

# *Leue Chuchi*

Chochete vom 7. September 2020

«Schabziger Abend»



*Omelettentörtchen  
mit Ziger-Avocado-Mousse*



*Ziger-Schnitzel auf  
Krautstiel-Lauch  
Schabziger-Kräuterschaum*



*Karamellierte Calvados-Äpfel  
mit Vanille Glace*

*der Zigerverantwortliche  
Peter Schönbächler*

# Omelettentörtchen mit Ziger-Avocado-Mousse (4P)

## **Omeletten:**

2.5 dl Milch  
1 dl Rahm  
3 Eier  
170 g Weissmehl  
Curry, Salz, etwas Pfeffer

Für den Omelettenteig Milch, Rahm und Eier verquirlen, Mehl unterrühren, mit Curry, Salz und Pfeffer würzen. Teig ca. 30 Min ruhen lassen

In einer Bratpfanne kleine (ca. 8 - 10 cm Durchmesser) und möglichst dünne Omeletten ausbacken. Über Suppentassen stülpen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad fest werden lassen. Sie sollten als Salatschüsseli dienen. (Siehe Bild unten)

## **Ziger-Avocado-Mousse:**

1 reife Avocado  
30 gr. geriebener Schabziger  
1-2 TL Zitronensaft  
Salz, frisch. gem. Pfeffer

Für die Mousse Avocado halbieren, entsteinen, Fruchtfleisch aus der Schale lösen mit Schabziger und Zitronensaft mixen und mit Salz & Pfeffer abschmecken

100 gr. frischer Thunfisch  
1 TL Zitronensaft  
1 EL Olivenöl extra V.  
Salz, Pfeffer

Den Thunfisch in kleine Würfelchen schneiden, mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen

Zwiebelsprossen für Garnitur

Die Omelettentörtchen mit der Ziger-Avocado-Mousse und dem Thunfisch füllen, mit Zwiebelsprossen garnieren.



# Krautstiel und Lauch mit Schabziger-Kräuterschaum (6P)

## **Krautstiel/Lauchgemüse**

5 Kraut/Mangoldstiele  
2 mittelgrosse Lauch  
1 dl Milch  
0.5 dl Rahm  
1 kleine Zwiebel, gehackt  
wenig abgeriebene Zitronenschale  
2 Bund Schnittlauch, fein geschnitten  
1 Bund glattblättrige Petersilie  
Blättchen von Stielen gezipft, gehackt  
80 gr. geriebener Schabziger

Mangoldkraut von den Stielen schneiden  
Stiele in Rauten schneiden  
Grobfaserige Teile beim Lauch entfernen,  
Stangen in 3cm dicke Scheiben/Ringe schneiden.  
Alles Gemüse im Dampf bissfest garen

Milch, Rahm und Zwiebeln aufkochen,  
die mit wenig angerührte Maizena  
in die Pfanne geben, unterrühren

Die Hälfte des Mangoldkrautes, Zitronenschale  
und Kräuter zugeben, pürieren.  
Sauce nochmals erhitzen, mit dem Schabziger  
aufschäumen, (Stabmixer)  
anschliessend restliches Gemüse zugeben

## **Thymiankartoffeln**

2 El Olivenöl  
6-8 grosse Frühkartoffeln  
2 Thymianzweigchen  
Blättchen abgezipft  
1 TL Fleur de Sel  
frisch. gem Pfeffer

Kartoffeln längs in 5mm dicke Scheiben schneiden  
(darf ruhig mit Schale sein)  
In einer Bratpfanne mit Olivenöl, bei mittlerer  
Hitze knusprig braten, Thymian zugeben  
mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen



# Kalbsschnitzeli auf dem Kartoffel-Gemüsebeet (6P)

1-2 Schnitzeli **pro Person**  
Salz, Pfeffer, Fleischgewürz

50 gr. Parmesan

20 gr. Schabziger gerieben  
Paniermehl

1-2 Eier

Bratbutter

Schnitzel klopfen und würzen  
in Masse aus Ei, Parmesan und Ziger  
wenden und panieren

Mit Bratfett schön anbraten und auf  
Kartoffel-Gemüsebeet anrichten



## *Karamellierte Calvados-Äpfel mit Vanille-Glace (3P)*

500 g Äpfel  
20 g Butter  
80 g Zucker  
Gemahlener Zimt  
4 cl Calvados  
1/2 Zitronen  
150 g Vanille Eis

*Für Karamellierte Äpfel zunächst Äpfel schälen und in Spalten schneiden.  
Butter mit Zucker in einer Pfanne unter Rühren karamellisieren lassen.  
Dabei wird der Zucker zunächst klumpig und dann flüssig.  
Sobald das Karamell anfängt braun zu werden, auf niedrige Temperatur stellen.  
Eine Prise Zimt und Äpfel zufügen.*

*Mit Calvados ablöschen.  
Saft einer halben Zitrone zufügen.*

*Karamellierte Äpfel kurz aufkochen, bis das Karamell wieder flüssig wird.  
Zugedeckt auf mittlerer Temperatur 5 Minuten schmoren lassen.*

*Karamellierte Äpfel in der Soße abkühlen lassen.*

*Karamellierte Äpfel mit Vanille Eis oder Zimt Eis servieren.*

