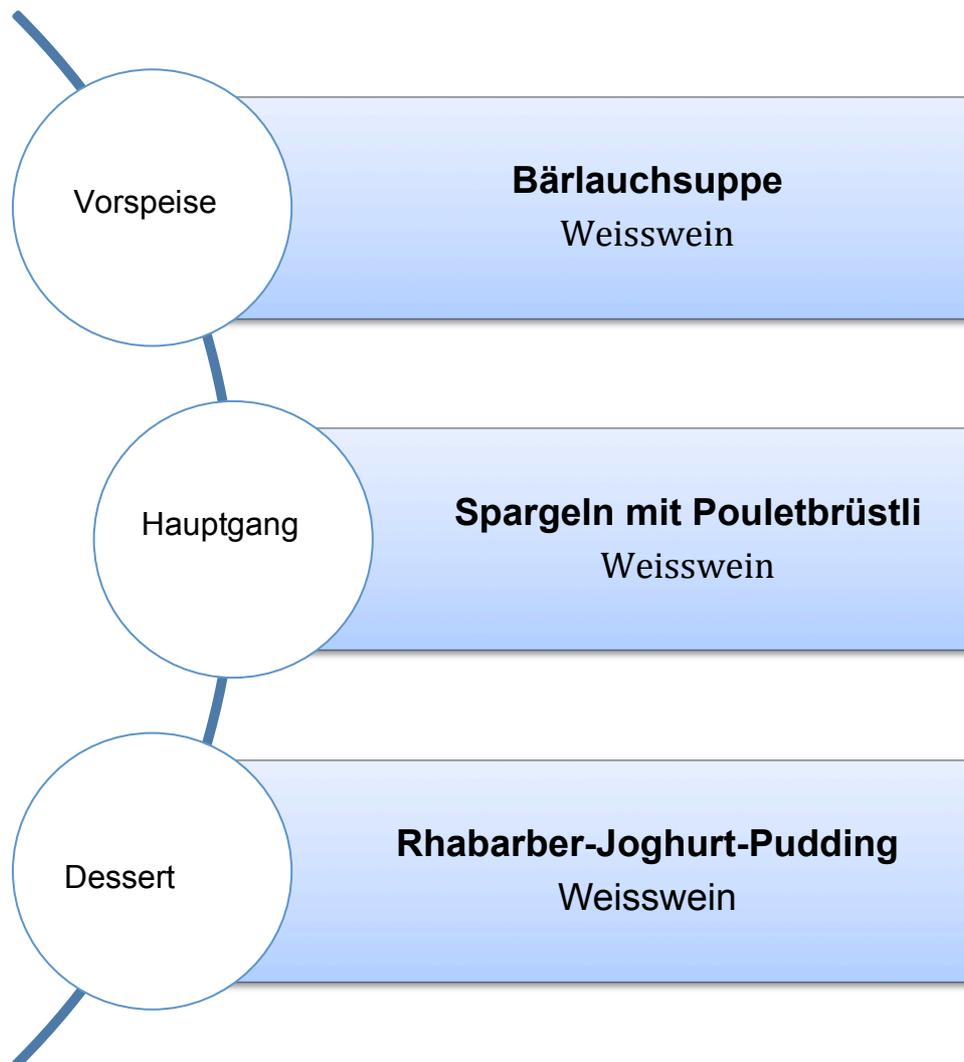




## Chochete vom 11.04.2019

nach Rezept von Kurt



# Chochclub Pfanneschmöcker

[www.pfanneschmöcker.ch](http://www.pfanneschmöcker.ch)



**Vorspeise :**

## Bärlauchsuppe



### Zutaten für 4 Personen

8 dl	Gemüsebouillon
500 g	mehlig kochende Kartoffeln
1 dl	Rahm
4 EL	fein gehackter Bärlauch
1 EL	fein gehackter Bärlauch für Deko
4 EL	Rahm für Deko

### Zubereitung:

Bouillon und die geschälten und klein geschnittenen Kartoffeln aufkochen, 15-20 Minuten weich kochen, alles fein pürieren. Rahm dazu giessen und aufkochen. Bärlauch dazugeben, abschmecken und alles umrühren.

Suppe in vorgewärmte Suppenteller oder Suppenschalen geben, mit Bärlauch, einem Klecks Rahm und etwas Paprikapulver dekorieren und sofort heiss servieren.

Wer mag, kann dazu noch Croutons reichen oder ein Stück Brot



## Hauptspeise:

### Spargeln mit gebratenen Pouletbrüstli

#### Zutaten für 4 Personen

600 g	grüne Spargeln gerüstet
	Butter zum verfeinern
4 Stk	Pouletbrüstli je ca 150 g
	Butter oder Bratcreme zum braten
	Salz Pfeffer Paprika
	Gewürze nach Geschmack

#### Zutaten für Sauce

2 Stk	Bund- oder Frühlingszwiebeln in feine Ringe geschnitten
	Butter zum Dämpfen
4 Stk	Kandierte Ingwer- Würfel, fein geschnitten
8 Stk	Dörraprikosen fein geschnitten
2 dl	Hühnerbouillon
50 - 70 g	Butter kalt in Stücke geschnitten
	Salz, Pfeffer
	Gewürze nach Geschmack



#### Zubereitung:

- Für die Sauce  
Bundzwiebeln in der Butter andämpfen, Ingwer und Aprikosen mit der Bouillon dazugeben, das ganze einmal aufkochen und danach bei mittlerer Hitze etwas einkochen lassen. Vor dem Anrichten die Sauce mit den kalten Butterwürfeln aufmontieren, nicht mehr kochen, abschmecken.
- Den Spargel in siedendem Salzwasser mit wenig Zucker und Zitronensaft knapp weich kochen, abgiessen. Dann kurz in heisser Butter wenden.
- In der Zwischenzeit die Pouletbrüstli nach belieben würzen. Im sehr heissen Fett beidseitig anbraten und dann bei mittlerer Hitze garen. Vor Ende der Garzeit und bevor die Sauce mit Butter aufmontiert wird die Pouletbrüstli auf die Sauce legen und das Ganze mit einem Deckel zudecken zum fertiggaren des Poulet.
- Anrichten:  
Den Spargel auf vorgewärmte Teller anrichten. Das Poulet aufschneiden und adrett auf oder neben dem Spargel anrichten. Etwas Sauce über Spargel und Poulet geben. Am Schluss mit einem Klecks Rahm und ggf. gehacktem Schnittlauch fertig dekorieren. Sofort heiss servieren.



**Dessert:**

## Rhabarber-Joghurt-Pudding

### Zutaten für 4 Personen

500 g	Rhabarber
2 dl	Holunderblütensirup
4 Blatt	Gelatine
500 g	Joghurt nature evtl Griechischer
1 TL	Vanillepaste oder ½ TL Vanillepulver
70 g	Zucker, oder etwa die Hälfte Stevia



### Zubereitung:

Den Rhabarber rüsten und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne den Rhabarber mit dem Sirup aufkochen. Dann bei mittlerer Hitze solange garen bis er knapp gar ist. Sofort durch ein Sieb abgiessen, den Sirup dabei auffangen. Den Rhabarber kurz abtropfen und dann auf einen Teller geben und bei Zimmertemperatur auskühlen lassen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

In einer Schüssel den Joghurt mit der Vanillepaste / Vanillepulver und dem Zucker verrühren.

Die eingeweichte Gelatine ausdrücken. In eine kleine Pfanne geben und auf mittlerer Stufe schmelzen. 4 Esslöffel vom Joghurt dazugeben und gut verrühren.

Dann die Joghurtgelatine sehr zügig mit einem Schwingbesen unter die restliche Joghurtcreme rühren.

Den abgetropften Rhabarber unter die Joghurtmasse heben. Die Masse in Puddingförmli verteilen und sofort für ca 4 Stunden kühl stellen.

Den Rhabarbersirup auf ca 1 ½ dl einkochen lassen, aromatisieren und auskühlen lassen.

Zum Stürzen der Pudding die Förmchen ganz kurz in heisses Wasser stellen. Dem Rand entlang mit einem Messer lösen, auf Teller stürzen. Mit der Sauce nappieren und nach Wunsch mit gehackten Pistazien, einem Minzenblatt und etwas Zitronenzesten oder Zitronengraspulver dekorieren.