



Chochete René vom 28.01.2026

Menü

Sammetsüppchen mit Chorizo und Schnittlauch

Poulet Filet mit Speck an Kräutersauce
Tagliatelle

Orangen-Dattel-Salat

En Guete wünscht René

Die Rezepte sind für 4 Personen berechnet

Sammetsüppchen mit Chorizo und Schnittlauch

Zutaten

30 g	Butter
30 g	Mehl
7 dl	Gemüsebouillon
1 dl	Milch
1 dl	Rahm
2	Eigelb
50 g	Chorizo
2 EL	Schnittlauch in Röllchen geschnitten

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Vorbereitung

- Rahm und Eigelb verrühren.
- Bouillon aufkochen.
- Chorizo in Streifen schneiden und kurz anbraten, warm stellen.

Zubereitung

- In mittlerer Pfanne Butter schmelzen.
- Mehl beifügen und auf kleiner Temperatur unter Rühren ca. 2 Minuten dünsten.
Vorsicht: Die Masse (Roux) darf keine Farbe annehmen.
- Pfanne vom Herd nehmen und die Bouillon langsam zugeben.
- Milch beifügen und unter Rühren aufkochen.
- Auf kleinem Feuer ca. 7 Minuten kochen.
- Der heißen Suppe kurz vor dem Servieren unter ständigem Rühren die Rahm-Eigelb-Mischung begeben.
Vorsicht: Die Suppe darf nicht mehr kochen, sonst gerinnt das Eigelb.
- Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
- Schnittlauch und Chorizo Streifen begeben und servieren.

Tipp: Suppe immer in vorgewärmten Suppentassen oder Tellern servieren.

Poulet Filet mit Speck an Kräutersauce mit Tagliatelle

Zutaten

500	g	Poulet Minifilet
200	g	Rohessspeck luftgetrocknet
9		Dörrtomaten Soft
1	dl	Noilly Prat
1	dl	Weisswein
3	dl	Halbrahm
1	Bund	Schnittlauch
1	Bund	Peterli glattblättrig
1	Bund	Oregano
60	g	Sprinz oder Parmesan, gerieben

Salz, Pfeffer und Paprika

320	g	Tagliatelle Spinat
-----	---	--------------------

Zubereitung:

Poulet Filet mit Speck und Kräutersauce

- Backofen auf 220°C. vorheizen.
- Gratinform leicht einfetten.
- Poulet Filet auf der Arbeitsfläche auslegen, mit Paprika und Salz würzen.
- Jedes Filet mit einer Specktranche einwickeln und die Filets nebeneinander in die Gratinform legen.
- Noilly Prat und Weisswein in einer kleinen Pfanne zur Hälfte einkochen.
- Dörrtomaten in kleine Würfel schneiden.
- Schnittlauch in Röllchen schneiden, Peterli und Oregano fein hacken.
- Rahm zum eingekochten Noilly Prat/Weisswein-Gemisch geben und aufkochen.
- Geriebener Käse begeben und unter ständigem Rühren schmelzen lassen.
- Dörrtomatenwürfeli und Kräuter begeben und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
- Sauce um die Filets in der Gratinform giessen.
- Im vorgeheizten Ofen ca. 18 – 20 Minuten backen.

Tagliatelle Spinat

- Tagliatelle in siedendem Salzwasser «al dente» kochen.
- Abschütten mit wenig Öl vermischen und sofort weiterverwenden.

Orangen – Dattel - Salat

Zutaten

4		Blutorangen
16		Datteln
1		Limette (Saft)
4	EL	Grand-Marnier
4	EL	Rahm
		Zimt

Zubereitung

- Orangen mit warmem Wasser waschen, schälen und weisse Häutchen entfernen.
- Orangen filetieren und Orangenfilets halbieren.
- Datteln entsteinen und in feine Splitter schneiden.
- Orangenfilet, Dattelsplitter, Grand-Marnier und Limettensaft in einer Schüssel mischen.
- Salat zugedeckt ca. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Anrichten

- Rahm aufschlagen.
- Salat in Dessertgläser geben, mit etwas Schlagrahm toppen und nach Belieben Zimt darüber streuen.