

**Hobbyköche „Freiämter Chuchi Wohlen“
Montag, 16.01.2017
(Adrian, Benno und Marco)**



Flammkuchen mit Speck und Lachs

Saucisson mit Trauben

**Gebeizter Schweinsbraten
Kartoffelstock mit Olivenöl und Knoblauch**

Crêpes Suzette

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.

SAUCISSON MIT TRAUBEN AN GRAPPASAUCE

(Für 4 Personen)

2 Waadtländer Saucissons
50 g Butter
400 g weisse und blaue Trauben
½ dl Grappa
½ dl Weisswein
1 dl Doppelrahm
Salz, schwarzer Pfeffer
Salatblätter
Oel
Balsamico-Essig

mise en place

Trauben halbieren und entkernen.

Zubereitung:

Die Saucissons mit Wasser bedeckt aufkochen. Dann bei 80 Grad, d.h. knapp vor dem Siedepunkt, je nach Grösse 30 - 40 Minuten gar ziehen lassen. Kalt abschrecken und die Wursthaut abziehen. Die Saucissons in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Butter in einer Bratpfanne erhitzen und die Saucisson-Scheiben beidseitig kurz anbraten. Herausnehmen und auf einer Platte zugedeckt warm stellen.

Im Bratensatz die Trauben 1 Minute dünsten. Mit dem Grappa und Weisswein ablöschen und während 2 Minuten einkochen lassen. Den Doppelrahm beifügen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwei bis drei Wurstscheiben auf Teller legen und die Grappa-/Weisswein-Sauce darüber verteilen. Zur Dekoration einige Salatblätter auf den Teller legen.

GEBEIZTER SCHWEINSBRATEN MIT SAUERRAHMSAUCE

(Für 6 Personen)

- 1 kg Schweinsnierstück
- 3 dl Sauerrahm
- 3 EL Senf
 - 3 Knoblauchzehen
fein geschnitten
 - 1 Rosmarinzweig
- 2 EL Mehl
- 2 EL Bratbutter
 - 1 Zwiebel
 - 1 Lorbeerblatt
 - 2 Nelken
- 3 dl saurerer Most
 - Salz, Pfeffer, Zucker

Mis en place

Sauerrahm, Senf und Knoblauch zusammen mit den Rosmarinnadeln und frisch gemahlenem Pfeffer zu einer Marinade verrühren. Das Fleisch kalt abspülen und mit Haushaltspapier trocknen. In eine glasierte Schüssel legen und mit der Marinade begießen. 6 Tage kühl stellen und einmal täglich wenden.

Zubereitung:

Am siebten Tag das Fleisch aus der Beize nehmen. Die Marinade mit einem Gummischaber abstreifen und auffangen. Das Fleisch salzen und im Mehl wenden. Die Bratbutter in einem Bratentopf erhitzen und das Fleisch allseitig anbraten. Die Zwiebel mit Lorbeerblatt und Nelken bestecken und zum Fleisch legen. Den saueren Most nach und nach begeben. Den Braten 1½ Std. zugedeckt auf dem Herd bei niedriger Temperatur oder im Ofen bei etwa 180 Grad schmoren lassen. Das Fleisch aus dem Topf nehmen und warm stellen. Die Sauerrahmbeize zur Fleischsauce geben, aufkochen und so lange kochen, bis die Sauce sämig ist. Die Sauce mit Salz und eventuell 1 Prise Zucker abschmecken. Das Fleisch in Tranchen schneiden und auf eine vorgewärmte Platte anrichten. Die Sauce separat dazu servieren.

KARTOFFELSTOCK MIT OLIVENÖL UND KNOBLAUCH

Zutaten für 4 Portionen

- 400g [Kartoffeln](#) (mehlig)
- 5 St Knoblauchzehen fein gehackt
- 30g Pinienkerne
- 50ml Olivenöl
- 1TL Zitronenabrieb
- Pfeffer
- Meersalz
- Muskat
- evtl. etwas Sahne

Zubereitungsschritte

Schritt 1:

Die Kartoffeln in der Schale kochen, abgießen und etwas ausdampfen lassen. Die Kartoffeln schälen und durch ein passe vite drücken oder mit dem Kartoffelstampfer zerkleinern. Die Knoblauchwürfel in etwas Olivenöl andämpfen ohne Farbe nehmen zu lassen

Schritt 2:

Die Kartoffeln mit den gehackten Pinienkernen, den Knoblauchwürfeln in Olivenöl und dem Zitronenabrieb mischen. Mit Meersalz, Pfeffer aus der Mühle und Muskatnuss würzen.

Crêpes Suzette

Für 6 Portionen

Zutaten

für den Teig:

- 100 g Mehl
 - 1/4 TL Salz
 - 1 EL Zucker gehäuft
 - 1/2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
 - 2 dl Milch
 - 2 Eier
 - 30 g Butter zum Braten der Crêpes
- (Kann man schon vorbereiten + dann mit Tuch zudecken.)



zum Flambieren:

- 9 unbehandelte Orangen (Blutorangen)
- 2 EL Zitronensaft
- 3 EL Zucker
- 50 g Butter
- 1 dl Grand Marnier (= 5-6 EL)
- 1 dl Cognac

ZUBEREITUNG

- 1) Teig:** In einer Schüssel Mehl, Salz, Zucker und Vanillezucker mischen. Milch und Wasser unter Rühren beifügen und alles zu einem glatten Teig mischen. Dann die Eier unterrühren. Den Teig 20 Minuten ausquellen lassen
- 2) Crêpes:** Eine beschichtete Bratpfanne mit wenig Butter auspinseln und erhitzen. Jeweils 1 kleine Schöpfkelle Teig hineingiessen, durch leichtes Kippen der Pfanne nach allen Seiten zu einer möglichst runden, dünnen Crêpe verteilen. Diese auf der ersten Seite backen, bis die Oberfläche trocken scheint und die Crêpes sich am Rand zu lösen beginnen, dann wenden und auf der zweiten Seite nur noch 30 Sekunden backen. Die Crêpes noch warm zu Dreiecken falten + zugedeckt warm stellen.
- 3) Orangen-Filets:** 4 Orangen mit einem scharfen Messer mitsamt weisser Haut schälen. Dann die Schnitze aus den Trennhäuten schneiden. In den Häuten verbliebener Saft in einen Massbecher ausdrücken.
- 4) Orangen-Zeste/-Saft:** Von einer Orange Zeste (dünn abgeschälte Schale) schneiden und die restlichen Orangen pressen (total 2-3 dl Orangensaft).
- 5) Sauce:** Den Zucker in einer Edelstahl- oder Flambierpfanne zu braunem Caramel schmelzen. Butter beifügen, alles gut verrühren, bis die Butter aufschäumt. Dann Zitronen- und Orangensaft sowie die Zeste begeben. Nun noch so lange köcheln lassen, bis sich der Caramel vollständig aufgelöst hat.

