

# Chochete mit Betty Bossi

vom 26. August 2016

Equipenchef Jürg M. Textor

## Apéro

Gemüse-Streifen mit verschiedenen Dip's

### Sbrinz – Dip

#### Zutaten für 4 Personen:

100 g Sbrinz, fein gerieben

180 g Joghurt nature

0,5 EL Senf

0,5 TL Rosmarin-Nadeln, fein gehackt

Salz nach Bedarf

Pfeffer nach Bedarf

#### So wird's gemacht:

Sbrinz und alle Zutaten bis und mit Rosmarin in einer Schüssel mischen, würzen

## **Wasabi - Dip**

### **Zutaten für 4 Personen:**

150 g griechischer Joghurt nature

1 EL Wasabi-Paste

0,25 TL Salz

### **So wird's gemacht:**

Joghurt, Wasabi und Salz verrühren

## **Gurken – Mango Dip**

### **Zutaten für 4 Personen:**

1 Gurke (200g, zB Nostrano) geschält, evtl. entkernt, in Würfeln

1 Mango, geschält, in Würfeln

1 Limette

ca. 8 Pfefferminzblätter, fein geschnitten

0,25 TL Salz

Pfefferminzblätter für die Garnitur

### **So wird's gemacht:**

Gurken und Mango mit dem Limettensaft pürieren.

Pfefferminze darunter mischen

würzen, garnieren

# Vorspeise

## Salat mit Haselnuss- und Pistazien-Käsebiskuits

### Zutaten und so wird es gemacht:

300g Mehl

1 TL Backpulver

½ TL Salz

1 TL Zucker

in einer Schüssel mischen

100 g Margarine/Butter in Stücke schneiden, zugeben, alles mit den Händen leicht verreiben bis die Masse gleichmässig krümelig ist.

100 g geriebener Parmesan/Sbrinz zu geriebener Masse mischen

1 ½ dl Milch dazu giessen, mit den Teighörnli alles rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten.

**Variante mit Haselnüssen:** 100g ganze Haselnüsse, geschält unter den fertigen Käsebiskuit-Teig mischen

**Variante mit Pistazien:** 75g geschälte Pistazien grob hacken, mit dem Käse zur geriebenen Masse mischen

**Formen:** Teig zu zwei Stangen formen und in solide Folie einpacken. Teig mindestens ½ Stunde kühl stellen, dann in 5 – 8 mm dicke Scheiben schneiden. Mit etwas Abstand auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen.

**Backen:** ca. 10 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

**Vorbereitung:** Biskuits 3 – 7 Tage zum Voraus backen und gut verschlossen aufbewahren

# Hauptgang I

## Party-Filet Saltimbocca

Zutaten für 4 Personen:

2 Schweinsfilets (ca 350g)

½ TL Salz

wenig Cayennepfeffer

12 Salbeiblätter

6 Tranchen Rohschinken (zB Prosciutto die Parma), halbieren.

2 dl Vollrahm

1 EL Marsala

1 Bio Orange, nur wenig abgeriebene Schale

¼ TL Salz

wenig Pfeffer

### **So wird's gemacht:**

Fleisch in 8 bis 12 Medaillons schneiden, würzen

Salbeiblätter auf den Rohschinken legen

Medaillons mit Rohschinken umwickeln

ca. 25 Minuten braten in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Für die Sauce: Rahm steif schlagen, restliche Zutaten darunter mischen, auf Fleisch verteilen.

# Hauptgang II

## Party-Filet mit Curry-Rahm

Zutaten für 4 Personen

2 Schweinsfilets (ca 350g)

1 TL milder Curry

½ TL Salz

wenig Cayennepfeffer

12 Tranchen Hinterschinken, halbieren

2 dl Vollrahm

1 ½ EL milder Curry

¼ TL Salz

1 Prise Zucker

### **So wird's gemacht:**

Fleisch in 8 bis 12 Medaillons schneiden, würzen

Medaillons mit Hinterschinken umwickeln

ca. 25 Minuten braten in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Für die Sauce: Rahm steif schlagen, restliche Zutaten darunter mischen, auf Fleisch verteilen.

# Dessert

## Früchte – Tartellettes

### **Zutaten für 4 Personen:**

2 dl Vollrahm

4 x Tam-Tam-Flan (Vanille)

10 BB Blätterteigmuscheln

2 x 170g BB Fruit-Mix

oder frische Früchte (zB verschiedene Beeren)

### **So wird's gemacht:**

Rahm steifschlagen

Tam-Tam begeben

Vanillerahm in Blätterteigmuscheln einfüllen

mit Früchten garnieren