

Chämi-Chochi Suhr  
Chochete vom 10.10.20

Jürg Rahm

Vorspeise

Blumenkohlsuppe

Hauptgericht

Gefülltes Schnitzel mit Zitronenrisotto

Nachspeise

Jogurt-Creme mit Früchten

Rezept für 4 Personen

En Guete wönscht de Jürg

## Vorspeise Blumenkohlsuppe

1 kg Blumenkohl	Die Zwiebel schälen und
250 gr. Kartoffeln	in kleine Würfel schnei-
800 ml Gemüseboullion	den. Oel in einer Pfanne
1 Prise Muskat	erhitzen und die Zwiebel
1 Tl Oel	darin anschwitzen, Ge-
1 Prise Pfeffer	müsebouillon dazugeben
200 ml Rama Cremefine	und aufkochen lassen.
1 Prise Salz	Nun die Kartoffeln schä-
1 Bund Schnittlauch	len und in Würfel schnei-
1 Stk. Zwiebel	den. Den Blumenkohl
waschen und in Röschen teilen. Das Gemüse in die	
Pfanne geben und darin 20 min. bissfest garen.	

Cremefine unterrühren und die Suppe nochmals kurz aufkochen.

Anschliessend das Gemüse mit dem Pürierstab fein pürrieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Schnittlauch waschen, in feine Ringe schneiden und zur Suppe geben.

## Hauptspeise

### Gefülltes Schnitzel mit Zitronenrisotto

4 grosse Schnitzel	Schnittlauch waschen und
200 gr Kalbsbrät	fein schneiden. Schalotte
Bund Schnittlauch	hacken und mit dem Brät
1 Schalotte	vermischen, pfeffern und
Salz und Pfeffer	salzen. Füllung auf je eine
Paniermehl	Hälfte der Schnitzel strei-
250gr Risottoreis	chen und einen kleinen
1 ltr. Gemüsebouillon	Rand frei lassen. Jetzt die
1 Zwiebel	Schnitzel zuklappen und
100 gr Käse gerieben	Ränder zusammendrücken
1 EL Butter	Schnitzel kühl stellen.
1 Zitrone Abrieb	Die Zwiebel für das
und etwas Saft	Risotto fein hacken, im
Salz und Pfeffer	heissen Oel andünsten,
50 gr Oliven schwarz	den Reis hinzufügen und
entsteint	glasig dünsten. Mit etwa

200 ml heisser Bouillon ablöschen und unter Rühren einkochen. Restliche heisse Bouillon dazugeben, nochmals aufkochen lassen, umrühren, Deckel auflegen und die Herdplatte ausschalten. Reis zugedeckt ca. 15 min. quellen lassen. Der Reis muss weich sein und die Flüssigkeit aufgenommen haben. Käse, Butter, Zitronenschale und-saft untermischen und abschmecken. Oliven halbieren und hinzufügen.

Inzwischen die Schnitzel etwas Benätzen anschliessen in der Paniermehlmischung wenden. Reichlich Bratbutter in Pfanne geben und anbraten, wenden. Goldgelb backen, zusammen mit dem Risotto anrichten.

## Nachspeise

### Jogurt-Creme mit Früchten

4 EL Wasser	Früchte: Wasser mit
1 EL Zitronensaft	Zitronensaft und Zucker
2-3 EL Zucker	aufkochen. Apfelwürfel
1 Apfel Jonagold	darin knapp weich
250 gr Himbeeren aufgetaut	kochen, auskühlen lassen.
Jogurt-Creme	Himbeeren mit Apfel-
150 gr Rahmjogurt nature	würfeln und Saft in
2-3 EL Zucker	Gläser füllen.
½ Zitrone, abger. Schale	Creme: Jogurt mit Zucker
1,5 dl. Rahm, steif geschlagen	und Zitronenschale ver-
Einige Himbeeren zum	rühren, Rahm sorgfältig
Garnieren	darunterziehen. Die
Creme über die Früchte verteilen und mit den restlichen	
Himbeeren garnieren.	