

**Hobbyköche „Freiämter Chuchi“
Montag, 11. Januar 2016**



**Menue
„Januarloch“**

Apéro mit Käseschiffli



Zwiebelsuppe und Vacherinbaguette



**Schweins-Medaillons auf Orangensauce
mit frischen Gemüse-Nudeln**



Amaretti mit Mandel-Vanille-Eiscreme

Käseschiffli

Zutaten (ca. 16 Stück):

ca. 400 g Fertig-Kuchenteig

Füllung:

100 g milder Gruyère

100 g Emmentaler

75 g Schinken fein gehackt

½ Knoblauchzehe gepresst

2 EL Petersilie fein gehackt

1 EL Mehl

1.8 dl Rahm oder Halbrahm

2 Eier

wenig Pfeffer und Muskat

2 Eiweiss steif geschlagen



Teig portionenweise ca. 2 mm dick auswahlen. 16 Plätzchen mit einem ovalen, gezackten Förmchen (Länge ca. 13 cm) ausstechen, Böden mit Gabel sehr dicht einstechen.

Käse an der Bircherraffel reiben. Schinken, Knoblauchzehe, Petersilie und Mehl begeben und mischen.

Rahm, Eigelb, Pfeffer und Muskat gut verrühren und unter die Masse mischen. Eiweiss mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen, je ca. 2 EL in die Förmli verteilen.

Ca. 10-15 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen, danach sofort servieren.

Zwiebelsuppe und Vacherinbaguette

Zutaten (4 Portionen):

800 g Zwiebeln
1 EL Butter
1.5 EL Mehl
2.5 dl Weisswein
1.0 l Bouillon
Salz, Pfeffer
120 g Vacherin Mont d'Or oder Stanser Fladen
8 Scheiben Baguette



Backofen auf 240 °C Oberhitze vorheizen. Zwiebeln halbieren, in feine Streifen schneiden.

Butter in einer Chromstahlpfanne warm werden lassen, Zwiebeln ca. 5 Minuten andünsten. Mit Mehl bestäuben und ca. 2 Minuten rösten. Weisswein und Bouillon dazugiessen. Ca. 20 Minuten köcheln lassen, würzen.

Käse auf die Baguettescheiben verteilen, Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der oberen Ofenhälfte ca. 4 Minuten überbacken. Käsebaguette zur Suppe servieren.

Schweins-Medaillons auf Orangensauce

Zutaten (4 Portionen):

1 Orange
8 Schweinsfiletmédailles à ca. 40 g
Gewürzmischung
1 CL Butter
½ Bouillon (oder Fond)
½ dl Orangensaft
4 EL Doppelrahm
Salz, Cayenne, Curry, Ingwer
1 Majoranzweiglein



Von einer (ungespritzten) Orange wenig Schale auf einen kleinen Teller reiben. Die restliche Schale mit einem Kartoffelschäler in breiten Streifen abschälen und in feinste Streifen (Julienne) schneiden. Sie brauchen davon ungefähr einen Esslöffel voll. Die Julienne kurz in kochendem Wasser überbrühen, dann auf ein kleines Sieb schütten und gut abtropfen lassen. Die Orange zu Saft pressen.

Die Médailles vorsichtig mit der Gewürzmischung würzen und in einer Bratpfanne in der aufschäumenden Butter beidseitig bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Die Médailles zugedeckt auf einem Teller bei 70 °C warm stellen. Bratsatz mit Orangensaft und Bouillon (oder Fond) auflösen und sirupartig reduzieren. Rahm zufügen, Bratpfanne vom Herd ziehen und die Sauce mit Salz, einem Hauch Cayenne, einer Spur Curry sowie einer Spur Ingwer würzen. Zum Schluss die abgeriebene Orangenschale und die blanchierte Orangenjulienne zufügen.

Von Majoran die Blättchen zupfen. Sauce kurz zu einer sämigen Konsistenz kochen, die Médailles auf heiße Teller legen, mit der Sauce umgießen und mit den Majoranblättchen bestreuen. Akzentuierter würde das Gericht, wenn Sie ein paar Orangenwürfel dazulegen, die nur ganz kurz in Butter geschwenkt werden.

FrISChe Gemüse-Nudeln

Zutaten (4 Portionen):

1 kleine Karotte
1 kleiner Lauch
1 kleiner Sellerie
1 Basilikumzweiglein
1 CL Butter
1 dl Bouillon
1 dl Rahm
Salz, Cayenne, Pfeffer aus der Mühle
Zitronensaft
400 g frISChe Nudeln



Karotten, Lauch und Sellerie zurüsten und in feine Streifen von ca. 10 cm Länge schneiden. Sie brauchen davon insgesamt 100 g. Vom Basilikum die Blättchen zupfen.

Die Gemüsestreifen in einer Sauteuse in der aufschäumenden Butter unter gelegentlichem Wenden zugedeckt während ca. 2 Minuten dünsten.

Mit Bouillon auffüllen und das Gemüse auf den Punkt garen, was in kurzer Zeit geschehen ist, weil es – so darf ich doch hoffen – fein genug geschnitten wurde! Jetzt den Rahm zufügen, vorsichtig mit Salz, einem Hauch Cayenne, wenig weissem Pfeffer aus der Mühle und ein paar Tropfen Zitronensaft würzen, dann die Sauteuse vom Herd ziehen.

Nudeln in viel kochendem Salzwasser auf den Punkt (al dente) garen. Bei frischen Nudeln dauert dieser Vorgang nur sehr kurze Zeit, wogegen getrocknete Nudeln entsprechend länger benötigen. Am besten ist, Sie stehen dabei und kontrollieren den Garpunkt in kurzen Abständen, damit er nicht verpasst wird. Nudeln anschliessend auf ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen.

Die Gemüsesauce kurz erhitzen, die Nudeln untermischen, in heisse tiefe Teller verteilen und mit den Basilikumblättchen bestreuen.

Amaretti mit Mandel-Vanille-Eiscreme

Zutaten (ca. 75 Stück):

250 g gemahlene Mandeln
8 Tropfen Bittermandelöl
150 g Zucker
50 g Puderzucker
2 Eiweiss



Vorbereitung:

Ofen auf 125 Grad vorheizen. Blech mit Backpapier belegen.

Zubereitung:

Die Mandeln mit Bittermandelöl, Zucker und Puderzucker mischen. Eiweiss leicht aufschlagen, beifügen und alles zu einem festen Teig verkneten. Kugeln mit einem Durchmesser von ca. 1 cm mit feuchten Händen formen und auf das Blech setzen. Für ungefähr 35 Min. bei 125 Grad backen. Die noch warmen Amaretti mit Puderzucker bestäuben.

Dazu servieren wir eine Kugel Mandel-Vanille-Eis.

