



Chochete vom 03.12.2025

Menü

Fendantsuppe mit knuspriger Blätterteigstange

Lammrack an Rotweinsauce
Rosmarinkartoffeln
Ofengemüse

Waldbeeren mit Sauerrahm

En Guete wünscht Markus

Fendantsuppe mit knusprigen Blätterteigstange

Zutaten

Blätterteigstange

100 g	Hartkäse
100 g	Blätterteig

Fendantsuppe

	Olivenöl
1	Zwiebel (Gehackt)
5 dl	Gemüsebouillon
2 dl	Rahm
2 dl	Fendant
50 g	Butter
	Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Blätterteigstange

- Käse reiben.
- Blätterteig in 4 gleich grosse Streifen schneiden, mit etwas Wasser bestreichen, etwa die Hälfte des Käse darüber geben und leicht andrücken. Die 4 Streifen ineinander verdrehen. Auf ein Backblech mit Backpapier geben. Den restlichen Käse darüber verteilen und bei 180°C. Umluft ca. 20 Minuten backen.

Fendantsuppe

- Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln glasig dünsten.
- Bouillon hinzufügen und zum Kochen bringen.
- Hitze reduzieren.
- Rahm und Fendant zufügen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Suppe erneut erhitzen, Butter zufügen und mit dem Stabmixer aufschäumen.

Suppe auf vorgewärmte Teller anrichten und mit Blätterteigstange servieren.

Lammrack an Rotweinsauce mit Rosmarinkartoffeln und Ofengemüse

Lammrack

Zutaten

½		Zwiebel (Fein gehackt)
1	EL	Butter
1 ½	dl	Kräftiger Rotwein oder 1 dl Cognac, Portwein oder Madeira
1		Lorbeerblatt
Je 2	Zweige	Thymian und Rosmarin
5		Schwarze Pfefferkörner
2	dl	Lammfond oder Wildfond
1	TL	Maisstärke
2		Lammrack
		Olivenöl zum Braten
		Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- Zwiebel in Butter glasig dünsten, mit Rotwein ablöschen und auf die Hälfte einreduzieren.
- Lorbeerblatt, Thymian- und Rosmarinzweige, Pfefferkörner und Fond begeben, Sauce ca. 10 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen.
- Sauce passieren.
- Maisstärke in wenig kaltem Wasser auflösen und begeben.
- Sauce ca. 5 Minuten köcheln lassen.
- Lammracks mit Salz und Pfeffer würzen.
- Öl in einer Bratpfanne erhitzen und Lammracks bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 10 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und in Alufolie gewickelt 8 – 12 Minuten ruhen lassen.

Rosmarinkartoffeln

Zutaten

750	g	Kartoffeln (Festkochende)
		Olivenöl
		Salz und Pfeffer
		Rosmarin

Vorbereitung

- Kartoffeln sauber waschen, trocknen und längs halbieren.
- Rosmarin waschen und die einzelnen Nadeln abzupfen.

Zubereitung

- Schnittfläche der Kartoffeln mit Öl bepinseln, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Rosmarinnadeln bestreuen.
- Backblech mit etwa ½ cm Salz bedecken.
- Kartoffeln mit der Schnittseite nach oben auf das Salz setzten.
- Bei etwa 170°C. im Ofen backen (Nadelprobe)

Ofengemüse

Zutaten

300 g	Babypeperoni (Längs halbiert)
1 kleine	Aubergine (Längs in 8 Teile geschnitten)
100 g	Pimientos de Padron
5 Zweige	Thymian
150 g	Cherrytomaten
	Olivenöl zum beträufeln

Zubereitung

- Backofen auf 200°C. vorheizen.
- Peperoni und Aubergine waschen, rüsten und entsprechend schneiden. Pimientos und Cherrytomaten waschen und rüsten
- Peperoni, Aubergine, Pimientos und Thymian auf einem mit Backpapier belegten Backblech mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln.
- Gemüse in der Ofenmitte ca. 20 Minuten garen.
- Nach der Hälfte der Garzeit die Tomaten begeben.

Anrichten

Mit der Sauce einen Spiegel auf den Teller geben.
Lammrack in Koteletts à 2 Stück schneiden, je 2 Stück auf den Saucenspiegel drapierten, Kartoffeln und Gemüse dazugeben.

Waldbeeren mit Sauerrahm

Zutaten

2		Eigelb
50	g	Zucker
1	Blatt	Gelatine
150	g	Saurer Halbrahm
2	dl	Vollrahm
200	g	Gemischte Beeren (Himbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren)

Streusel

250	g	Mehl
80	g	Zucker
200	g	Butter
½		Ei
1	TL	Vanillezucker
1	Prise	Salz
1	EL	Marascino
1	EL	Orangensaft

Zubereitung

- Streusel zubereiten
- Gelatine in kaltes Wasser einweichen.
- Eigelb und Zucker in einer Schüssel im heissen Wasserbad schaumig rühren. (Das Wasser darf nicht kochen)
- Gelatine gut ausdrücken und dazugeben.
- Die Masse kalt rühren und den sauren Halbrahm daruntermischen.
- Vollrahm steif schlagen (zu 90%) und vorsichtig unter die Masse ziehen.
- Die Hälfte der Beeren in Gläser verteilen, mit Marascino und Orangensaft beträufeln.
- Die Hälfte der Creme darüber verteilen.
- Das Ganze einmal wiederholen.
- Gläser 2-3 Stunden kühl stellen.

Anrichten

Vor dem Servieren die Gläser mit dem Streusel und ein paar frischen Beeren ausgarnieren.

Fotos unserer Chochete vom 3. Dezember 2025

