

**Hobbyköche „Freiämter Chuchi“
Montag, 8. April 2013**



Menue

Spargel-Schinken-Rollen mit Pilzen



Poulet au Riesling



Schokoladen Soufflé mit Sauternes Sabayon

Spargel-Schinken-Rollen mit Pilzen

Zutaten (4 Portionen):

600 g weisse Spargeln (je 2 bis 3 Spargeln pro Schinken Rolle)
Salz
200 g Pilze, z. B. Kräuterseitlinge, Pilzmischung
½ Bund Frühlingszwiebeln
2 EL Olivenöl
Pfeffer
8 Rohschinken Tranchen à ca. 20 g
1,5 dl Milch
50 g Käse, z. B. Sbrinz
½ Bund Kerbel



Mis en Place

Spargeln vom Köpfchen her schälen. Enden frisch anschneiden. Pilze in dünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln in 1 cm breite Stücke schneiden.

Zubereitung

Spargeln in Salzwasser ca. 10 Minuten bissfest garen. Abgiessen und gut abtropfen lassen. Ev. dicke Spargeln längs halbieren. Backofen auf 200 °C vorheizen. Pilze und Frühlingszwiebeln mit Öl mischen, salzen, pfeffern und in eine Gratinform geben. In der Ofenmitte ca. 5 Minuten braten. Inzwischen Spargeln (3 Spargeln) auf die Schinkentranchen verteilen und einrollen. In die Gratinform zu den Pilzen legen. Milch über die Schinken-Spargel-Rollen giessen. Käse an der Röstiraffel darüberreiben. In der Ofenmitte ca. 15 Minuten überbacken. Spargelrollen anrichten und Kerbel darüberzupfen.

Poulet au Riesling

Zutaten (4 Portionen):

2 Poulet (Mistkratzerli) à ca. 400 g
100 g Butter
100 g Specklardons
100 g Schalotten
150 g rote Paprika
250 g Riesling
250 g Hühnerbouillon
250 g Voll-Rahm
Salz, Pfeffer, Zitronensaft



Mis en place

Poulet in je 4 Teile tranchieren.

Zubereitung

Poulet salzen und pfeffern, in wenig Mehl kurz wenden. In Butter anbraten und wieder herausnehmen,

Schalotten, Speck (Specklardons sind etwa 0.5 cm dicke Specktranchen, die in 0.5 cm dicke Streifen geschnitten werden) und die rote Paprika (in dünne Streifen schneiden) dazu geben und glasig dünsten.

Mit Weisswein, Hühnerbouillon und Rahm auffüllen, Poulets hineingeben und ca 20 Minuten leicht köcheln lassen. Mit etwas Butter binden und fertig würzen.

Beilage: Nudeln oder Trockenreis

Schokoladen Soufflé mit Sauternes Sabayon

Zutaten (4 Portionen):

Souffliertes Schokoladentörtchen

200 g Cremant Schokolade
200 g Butter
3 Eigelb
50 g Zucker
3 Eiweiss
30 g Zucker
120 g Mehl
Butter zum Ausstreichen der Formen, Puderzucker zum Bestäuben



Sauternes Sabayon

1 Eigelb
1 ganzes Ei
1 dl Sauternes

Mis en Place

Die Schokolade brechen, in ein Gefäss legen, mit 5 dl kochendem Wasser übergiessen und dieses nach 10 Minuten wieder vorsichtig abgiessen. In der Zwischenzeit die Butter (150 g) in einem Rührwerk schaumig schlagen und die Schokolade darunter ziehen. Die 3 Eigelb mit 50 g Butter schaumig schlagen (ev, zuerst Butter und danach Eier dazugeben) und zur Butter/Schokoladenmasse geben.

Zubereitung

Die 3 Eiweiss zu einer schaumigen Masse aufschlagen, 30 g Zucker einrieseln lassen und weiter zu einem steifen Schnee schlagen. Diesen vorsichtig unter die Schokoladenmasse heben. Zuletzt das gesiebte Mehl unterziehen und die Masse in ausgebutterte Portionenformen füllen. Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen 30 Min. backen. Stürzen, auf Teller anrichten, mit Puderzucker bestreuen und mit der Sabayon servieren.

Sauternes-Sabayon

Alle Zutaten auf dem Wasserbad (80 Grad) schaumig schlagen.