

**Hobbyköche „Freiämter Chuchi“
Montag, 28. April 2014**



Menue

Frühlingserwachen

Flamkuchen



**Schalotten-Tarte-Tatin
und gebratene Entenleber**



Gitzischlegel mit Polenta



Whisky-Himbeer-Traum

Flammkuchen mit Speck und Lachs

Zutaten (8 Stück):

1 Flammkuchenteig
150 g Rahmquark
Pfeffer, Muskat
1 grosse Zwiebel
150 g Bratspeck
100 g Lachs
Meerrettichschaum



Den Kuchenteig rechteckig auswallen und auf ein ausgelegtes Blech legen. Den Rahmquark mit Pfeffer und Muskat gut würzen und auf dem Teig verteilen. Die Zwiebel hacken, den Bratspeck und Lachs in Streifen schneiden.

Beides auf dem Teig verteilen, wobei der Bratspeck nur auf der einen Hälfte des Teiges verteilen. Den Lachs zur Seite stellen.

Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad 15 Minuten backen. In Formen schneiden und auf der leeren Hälfte die Lachsstreifen verteilen. Wenig Meerrettichschaum auf den Lachs verteilen.

Heiss oder lauwarm servieren.

Schalotten-Tarte-Tatin

Zutaten (4 Portionen):

Schalotten:

12 Schalotten
5 dl Milch
Salz und Pfeffer aus der Mühle



Tartes:

100 g Zucker
50 g Tannenwipfelhonig.
2 Thymianzweige
2 EL Wasser
Butter
250 g Blätterteig

Entenleber:

4 Entenleberschnitzel a ca. 70 g
Salz und Pfeffer aus der Mühle
wenig Mehl
Himbeeressig

Kalbsfond
Apfelessig

Milch mit Salz und Pfeffer würzen. Aufkochen. Geschälte Schalotten einlegen. Erneut kochen. Zur Seite ziehen. Zugedeckt abkühlen. Schalotten herausheben. Längs halbieren.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Zucker, Honig, Thymian und Wasser in einem Pfännchen zu Karamel verkochen. 8- bis 10-cm-Förmchen mit etwas heissem Karamel ausgießen. Halbierete Schalotten einlegen. Passende Kreise aus Blätterteigplatten ausstechen. Auf Schalotten legen. Circa 8 Min. backen.

Gut gekühlte Leberschnitzel würzen und leicht mehlieren. Ohne jedes Fett in einer sehr heißen Gusseisenpfanne auf beiden Seiten kurz anbraten. Mit einem Schuss Himbeeressig ablöschen. Kurz unter dem Infrarotgrill durchziehen lassen.

Anrichten:

Kalbsfond kräftig einköcheln. Mit wenig Apfelessig abschmecken. Entenleber auf der Tarte Tatin anrichten. Rundum mit wenig Kalbsjus ausgießen. Sofort auftragen.

Gitzischlegel

Zutaten (6 Portionen):

Marinade:

- 4 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehen, gepresst
- 1 TL Paprika
- 1 TL Thymianblättchen
- wenig Pfeffer aus der Mühle
- 2 Gitzischlegel (je ca. 800 g)

Braten:

- 2 EL Öl
- 2 dl Moscato d'Asti
- 2 dl Fertig-Kalbsfond oder Fleischbouillon
- ½ TL Thymianblättchen
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf



Fleisch ca. 1 Std. vor dem anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 240 Grad vorheizen. Öl in ein rechteckiges Backblech geben, in der unteren Hälfte des Ofens ca. 2 Min. heiss werden lassen. Fleisch salzen, ins Backblech legen, beidseitig je ca. 5 Min. anbraten. Hitze auf 200 Grad reduzieren, Moscato dazugiessen, ca. 35 Min. weitenbraten, von Zeit zu Zeit mit Bratflüssigkeit übergiessen. Fleisch herausnehmen, vor dem Tranchieren zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen. Bratflüssigkeit in eine kleine Pfanne absieben. Fond dazugiessen, aufkochen, auf ca. 2 dl einkochen. Thymian begeben, Sauce würzen.

Servieren:

Gitzischlegel tranchieren, mit der Sauce und Polenta servieren.

Tipp:

Statt Moscato Riesling-Silvaner verwenden.

Der passende Wein

Zur Minestrina primavera, wie ihr Name schon sagt, muss auch ein italienischer Tropfen her: Wie wärs mit einem weissen Arneis oder Gavi, der auch wunderbar zum Gitzischlegel mit Rucola-Polenta passt. Als Rotwein empfehlen wir, ebenfalls aus Italien, einen Merlot, einen Brunello die Montacino oder Chianti.

Whisky-Himbeer-Traum

Zutaten (4 Portionen):

125 g flüssiger Honig
5 EL Sämtis Malt Whisky
300 g Himbeeren
35 g Haferflocken
3,5 dl Rahm



Honig mit Whisky verrühren, Himbeeren dazugeben, vermischen, auf 4 Dessertgläser verteilen. Haferflocken rösten, auskühlen lassen. Die Hälfte der Haferflocken und den steif geschlagenen Rahm mischen. Rahm auf die Himbeeren geben. 1-2 Std. kühl stellen. Mit restlichen Haferflocken garnieren und servieren.