

**Hobbyköche „Freiämter Chuchi“
Montag, 11. März 2013**



Osterschmaus

Pfälzer Rüeblisuppe mit Brotwürfeli



Kaninchen-Saltimbocca auf Frühlingsalat



Lammgigot mit Polentaschnitten



Zürcher Öpfelstückli mit Vanilleglace

Pfälzer Rüebli-suppe mit Brotwürfeli

Zutaten (4 Portionen):

30 g Butter
2 Schalotten
250 g Pfälzerrüebli
7 dl Hühnerboullion
3 dl Vollrahm
2 Scheiben Toastbrot



Zubereitung:

Die Schalotten rüsten, fein hacken und in der Butter andünsten.

Die Karotten schälen, in Würfel schneiden und mit den Schalotten mitdünsten.

Mit der Boullion und dem Rahm aufgiessen und gut weich kochen. Alles fein mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Toastbrot-scheiben ohne Rinde in Würfelchen schneiden und in Butter goldgelb braten.

Die Brotwürfeli beim Anrichten auf die Suppe geben.

Kaninchen Saltimbocca auf Frühlingsalat

Zutaten (4 Portionen):

Fleisch:

300 g Kaninchenfilet
8 Blatt Salbei
4 Tranchen Rohschinken
4 cl Olivenöl



Salat und Sauce:

50 g Blattsalat
2 EL Rotweinessig
3 EL Balsamicoessig
6 EL Olivenöl
Bouillon

Zubereitung:

Fleisch:

Kaninchenfilet mit Salbei belegen und in Rohschinken einrollen.

Im Olivenöl kurz braten, aufschneiden und auf dem Salat anrichten. Mit Sauce beträufeln.

Salat:

Den Salat rüsten und schön anrichten.

Salatsauce:

Salz und Pfeffer in Essig auflösen, danach das Olivenöl dazurühren. Eventuell etwas Bouillon begeben.

Lammgigot

Zutaten (4 Portionen):

Fleisch:

- 1 Lammgigot
- ½ dl Olivenöl
- 2-3 dl Rotwein
- Salz und Pfeffer
- 1 Kartoffel mittelgross
- 1 Stk. Sellerie klein
- 1 kleine Karotte
- 1dl Doppelrahm oder Crème fraiche



Marinade:

- 2-3 Knoblauchzehen
- ¼ Peperoni
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Pfefferminzblätter
- 1 M-Spitze Paprika
- 2 EL Olivenoel
- 1-2 EL Senf
- 1 Schuss Rotwein
- 1 M-Spitze Pfeffer
- 1 EL Cognac

Zubereitung:

Marinade: Knoblauch und Gewürze fein hacken, gemahlener Paprika dazugeben. Alles mischen und das küchenwarme Fleisch damit bestreichen. (Achtung: kein Salz oder Aromat verwenden, da diese dem Fleisch Wasser entziehen!) Gigot mit Marinade bestreichen und mindestens 1 Std., max. 1 Tag einwirken lassen.

Fleisch: Vor dem Anbraten die Marinade teilweise entfernen, mit Salz und Pfeffer würzen und in das Bratgeschirr geben. Mit heissem Olivenöl übergiessen und im vorgeheizten Ofen bei 250 Grad ca. 20 Minuten anbraten. Die in Würfel geschnittenen Kartoffel, Sellerie und Karotte begeben. Backofenhitze auf 180 Grad reduzieren. Gigot mit Rotwein übergiessen und während dem Braten gelegentlich mit der Marinade aus dem Bratgeschirr bestreichen. Bratzeit nach dem Anbraten ca. 70-80 Minuten. Kerntemperatur an der dicksten Stelle (nicht am Knochen) 60 Grad C. Vor dem Tranchieren etwa 10 Min. zugedeckt ruhen lassen. Bratenjus mit Bratgemüse in Schüssel geben, etwas Rotwein, event. Wasser oder leichte Bouillon begeben. Alles mixen und in die Pfanne geben. Doppelrahm oder Crème fraiche darunter ziehen, aufkochen und abschmecken.

Tranchieren: Fleisch längs bis auf den Knochen einschneiden, eine Seite abschneiden, die andere Seite dem Knochen entlang abschneiden. Fleisch quer zur Faser in Tranchen schneiden.

Tessiner Polenta

Zutaten (4 Portionen):

1 l Gemüse- oder Rindsbouillon
200g Maisgriess von guter Qualität
50 g Butter
Nach belieben frisch geriebener Parmesan,
Salz und frisch gemahlener Pfeffer.



Zubereitung:

Die Bouillon in einem grossen Topf zum Kochen bringen. Das Maisgriess in die kochende Bouillon rieseln lassen und sofort mit dem Schwingbesen gut umrühren, damit sich keine Klümpchen bilden.

Dann die Polenta einige Minuten mit einer Holzkelle kräftig rühren, bis das Maisgriess etwas gebunden ist. Dann die Butter und den geriebenen Parmesan begeben, umrühren und die Polenta salzen. Die Pfanne mit einem Deckel gut verschliessen und ca. 50-60 Minuten auf kleinem Feuer garen lassen.

Danach mit frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer abschmecken, auf ein kalt ausgespültes Blech geben und vollständig auskühlen lassen.

Die Polenta mit einem Messer in Stücke schneiden oder Formen ausstechen und diese in einer Bratpfanne mit wenig Olivenöl anbraten.

Garnitur:

1 gedünstete Tomate

Zürcher Öpfelstückli mit Vanilleglace

Zutaten (4 Portionen):

3-4 Äpfel
2 dl Weisswein
2 EL Zitronensaft
60 g Zucker
10 g Zimt
2 dl Rahm
Vanilleglace



Die Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse ausstechen.

In gleichmässige Schnitze schneiden und diese mit Zitronensaft beträufeln.

Weisswein mit 50 g Zimt-Zucker (zusammen mischen) aufkochen.

Darin die Apfelschnitze knapp weichkochen und anschliessend in die Förmchen verteilen. Die Apfelflüssigkeit sirupartig einkochen und über die Apfelstückli verteilen.

Den halb steif geschlagenen Rahm über die Früchte verteilen, mit dem restlichen Zimt-Zucker bestreuen und im vorgewärmten Ofen auf der obersten Rille bei 180° goldbraun überbacken.

Vor dem Servieren 1 Kugel Vanilleglace begeben.