

Hobbyköche „Freiämter Chuchi“ Montag, 12. Januar 2015



Menue (Adi)

Januarloch

Flammkuchen mit Speck und Lachs
(für den Apéro)



Gebratener Ziegenkäse auf Salatbeet



**Roastbeef „english“
Sauce Bénaise
Freiburger Kartoffelgratin
Rosenkohl-Apfelgemüse**



**Flammierte Honig-Crêpes
mit Clementinen**

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.

Gebratener Ziegenkäse auf Salatbeet

Zutaten (4 Portionen):

2 EL Weissweinessig
4 EL Rapsöl
1 Schalotte
Salz, Pfeffer
4 kleine Ziegenfrischkäse mit
Zwetschge à 80 g (z.B. Petit Chevrier)
12 Tranchen Rohessspeck
1 EL Öl zum Braten
100 g gemischter Blattsalat
(Lollo rosso, Endivie)

Für die Sauce Essig und Öl verrühren. Schalotten fein hacken und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ziegenkäse mit Specktranchen umwickeln, sodass sie sich etwas überlappen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Käse bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 2 Minuten braten, bis der Speck knusprig ist. Salat mit der Sauce mischen. Käse dazu servieren.

Roastbeef „english“, Sauce Béarnaise

Zutaten (4 Portionen):

Roastbeef:

600 g Roastbeef dressiert
Salz, Pfeffer

Sauce Béarnaise:

2 geh. Eschalotten
Pfefferkörner
½ dl Weisswein
½ dl Wasser
etwas Essig
5 Eigelb
500 g Butter zerlassen
Salz, Pfeffer
Worcester
Estragon geh.

Roastbeef „english“:

Roastbeef würzen, im Ofen ca. 15 - 20 Min. bei 200 Grad braten und mindestens ½ Std. abstehen lassen.

Sauce Béarnaise:

Aus den Eschalotten, Pfefferkörner und der Flüssigkeit eine Reduktion zubereiten, passieren, mit Eigelb im Wasserbad aufschlagen, Butter dazumontieren, würzen, Estragon dazugeben, warmstellen.

Freiburger Kartoffelgratin

Zutaten (Backblech von 33x30x3 cm):

1 Knoblauchzehe halbiert
1 EL Rosmarinnadeln gehackt
1 ¼ kg Gschwellti mehlig
4 dl Gemüsebouillon
300 g Freiburger Vacherin grob gerieben
¾ TL Salz
¼ TL Pfeffer aus der Mühle
wenig Paprika
3 EL Rosmarinnadeln
evtl. Butter- oder Margarineflöckli

Blech mit Knoblauch ausreiben und einfetten. Gehackte Rosmarinnadeln im Blech verteilen.

Kartoffeln heiss schälen, leicht abkühlen, in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden, ziegelartig ins Blech schichten und Bouillon darüber giessen.

Käse, Salz, Pfeffer und Paprika mischen und über die Kartoffeln verteilen. Rosmarinnadeln und Butter- oder Margarineflöckli darüber verteilen.

Blech in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens ca. 25 Min. backen.

Rosenkohl-Äpfelgemüse

Zutaten (4 Portionen):

1 EL Butter oder Margarine
500 g Rosenkohl halbiert
1 TL Fenchelsamen
1 dl Gemüsebouillon
2 rote Äpfel ungeschält
Salz, Pfeffer

Butter oder Margarine in einer Pfanne warm werden lassen, Kohl und Fenchelsamen andämpfen. Bouillon dazu giessen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Min. knapp weich kochen lassen. Äpfel in Stengelchen oder schmale Schnitze schneiden, begeben, ca. 2 Min. mitkochen. Das Ganze würzen und sofort servieren.

Flambierte Honig-Crêpes mit Clementinen

Zutaten (4 Portionen):

3 EL Butter
40 g Mehl
2 EL Zucker
1 dl Milch
2 Eier
3 EL flüssiger Honig
Butter zum Backen
3 Clementinen
6 cl Grappa

Etwas Butter schmelzen. Mehl und die Hälfte des Zuckers in eine Schüssel geben. Milch dazugießen. Alles zu einem glatten Teig rühren. Ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Wenig Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen. Ein Teil des Teigs hineingeben. Unter Schwenken der Pfanne Teig dünn auslaufen lassen. Bei mittlerer Hitze Crêpe backen und beiseite stellen.

Clementinen schälen, weisse Häutchen entfernen, Früchte in Schnitze teilen. Restliche Butter mit restlichem Zucker in einer Pfanne erhitzen. Clementinen und restlichen Honig dazugeben und kurz aufkochen. Crêpes vierteln und in die Pfanne legen. Pfanne vom Herd ziehen. Crêpes mit Grappa übergießen und diesen sofort mit einem langen Streichholz anzünden.