

**Hobbyköche „Freiämter Chuchi“
Montag, 10. November 2014**



Menue

Metzgete

Apéro à la Rolf Böhler



Lachs auf Kräuter-Kabis



**Metzgete mit René
mit Rösti, Dörrbohnen und Sauerkraut**



Kaiserschmarren

Lachs auf Kräuter-Kabis

Zutaten (4 Portionen):

1 kleiner Weisskabis, ca. 800 g
Salz
1 dünne Stange Lauch
je ½ Bund Petersilie, Zitronenmelisse
und Dill
½ Zitrone
50 g Butter
Pfeffer aus der Mühle
4 Stk. Lachsfilet ohne Haut, ca. je 150 g
2 dl Fisch- oder Gemüsebouillon
1 dl Rahm



Vom Kabis allfällige welke Blätter entfernen. Den Kabis vierteln und den dicken Strunk aus der Mitte herausschneiden. Die Kabisviertel in knapp 1 cm breite Streifen schneiden.

In einer grossen Pfanne reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Kabisstreifen darin etwa 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. In ein Sieb Lachs auf Kräuter-Kabis abgiessen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Den Lauch der Länge nach aufschneiden, gründlich waschen und in feine Streifen schneiden. Alle Kräuter fein schneiden oder hacken. Die Schale der halben Zitrone fein abreiben und den Saft auspressen.

Die Zitronenschale mit Salz und Pfeffer unter 40 g Butter mischen. Die Zitronenbutter bis zum Servieren kühl stellen.

Die Lachsstücke kalt abspülen und trockentupfen, mit dem Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Nebeneinander in einen Siebeinsatz legen. In einer weiten Pfanne, in der der Siebeinsatz gut Platz hat, die Fisch- oder Gemüsebouillon zum Kochen bringen.

Inzwischen in einer zweiten Pfanne die restliche Butter erhitzen. Den Lauch beifügen und unter Rühren etwa 2 Minuten andünsten. Die Kabisstreifen dazugeben und kurz mitdünsten. Den Rahm dazugiessen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten garen.

Den Fisch im Dämpfeinsatz über die kochende Bouillon stellen und zugedeckt bei mittlerer bis starker Hitze etwa 5 Minuten dämpfen.

Die Kräuter unter den Kabis mischen und das Gemüse abschmecken. Das Gemüse auf vorgewärmten Tellern verteilen. Den Lachs darauf oder daneben anrichten und jeweils mit etwas Zitronenbutter belegen. Sofort servieren.

Kaiserschmarrn

Zutaten (3-4 Portionen):

2 ½ dl Milch
120 g Mehl
25 g Zucker
1 P. Bourbon-Vanillezucker
2 EL Rum
3 Eier
50 g Butter
50 g Rosinen
Puderzucker zum Bestäuben



Den Backofen auf 250 Grad vorheizen. Den Griff einer beschichteten Bratpfanne mit Alufolie umwickeln.

Milch, Mehl, Zucker, Vanillezucker und Rum in eine Schüssel geben und mit dem Stabmixer gut durchrühren. Dann die Eier beifügen und nur noch kurz durchmischen.

Die Hälfte der Butter in der Bratpfanne erhitzen und die Rosinen darin kurz andünsten. Dann die restliche Butter beifügen und schmelzen lassen. Die Eimasse hineingeben und gerade ½ Min. braten. Dann Pfanne sofort in den 250 Grad heißen Ofen geben und etwa 4 Min. backen, bis der Kaiserschmarrn in der Pfanne aufgeht bzw. sich hebt. Nun den Teig in der Pfanne vierteln, mit etwas Puderzucker bestäuben und jedes Stück wenden. Nochmals etwa 4 Min. fertig backen.

Den Kaiserschmarrn aus dem Ofen nehmen und mit Hilfe von 2 Gabeln in kleine Teile „zereissen“. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Traditionell wird eingemachtes Zwetschgenkompott dazu serviert. Es passt aber auch ein Apfel- oder Birnenkompott.