

**Hobbyköche „Freiämter Chuchi“
Montag, 21. März 2016**



**Menü
„Start in den Frühling“**

Apéro mit Schinken Prussiens



Broccoli-Suppe



Hackbraten mit Gnocchi und Rispen-Tomaten



Exotischer Fruchtsalat mit Caramelköpfl

Schinken-Prussiens

Zutaten (ca. 20 Stück):

1 Rolle Blätterteig

Füllung:

2 EL Ricotta

1 EL Tomaten Pesto

1 EL geriebener Käse

Pfeffer aus der Mühle

6 Dünne Scheiben Rohschinken



Ricotta, Pesto, wenig Pfeffer und geriebenen Käse verrühren.

Den Schinken auf den Teig legen, Ricottamischung darauf verstreichen. Den Teig von beiden Längsseiten locker einrollen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Prussiens auf das mit Backpapier belegte Blech legen.

Ca. 15-20 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen, danach sofort servieren.

Broccoli-Suppe mit Rohschinken-Streifen

Zutaten (4 Portionen):

1 Schalotte
½ EL Butter
300 g Broccoli
5 dl Gemüsebouillon

¼ Bund Kerbel
2 EL Crème fraîche
1 Prise Zucker
Salz und Pfeffer nach Bedarf

3 Scheiben Rohschinken



Zubereitung

Schalotte grob hacken, in der Butter in grosser Pfanne andämpfen. Broccoli in Röschen schneiden, Stiele schälen und in Scheiben schneiden, zur Zwiebel geben, ca. 3 Min. mitdämpfen. Bouillon dazugiessen, aufkochen, offen ca. 15 Min köcheln, pürieren, zurück in die Pfanne giessen.

Kerbel grob schneiden, mit der Creme fraîche daruntermischen, Suppe würzen.

Rohschinken in Streifen schneiden, in einer Bratpfanne langsam knusprig braten. Suppe in Tassen oder Teller verteilen, mit den Rohschinken-Streifen garnieren.

Hackbraten im Pancetta Mantel

Zutaten (4 Portionen):

400 g Rinderhack
100 g Kalbsbrät
2 EL Olivenöl
1 mittelgrosse Zwiebel, geschält, fein gewürfelt
1 kleine Karotte, fein gewürfelt
1 kleines Stück Knollensellerie, fein gewürfelt
1 kleine Chilischote, feinst gewürfelt
2 EL getrockene Weissbrotrösel
Salz, Pfeffer
1 Tlf. Pimenton de la Vera
1 Elf. Senf (Dijon)
1 Ei
ca. 70 g Scamorza affumicata (klein gewürfelt)
½ Bund gehackte, glatte Petersilie
ein paar Streifen Pancetta
5 dl Bratensauce



Zubereitung

- (1) Die sehr fein geschnittenen Gemüsegewürfel und dem Pimenton in dem Olivenöl bei mittlerer Hitze andünsten. Beiseite stellen und abkühlen lassen.
- (2) Rinderhack mit Brät in eine Schüssel geben, mit den Gewürzen und dem Ei mischen. Nach Erfordernis noch etwas Brotbrösel zugeben.
- (3) Die abgekühlten, gedünsteten Gemüsegewürfel untermischen, ebenso den Scamorza und die Petersilie. Abschmecken und in eine leicht eingeölte, ofenfeste Form geben. Die Pancettastreifen darüber legen.
- (4) Im Backofen bei 190 Grad ca. 1 Stunde backen. Nach 10 Minuten die Bratensauce dazu geben.

Sehr guter, saftiger Hackbraten mit leichtem Paprika-Raucharoma.

Gnocchi

Zutaten (4 Portionen):

500 g mehligere Kartoffeln, z. B. Bintje, Désirée
1 Ei
wenig Salz
etwas Muskatnuss
140-150 g Mehl
30 g Butter
50 g Sbrinz gerieben



Zubereitung

Kartoffeln im Dampfkochtopf 6-10 Minuten weich kochen. Noch heiss schälen und durch das Passe-vite treiben.

Restliche Zutaten darunterrühren. Bei Bedarf noch so viel Mehl beifügen, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt.

Masse auf wenig Mehl zu daumendicken Rollen formen, diese in 2 cm lange Stücke schneiden. Gnocchi zwischen den Handflächen zu Kugeln formen.

Gnocchi portionenweise in reichlich Salzwasser 5 Minuten ziehen lassen.

Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtrocknen lassen.

Vor dem Servieren in etwas zerlassenem Butter aufwärmen und mit geriebenem Sbrinz bestreuen. Warm zum Hackbraten servieren.

Rispen Tomaten

Zutaten (4 Portionen)

150 g Cherry Rispen Tomaten
3 EL Olivenöl
1 EL Fleur de Sel
Thymian

Zubereitung

Rispen Tomaten mit Stängel waschen und in leicht geölte und ofenfeste Form geben. Mit Olivenöl beträufeln, mit Thymian Blättchen und Fleur de Sel bestreuen. Im Ofen bei 190 Grad ca. 10 bis 15 Minuten backen.

Exotischer Fruchtsalat mit Caramelköpfl

Zutaten (4 Portionen)

2 EL Rohzucker
2 EL Limettensaft
2 EL Rum (oder Apfelsaft)
2 EL Wasser

½ Ananas
1 Mango
1 Papaya
1 Kiwi
1 Granatapfel

1 EL gehobelte Mandeln, geröstet



Zubereitung

Für den Sirup Zucker mit Lemettensaft, Rum und Wasser in einer Schüssel verrühren.

Ananas, Mango und Papaya in Würfel, Kiwi in Scheiben schneiden.
Granatapfelkerne herauslösen, mit den restlichen Früchten zum Sirup geben, alles gut mischen, zugedeckt im Kühlschrank ca 2 Std. ziehen lassen.

Anrichten: Fruchtsalat in Schälchen geben und mit Mandeln verzieren.

Crème Caramel (Caramel-Köpfli)

Zutaten (4 Portionen)

5 dl Milch
100 Zucker
1 Vanillestängel
4 Eier
100 g Zucker für Caramel



Zubereitung

Zucker karamellisieren (in Pfanne mit Holzkelle auf max. Hitze). Sobald der Zucker schön braun ist, mit wenig Wasser ablöschen und stark rühren. In kaltes Gefäss umgiessen und in Förmchen verteilen.

Eier und Zucker vermischen, Milch mit Vanillestängel aufkochen. Alles zusammen aufrühren und in Förmchen giessen.

Förmchen im Wasserbad bei 160°C im Ofen poschieren, ca 45 bis 50 Minuten.