



Hier ein Gruss aus der Zuger Gnüsser Chuchi

## 119. Chochete vom 12.06.2024

Chef de Soirée: Donald Basan

### Menü

Fenchelsalat exotique

\*oOo\*

Schweinsrack langsam gegart

Tessiner Rotwein-Risotto

Zucchetti

\*oOo\*

Salée Vaudoise

Weisswein

Sauvignon Blanc aus dem Rhonetal  
Pouilly Fumé 2020

Rotwein

El Principe con la Corona, Tempranillo aus dem Rioja 2019

Allne rächt en Guete !



## Fenchelsalat Mediterrane

Mengen für 8 Personen

Für den Salat:	4 Orangen filetiert
	4 Fenchel fein gehobelt
	3 Avocados in Scheiben geschnitten
Sauce	3 EL Balsamico bianco
	1 TL Balsamico invecchiato
	9 – 10 EL Olivenöl
	2 Orangen, abgeriebene Schale (Zesten) und den Saft
	2 – 3 TL Rohrzucker
	Gute Portion Zitronenpfeffer
Zum Servieren	4-5 EL Pistazien Kernen, gehackt.
	Fleur de Sel
	Evtl. Basilikum-Blätter gehackt

### Zubereitung

Den Salat-Orangen Boden und Deckel sowie die Schale ringsum wegschneiden (auch das Weisse) Nur Fruchtfleisch längs halbieren. Fenchel-Boden wegschneiden ebenso das „Grünzeug“. Die einzelnen „Fenchelblätter“ mit dem Sparschäler „hobeln“, wenn zu dünn dann mit dem Messer in feine Streifen schneiden. Avocados halbieren und Stein entfernen, mit Suppenlöffel Fruchtfleisch herauslösen und in feine Scheiben schneiden. Auf einem Teller abwechselnd jeweils eine Scheibe Orangen und Avocado z.B. in einem Dreieck anrichten. In der Mitte Platz für den Fenchel lassen.

Balsamico Bianco und Invecchiato mit dem Orangensaft und Rohrzucker verrühren, mit dem Zitronenpfeffer abschmecken. Nun den gehobelten Fenchel dazugeben gut mischen ca. 1 Std. vor dem Servieren „ziehen“ lassen.

Auf den vorbereiteten Teller den Fenchelsalat dazugeben, etwas Pinienkernen und in feine Streifen geschnittenen Basilikum – Blätter darüber geben. (Pinienkerne können alternativ auch geröstet werden). Eine kleine Prise Fleur de Sel darüber.



## Schweinsrack a la Donald

Mengen für 8 Personen

Schweinsrack mit 8 Knochen ca. 1,6 -  
1.8 kg  
2 Peperoni rot  
2 Zwiebeln oder Schalotten  
(3 Knoblauchzehen)  
1 Lauchstängel  
3 – 4 dl Rotwein  
3 – 4 dl. Gemüse Bouillon

Olivenöl  
1 Schluck Whiskey  
1 Portion Milch

### Marinade

Senf grosse Portion  
Fleischgewürz  
Picante von Nahrom  
Portion Rosmarinpulver  
Etwas Thymian

### Gemüsebeilage

4 Zucchini  
5 dl Gemüse Bouillon  
Butter  
Madrascurry  
Muskatnuss

### Zubereitung

Marinieren 24 Stunden im Voraus: Fleisch 1 Std. im Voraus aus dem Kühlschrank nehmen. Alle Marinade Zutaten bis Whiskey und Milch gut aufrühren bis das ganze dick-sämig ist. Nun Whiskey dazugeben und glatt rühren zum Schluss noch ein Schuss Milch nochmals kräftig rühren sodass die Marinade nicht zu dick oder zu dünn ist. Nun das Fleisch mit dem Pinsel einstreichen und wieder in den Kühlschrank legen.

Vor dem Kochen das Fleisch 3 Std. im Voraus aus dem Kühlschrank nehmen. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Peperoni würfeln und den Lauchstängel halbieren und in Rädchen schneiden. In einer Pfanne Zwiebeln, (Knoblauch) in der Bratbutter anziehen, Peperone und Lauch begeben. Wenn heiss mit einem Schluck Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Dann Fleisch begeben und 3 dl. Rotwein dazugeben sowie die Gemüse Bouillon, dass das Fleisch  $\frac{3}{4}$  gedeckt ist. Das ganze nun auf kleinem Feuer 2 – 2  $\frac{1}{2}$  Std. zugedeckt garen lassen. Die letzten 15 min. abgedeckt. Gelegentlich kontrollieren, nach der Halbzeit Fleisch wenden. Wenn Fleisch zart ist das ganze abschmecken mit Zitronenpfeffer und Bouillon – Pulver.

### Gemüsebeilage

Die Zucchini waschen, Enden abschneiden und der Länge nach halbieren. (Nicht schälen) Nun in ca. 2 cm. Scheiben schneiden.



Gemüse in Pfanne geben mit heissem Wasser knapp decken und 3 – 4 Löffel Gemüsebouillon darüber streuen und ein normale Portion Muskatnuss dazu geben.

Das ganze aufkochen, wenn kocht Hitze etwas reduzieren und max. 6 min. kochen lassen. Nun Bouillon abschütten (zuhaus aufbewahren, kann für, Gemüse, Reis etc. kochen verwendet werden). Butter zum Gemüse in die Pfanne geben und mit Madras-Curry und Aromat würzen auf kleinem Feuer bereithalten zum Servieren.

(Wir kochen das Gemüse mit dem Gemüsebeet für das Rack. Die Bouillon verwenden wir dann für das Rack!)

## Salée Vaudoise

Mengen für 8 Personen

Teig:	25 Gr. Hefe, zerkrümelt	1 Eigelb mit etwas Milch zum bestreichen
	2 TL Zucker	
	1,5 dl Milch	Belag: 1 EL Mehl
	25 g Butter	4 EL Zucker
	250 g Mehl	2,5 dl Vollrahm
	1 TL Salz	1 ½ TL Maizena (Maisstärke)

Kuchenblech, rund 28 cm

### Zubereitung

Hefe und Zucker in Schüssel gut mischen, Milch beifügen, nun Butter, Mehl und Salz daruntermischen. Den Teig gut kneten bis er weich und glatt ist. Zugedeckt mindestens 1 – 1½ Std bei Raumtemperatur auf das Doppelte aufgehen lassen. Danach den Teig auf etwas Mehl rund auswallen, so dass er etwa max. 1 cm über den Blechrand hinaus reicht. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen, den überlappenden Teig nach innen umlegen, sodass ein etwa 3 cm gleichmässiger Rand entsteht. Den Rand mit dem Eigelb bestreichen. Den Backofen bei Umluft auf 160 Grad vorheizen

Nun den EL Mehl mit 2 EL Zucker vermischen und den Kuchenboden damit gleichmässig bestreuen. 2 dl Rahm mit dem restlichen Zucker und dem Maizena gut mischen, nun über den Kuchenboden giessen. Den Kuchen in der Mitte des vorgeheizten Backofens 20- 25 min. backen. Den Kuchen herausnehmen und den restlichen Rahm darüber giessen noch gut 15 min. fertig backen. Die Füllung kann noch etwas flüssig sein, wird aber beim Auskühlen fest.

**Bon Appétit**