

Hobbyköche „Freiämter Chuchi Wohlen“ Montag, 12. März 2018



Apéro



Gefüllter Tomme vaudoise



Geschmortes Kaninchen



Tarte Citron Meringuée

Apéro-Gebäck

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

Backen: ca. 12 Min.

Für 6 bis 8 Personen



Zutaten

- 1 rechteckig ausgewallter Blätterteig (ca. 25 x 42 cm)
- 1 Ei, verklopft
- 7 EL Sonnenblumenkerne
- 3 EL geriebener Sprinz

Und so wirts gemacht:

- Blätterteig entrollen. Mit 1 Ei bestreichen, Sonnenblumenkerne und Sprinz darüber streuen, leicht andrücken. Teig mit dem Papier auf einen Blechrücken ziehen, ca. 10 Min. kühl stellen. In ca. 2 x 5 cm grosse Rechtecke schneiden.

Zusatzinformationen

- Backen: ca. 12 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Gefüllter Tomme vaudoise

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 25 Minuten (ohne Vorbereitung Saucisson)

Braten: beidseitig ca. 5 Minuten, goldbraun

Zutaten

120 g Saucisson vaudois
1 EL Butter
2 EL grobkörniger Senf
2 EL milder Senf
2 EL Mayonnaise
4 Mini-Tommes-vaudoises à ca. 50 g
aus dem Delikatessgeschäft
1 Blatt Filoteig
Rapsöl zum Braten



Zubereitung

Saucisson vaudois ca. 40 Minuten im Wasser bei etwa 80 Grad simmern lassen. Saucisson in kleine Würfel schneiden. Butter schmelzen. Beide Senfsorten und Mayonnaise mit den Saucissonwürfelchen mischen. Tommes waagrecht halbieren. Saucisson-Senf-Masse auf die Schnittfläche von je 1 Tomme-Hälfte verteilen. Belegte Käserondellen mit Tomme-Hälften bedecken. Leicht zusammendrücken.

Filoteigblatt auslegen. Längs in 4 Streifen schneiden. Mit Butter bestreichen. Tommes in Filoteig einpacken. Etwas Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Tommes beidseitig ca. 5 Minuten goldbraun braten.

Tipps

- Statt Filoteig Strudelteig verwenden
- Den Tomme mit saisonalem Salat und Sprossen sowie mit essbaren Blüten aus dem Delikatessgeschäft servieren.

Geschmortes Kaninchen

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Schmoren: ca. 60 Minuten

Zutaten

- 1kg Kaninchenfleisch, in Stücken
Salz und Pfeffer
- 1EI Mehl
- 1-2EI Bratbutter oder Bratcrème
- 100g Speckwürfeli
- 2EI Tomatenpüree
- 2 Zwiebeln, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 300g Gemüse, z.B.: Rüebli, Zucchini
und Lauch, gerüstet und
gewürfelt
- 2dl Rotwein oder Fleischbouillon
- Ca.1dlFleischbouillon
- 1Dose gehackte Pelati, 400g
- 2EI Majoran, fein gehackt
Salz, Pfeffer
Majoran zum Garnieren



Zubereitung

1. Fleisch würzen, mit Mehl bestreuen und portionenweise in der heissen Bratbutter anbraten.
Fleisch herausnehmen. Speckwürfeli anbraten, Tomatenpüree kurz mitrösten.
Zwiebeln und Knoblauch beifügen, andämpfen. Gemüse mitdämpfen, mit Wein
und/oder Bouillon ablöschen und aufkochen. Pelati beifügen, aufkochen. Fleisch
zugeben, zugedeckt bei kleiner Hitze 50–60 Minuten schmoren.
2. Wenn sich das Fleisch leicht von den Knochen löst, ist es gar, sonst noch 5–10
Minuten weiterschmoren. Majoran beifügen, würzen und garnieren.

Tipps

Nach Belieben zusätzlich 150 g Silberzwiebeln oder Oliven, heiss ab gespült,
abgetropft beifügen.

Die Sauce mit 1 dl Saucenhalbrahm oder 100 g Crème fraîche verfeinern.
Dazu passt **Polenta** oder Kartoffelstock.

Tarte citron meringuée

Für ca. 8 Stück

Zubereiten: ca. 50 Minuten mit selbstgemachtem Mürbeteig

Kaltstellen: 30 Minuten
Backen: ca. 1 ½ Std.

Rundblech von 28 cm Durchmesser, Backpapier



Teig

250 g Mehl
70 Puderzucker
1 Messerspitze Salz
1 Zitrone, abgeriebene Schale
170 g Butter, kalt, in Würfeln
1 Eigelb
1 Eiweiss

ca. 500 g getrocknete Hülsenfrüchte
zum Blindbacken

Füllung

3 Zitronen, abgeriebene Schale und Saft
150 g Puderzucker
2 dl Zitronensaft aus frischgepressten Zitronen
6 Eier
1 dl Rahm

Meringuage

2 Eiweiss
60 Zucker

Zubereitung Tarte

Teig: Alle Zutaten bis und mit Eigelb mischen und zwischen den Fingern fein krümmeln und zu einem Teig verarbeiten. Teig ca. ½ Stunde im Kühlschrank kühlstellen.

Füllung: Inzwischen Zitronenschale und Zucker verreiben. Knapp 2 dl Zitronensaft mit Eiern und Rahm mischen, zum Zucker geben.

Den Teig auf bemehltem Backpapier ca 5mm dick auswallen und sorgfältig auf das Rundblech legen. Teig mit getrockneten Hülsenfrüchten belegen und ca. 20 Minuten im 180° heissen Ofen vorbacken.

Rundblech aus dem Ofen nehmen und den Teigboden mit Eiweiss bestreichen. Füllung darauf verteilen.

Die Tarte ca 45-50 Minuten bei 180° backen, danach Ofentüre öffnen und weitere 5 Minuten nachziehen lassen.

Meringuage

Eiweiss steif schlagen. Zucker langsam hinzufügen und weiterschlagen bis die Spitzen glänzen. Vor dem Servieren auf die erkaltete Tarte streichen und im heissen Backofen 5 Min. bräunen.

Alternative: Tarte mit Puderzucker bestreuen.

(Alles Originalfotos von unserem Vorkochen)