
2,5 dl Vollrahm, 50g Reibkäse, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Weisse Spargeln schälen, grüne Spargeln nur den letzten Drittel  
schälen. Im Salzwasser sieden, weisse ca. 15 Min. und grüne  
ca. 12 Minuten. Ca. 2,5 dl Spargelwasser für die Sauce verwenden.

Kartoffeln mit Schale kochen, abkühlen lassen, schälen und  
längs halbieren. Tomaten vierteln, Basilikum fein  
hacken und zusammen mit den Kartoffeln und  
Tomaten in eine gefettete Auflaufform geben.

Butter erhitzen, Mehl darin hell anschwitzen,  
mit etwa 2,5 dl Spargelwasser ablöschen, mit  
Schwingbesen gut umrühren. Rahm dazu giessen,  
aufkochen und 5 Min. köcheln lassen. Käse  
einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Sauce auf den Spargeln verteilen und alles bei  
180-200 Grad im Ofen überbacken.  
Backzeit 10-15 Minuten.

## **Lamm-Nierstück**

Zutaten: 4 Lamm-Nierstücke à ca. 150g – 170g  
Diabolo Sauce

Zubereitung: Lamm-Nierstück mit Salz und Pfeffer würzen.  
Im Oel od. Bratfett beidseitig je ca. 4 Minuten  
braten. Fleisch herausnehmen und warm stellen  
bei 80-100 Grad. Vor dem servieren leicht schräg  
schneiden und anrichten, Diabolo Sauce dazugeben.

## **Whiskey-Erdbeercreme**

Zutaten: 2 EL Butter, 500g Erdbeeren, 4 EL Honig,  
3,3 dl Vollrahm, 2 EL Whiskey, 4 EL Haferflocken

Zubereitung: Rahm steif schlagen und mit Whiskey und Honig  
verrühren.

Erdbeeren waschen und rüsten. Die Hälfte davon  
pürieren, die andere Hälfte beiseite stellen.

Den Erdbeerbrei mit dem Whiskeyrahm verrühren.

Vierteln der beiseite gestellten Erdbeeren und  
Gläser abwechslungsweise beschichten mit  
Erdbeeren und Whiskeyrahm. Kalt stellen.

Vor dem servieren Haferflocken mit etwas Butter und Honig  
knusprig rösten und die Creme damit bestreuen.