

# **Chämi-Chuchi Suhr**

---

Christian Steiger

Ueli Däppen

## **Vorspeisen:**

Chicorée-Salat mit Orangenschnitzen

\*\*\*\*\*

## **Hauptspeise:**

Filet vom Ziberlihoger Lisi

\*\*\*\*\*

## **Dessert:**

Zwetschgen-Creme

\*\*\*\*\*

Rezepte für 4 Personen



**Chochete vom 10.08.2021**

**En Guete!**

---

# Vorspeise

---

## ***Chicorée-Salat mit Orangenschnitzen***

### ZUTATEN

4 Strunk Salat

3 Orangen

### **Salatsauce:**

4 EL Joghurt

3 EL Mayonnaise

Saft von ½ Zitrone

### TÄTIGKEIT

beim Salat schneiden sie den Strunk keilförmig heraus, Blätter abbrechen und 5 Min. in handlaues Wasser legen.

Orangen mit scharfem Messer mitsamt den weissen Häutchen schälen, Schnitze aus den Zwischenhäutchen herausschneiden.

alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, mit Herbamare und schwarzem Pfeffer abschmecken.

### **Anrichten:**

Die Salatblätter auf dem Teller verteilen und die Orangenfilets auf die Salatblätter legen, dann die Sauce darüber giessen.

# Hauptgericht

---

## ***Filet vom Ziberlihoger Lisi***

### ZUTATEN

8 Schweinsfilet-Medaillons,  
je ca. 80 g

### TÄTIGKEIT

Zuerst den Backofen auf 80°C vorheizen, Platte darin vorwärmen.

Medaillons in der heissen Bratbutter rundum ca. 4 Min. anbraten, würzen, auf die vorgewärmte Platte legen.

In der mittleren Schiene, bei 80°C ca. 40 Min. Niedergaren. Die Kern-Temperatur soll 60 – 65°C betragen.

## ***Beilagen Nudeln***

### ZUTATEN

300 g feine Nudeln

### TÄTIGKEIT

Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgiessen und anrichten. Die beiseite gestellte Kräuterbutter darunter rühren.

# Beilagen

---

## ***Cherry-Tomaten***

### ZUTATEN

24 Cherry-Tomaten  
Pfeffer  
Herbamare

### TÄTIGKEIT

in Olivenoel dämpfen,  
mit Pfeffer und Herbamare  
abschmecken.

## ***Kräuterbutter***

### ZUTATEN

150 g Butter, weich  
2 TL Senf  
2 EL Petersilie gehackt  
2 EL abgezapfte Estragon, gehackt  
Wenig Zitrone, abgeriebene  
Schale und Saft  
Kräutersalz, Pfeffer

### TÄTIGKEIT

alle Zutaten verrühren und die  
Hälfte der Kräuterbutter mit zwei  
Kaffeelöffeln zu Quenelles formen.  
In Kühlschrank stellen.

### **Anrichten:**

Zwei Medaillons auf die Teller geben, Nudeln und Cherry-Tomaten dazu  
anrichten. Ein Stück Kräuterbutter auf die Medaillons geben.

# Dessert

---

## **Zwetschgencreme**

### ZUTATEN

500 g Zwetschgen

4 Zwetschgen

1 dl Rotwein

5 EL Zucker

½ Zimtstengel

2,5 dl Rahm

250 g Crème fraiche

### TÄTIGKEIT

Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und in dicke Schnitze schneiden.

je 1 Stk. halbieren für die Dekoration.

Rotwein, Zucker, Zimtstengel aufkochen und 2 – 3 Min. kochen lassen. Dann die Zwetschgen beifügen und zugedeckt knapp weich dünsten.

Danach vom Feuer nehmen, die Zwetschgen mit der Schaumkelle aus dem Sud nehmen.

Den Sud auf grossem Feuer auf die Hälfte einkochen lassen.

Den Sud über die Früchte giessen und alles fein pürieren. Kühl stellen.

Kurz vor dem Servieren den Rahm steif schlagen. Die Crème fraiche glattrühren und unter den Rahm mischen.

Die Mischung unter das Püree ziehen

### **Anrichten:**

Die Zwetschgencreme in Glasschalen geben, dekorieren mit je 2 Zwetschenschnitzen und sofort servieren.