

**Hobbyköche „Freiämter Chuchi“
Montag, 12. Oktober 2015**



Menue

Neues vom Profi

Datteln im Speckmantel



Kürbiscreme Suppe



**Rehschnitzel mit Preiselbeeren-Rahmsauce
Knöpfli, Speckrosenkohl**



Crêpes Suzette

Datteln im Speckmantel

Zutaten:

10 Datteln, entkernt
2 EL Frischkäse Cantadou mit Kräutern
10 Scheiben Speck
3 EL Butter
etwas Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen
10 Zahnstocher

Arbeitszeit: ca. 15 Min. / Koch-/Backzeit: ca. 15 Min.

Die Datteln müssen zuerst entkernt werden. Danach jede Dattel ein wenig aufklappen und mit einer Messerspitze Frischkäse füllen. Die Speckscheiben auf die Breite der Dattel zurechtfalten! Es sieht absolut unvorteilhaft aus, wenn der Speck an beiden Seiten ewig weit übersteht. Sobald ein schönes Röllchen gefaltet und gerollt wurde, den Speck mit dem Holzspießchen fixieren.

Nach 5-6 Minuten bei mittlerer Hitze in der Pfanne lege ich die Röllchen noch kurz in den Ofen.

Bei 200°C im Ofen ca. 5 Minuten "backen". Da muss man einfach ein Auge drauf haben. Sobald sich der Speck an die Dattel schmiegt und leicht knusprig aussieht, sind die Röllchen fertig.

Kürbiscreme Suppe

Zutaten (4 Portionen):

600 g Hokkaidokürbis, geputzt gewogen
400 g Rüebli geschält
½ Zwiebel
50 g Ingwer
1 EL Butter
3 dl Kokosmilch
Salz und Pfeffer
1 dl Vollrahm
½ Zitrone, ausgepresst
Koriandergrün zum Garnieren

Arbeitszeit: ca. 30 Min. / Koch-/Backzeit: ca. 20 Min. / Schwierigkeitsgrad:
normal / Kalorien p. P.: keine Angabe

Kürbis, Rüebli, Ingwer und Zwiebel schälen und würfeln, in der Butter andünsten. Mit der Brühe aufgießen und in etwa 15 - 20 Minuten weich kochen. Dann sehr fein pürieren, eventuell durch ein Sieb streichen. Die Kokosmilch und Vollrahm unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und noch mal erwärmen. Mit Korianderblättchen garniert servieren.

Rehschnitzel mit Preiselbeeren-Rahmsauce

Zutaten (4 Portionen):

600 g Reh Schnitzel
(1 Schnitzel ca. 100 Gr. von der Keule)
Brat-Butter
½ TL Salz und schwarzer Pfeffer

Preiselbeere-Rahmsauce:

1 Schalotte, fein gehackt
4 dl Wildfond
180 g Saucenhalbrahm
2 EL Gin
2–3 EL eingemachte Preiselbeeren

1. Den Ofen auf 70 °c vorheizen
2. Die Schnitzel in Brat-Butter beidseitig kurz anbraten, würzen, auf die Platte im Ofen geben und ca. 20 min. gar ziehen lassen.
3. Die Schalotte in der Fleischpfanne glasig dünsten, mit Wildfond ablöschen und auf 1 dl einkochen lassen. saucenhalbrahm, Gin und Preiselbeeren zugeben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Schnitzel anrichten und mit Sauce servieren.

Tipp Die Sauce zusätzlich mit einer Hand voll frischer Preiselbeeren anreichern und ca. 2 min. in der Sauce mitkochen.

Dazu passend Rotkraut, Rosenkohl, Knöpfli, glasierte Maroni.

Knöpfli

Zutaten (4 Portionen):

300 g Mehl
1 TL Salz
3 Eier
1,5 dl Wasser
1 EL Öl
2–3 Liter Wasser
2 EL Salz

So wird es gemacht:

Knöpfli Sie sind beliebt und sehr abwechslungsreich kombinierbar. Ob die kleinen Knoten – daher der Name Knöpfli – gelingen, hängt von der Konsistenz des Teiges und der sorgfältigen Zubereitung ab. Wir zeigen Ihnen Schritt für Schritt, wie Knöpfli sicher geling

1. Alle Zutaten für den Teig vorbereiten.
2. Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen.
3. Die Eier mit Wasser und Öl verquirlen.
4. Zum Mehl giessen und verrühren.
5. Den Teig zugedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
6. Den Teig klopfen, bis er Blasen wirft und glatt ist.
7. Das Wasser mit Salz aufkochen.
8. Den Teig portionenweise auf das Knöpfli sieb geben und mit der Teigkarte durch die Löcher streichen.
9. Die Knöpfli im leicht kochenden Wasser ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche sichtbar sind. Mit Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen und in vorgewärmter Platte anrichten. Im Ofen bei 100 °C warm halten.

Knöpfleteig für Knöpfli und Spätzli Zubereitung: ca. 20 Minuten ruhen lassen:
ca. 30 Minuten

Speckrosenkohl

Zutaten (4 Portionen):

500 g Rosenkohl
50 g Speck, durchwachsen, in Scheiben
2 TL Butter
1 Prise Zucker
Etwas Salz und Pfeffer

Arbeitszeit: ca. 15 Min. / Koch-/Backzeit: ca. 10 Min. / Schwierigkeitsgrad: simpel

Rosenkohl putzen, dabei die äußeren Blätter entfernen. Den Strunk jeweils dünn abschneiden und die Röschen an der Schnittstelle kreuzförmig einschneiden. Große Röschen halbieren. Rosenkohl in kochendem Salzwasser 10 Minuten garen, abgießen und gut abtropfen lassen. Speckscheiben in dünne Streifen schneiden. Speck in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten. Butter zugeben und zerlassen. Rosenkohl untermischen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Crêpes Suzette

Zutaten (Portionen):

125 g Mehl
125 ml Milch
3 Eier
1 EL Orangenlikör
1 EL Orangensaft
1 Pkt. Vanillezucker

Sauce:

4 EL Butter oder Margarine
5 EL Puderzucker
2 Orangen
½ Zitrone
5 EL Orangenliör (Cointreau oder Grand Marnier)

Arbeitszeit: ca. 30 Min. / Schwierigkeitsgrad: pfiffig / Kalorien p. P.: keine Angabe

Crêpes Zubereitung:

Das Mehl, die Milch, die Eier und das Salz gut verrühren und den Teig 30 Minuten ruhen lassen.

Anschließend eine sehr heiße Pfanne mit Fett auspinseln, immer nur so wenig Teig hineingeben, dass ein hauchdünner, zarter Pfannkuchen entsteht, der auf beiden Seiten gebacken wird.

Crêpes Suzette Zubereitung:

Den Crêpe-Teig zubereiten wie im Grundrezept angegeben, aber statt mit Salz mit je 1 Esslöffel Orangenlikör und Orangensaft, sowie 1 Päckchen Vanillezucker aromatisieren. Die Crêpes backen.

Für die Sauce in einer Pfanne das Fett schmelzen lassen, den Puderzucker, den Saft der beiden Orangen und der halben Zitrone, sowie den Orangenlikör hineinrühren.

Die Crêpes zu einem Viertel zusammenfalten. Nebeneinander in die Sauce legen und langsam erhitzen.