

**Hobbyköche „Freiämter Chuchi“  
Montag, 08. September 2014**



**Sommernachwehen**

**Apéro: Appenzeller Chäsfladen**

**Hatecke-Rosenkohl Salat**

**Cappuccino-Süppchen**

**Zahnder mit Verweinekruste überbacken**

**Zwetschgen-Clafoutis**

# Hatecke-Rosenkohl Salat

## Zutaten (4 Portionen):

1 Hatecke  
1 frischer Steinpilz  
Butter  
Salatblätter  
Rosa Pfeffer

### *Rosenkohlsalat:*

200 g Rosenkohl  
1 rote Zwiebel fein gehackt  
rote Pfefferkörner  
1 EL Olivenöl  
weisser Balsamico-Essig  
Salz, Pfeffer



## **Zubereitung**

Die äusseren Blätter des Rosenkohls abtrennen, in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Rosenkohlherzen halbieren, ein wenig länger in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Die Rosenkohlblätter mit den Schalotten und rotem Pfeffer vermischen. Aus Olivenöl, weissem Balsamico, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen und die Rosenkohlblätter 10 Minuten darin marinieren. Die Rosenkohlherzen in Olivenöl goldgelb braten und noch lauwarm in den Salat geben.

Salatblätter als ganz lassen und gut waschen. Steinpilz vorsichtig in ca. 5-6 mm dicke Scheiben schneiden und in sehr heisser Butter anbraten. Hatecke in Scheiben schneiden.

## **Anrichten**

Salatblätter auf Teller legen, Rosenkohlsalat darauf verteilen. Hatecke und Steinpilze darüber anrichten und mit rosa Pfeffer bestreuen.

# Cappuccino-Süppchen

## Zutaten (4 Portionen):

### *Dunkles Süppchen:*

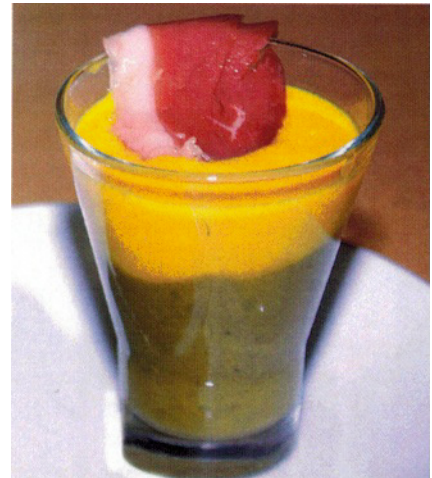
15 g getrocknete Herbsttrompeten  
80 g mehligere Kartoffeln  
3 dl Hühnerbrühe  
Salz

### *Helles Süppchen:*

1dl Kürbispüree  
0.5 dl Rahm  
0.5 dl Hühnerbrühe  
Salz, Pfeffer

### *Garnitur:*

4 Scheiben geräucherte Entenbrust



## **Zubereitung**

Herbsttrompeten eine gute Stunde wässern. Kartoffeln schälen und in etwa 4-5 mm grosse Würfel schneiden. In Hühnerbrühe sehr weich kochen, über ein Sieb abschütten, Brühe mit den Herbsttrompeten wieder zurück in die Pfanne geben und gute 5 Minuten kochen. Die Hälfte der Kartoffelwürfel dazu geben und mit dem Stabmixer fein pürieren, zurück in die Pfanne geben, erhitzen und mit Salz abschmecken.

Kürbispüree erhitzen, mit der Hühnerbrühe aufkochen und mit Salz und sehr wenig Pfeffer abschmecken. Rahm steif schlagen und unter das helle Süppchen heben.

Etwas Kartoffelwürfel in Gläser verteilen, dunkles Süppchen mit Hilfe eines Trichters einfüllen. Anschliessend das noch schaumige, helle Süppchen ebenfalls mit einem Trichter vorsichtig obenauf füllen.

## **Anrichten**

Entenbrust auf einen kleinen Holzspieß stechen und quer über das Glas legen.

## Zander mit Verveinekruste überbacken

### Zutaten (4 Portionen):

4 Zanderfilets à ca. 120 g  
0.5 dl trockener Weisswein

#### *Kruste:*

1 handvoll getrocknete Verveinblätter (Eisenkraut)  
2 EL Paniermehl  
Wenig Zitronenzeste  
Wenig gepresster Knoblauch  
0.5 dl trockener Weisswein  
150 g Butter  
Salz, Penja-Pfeffer

#### *Rüeblimousse:*

400 g Rüebli  
50 g gehackte Zwiebeln  
Wenig Butter  
2 dl Rahm  
Wenig Roux  
1 Eigelb  
Salz, Zucker

### **Zubereitung**

Verveineblätter zwischen den Handflächen fein reiben und absieben. Weisswein mit Verveine und Paniermehl mischen, etwas Zesten und einen Hauch Knoblauch darunter mischen. Butter bei Raumtemperatur mit der Masse gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwischen zwei Blätter Backtrennfolie geben und mit einem Wallholz eine Platte von ca. 2 mm Dicke walzen. Im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.

Rüebli rüsten und in kleine Stücke schneiden. Gehackte Zwiebeln in etwas Butter andünsten, Rüebli zugeben, salzen, etwas Zucker darüber streuen und zugedeckt weichdünsten. In ein hohes Glas geben und mit dem Mixstab unter Zugabe von 1 dl Rahm fein mixen. In die Pfanne zurückgeben und nochmals etwas köcheln. Sollte das Mousse zu feucht sein, mit wenig Roux binden.

$\frac{1}{4}$  der Mousse in eine kleine Pfanne geben und mit dem restlichen Rahm aufkochen, dieses flüssige Mousse wird für den Tellerspiegel verwendet. Falls erforderlich nochmals etwas salzen.

Zanderfilets waschen trockentupfen und in eine ausgebutterte Gratinform legen. 0.5 dl Weisswein mit ebensoviel Wasser mischen und in die Form



leeren. Von der Verveinebutter Stücke in der Grösse der Zanderfilets abschneiden und (ohne Bachtrennfolie) auf die Filets legen. Im 180 Grad Celsius vorgeheizten Backofen je nach Dicke der Filets 12-15 Minuten gratinieren.

Unmittelbar vor dem anrichten das Eigelb zum flüssigen Mousse geben und schaumig aufmixen.

### **Anrichten**

Rüeblimousse mit einem Dressiersack und einer Sterntülle in der Mitte der Teller dünn auftragen. Zander aufsetzen und mit dem aufgeschäumten Rüeblimousse den Spiegel füllen. Mit einem schönen Verveineblatt garnieren und ein geröstete Rogenbrotscheibe dazu reichen.

# Zwetschgen-Clafoutis

## Zutaten (4 Portionen):

1 Ei  
1 Eigelb  
3 EL Puderzucker  
0.5 EL Maizena  
125 g Quark  
1EL Vieille Prune  
1 Eiweiss  
1 Prise Salz  
200 g Zwetschgen



## **Zubereitung**

Ei, Eigelb und Puderzucker in einer Schüssel gut vermischen, bis die Masse hell und schaumig ist.

Maizena, Quark und Vieille Prune gut verrühren, unter die Eimasse mischen. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, sorgfältig unter die Ei-Quark-Masse ziehen, entsteinte Zwetschgen sorgfältig darunter mischen, Masse in die eingefetteten Gläser füllen, mit einer Zwetschge verzieren.

Im auf 200 Grad Celsius vorgeheizten Backofen während 20 Min. in der unteren Hälfte backen. Zwetschgen-Clafoutis herausnehmen, leicht abkühlen und mit Puderzucker bestäuben.

## **Anrichten**

Oft wird Clafoutis in kleinen Formen gebacken und zu Tisch gebracht oder man schneidet aus einer grossen runden Form typische Kuchenstücke ab. Wir backen Clafoutis in einer grösseren Form, lassen diesen gut auskühlen und stecken mit einer Rundform Portionen aus. Teller mit etwas Zwetschgensaft bepinseln, Clafoutis aufsetzen und mit dem gekochten Zwetschgenkompott garnieren und allenfalls 1 Kugel Vanilleglace dazu geben.