

Hobbyköche „Freiämter Chuchi Wohlen“ Montag, 10. September 2018



Apéro: Toast Variationen



Honig Gurkensalat mit Mostbröckli-Tatar



Jarret de Veau glacé



Pfirsich Tarte Tatin

Toast Variationen

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Ergibt 24 Toasts

Für 10 bis 12 Personen

250 g Frischkäse nature (Bio)

15 g getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft, fein gehackt

12 Scheiben Toastbrot, getoastet

100 g geräucherter Lachs in Tranchen

100 g Rohschinken in Tranchen

50 g Sbrinz oder Parmesan in Spänen

wenig Rucola und Dill

Frischkäse und Tomaten mischen, Brote damit bestreichen, halbieren und mit den restlichen Zutaten belegen.

Honig Gurkensalat mit Mostbröckli-Tatar

4 Personen

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Zutaten

Tatar

200 g Tomaten, entkernt, in
kleine Würfeli geschnitten
120 g Mostbröckli oder Bündner-
fleisch, feingeschnitten
2 EL Crème fraîche
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Salat

2 TL Honigsenf
3 EL Rapsöl
2 EL Apfelessig
1 Gurke, längs mit dem
Sparschäler bis aufs
Kerngehäuse in Streifen abgeschält
Salz, Pfeffer, nach Bedarf
1 EL flüssiger Honig

Zubereitung

Mostbröckli-Tatar

Tomaten, Mostbröckli und Crème fraîche mischen, würzen.

Honig-Gurkensalat

Senf mit Öl und Essig in einer Schüssel verrühren. Gurke begeben, mischen, würzen. Salat zum Tatar anrichten, vor dem Servieren mit wenig Honig beträufeln.

Tipp

Dazu passt Baguette, gesalzene Butter.

Jarret de veau glace avec gnocchi

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 20 Minuten

Schmoren: ca. 75 Minuten

Zutaten

- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- 100 gr Lauch gelb
- 1 Kalbshaxe am Stück (ca. 1.4 Kg)
- Salz und Pfeffer
- 2 Ei Bratbutter oder Erdnussoel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lorbeerblatt
- 2 dl Weisswein
- ca 6 dl Kalbsfond

Zum Abschmecken:

Salz, Pfeffer, Majoran

Zubereitung

1. Ofen vorheizen 180 Grad.
Gemüse grob schneiden. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Im Öl rundum 5 Minuten anbraten. Knoblauch und Lorbeerblatt dazugeben. Mit dem Fleisch kurz dünsten. Mit Weisswein ablöschen. Die Hälfte des Kalbsfonds dazugiessen. Haxe im Ofen ca. 75 Minuten schmoren (die letzten 15 Minuten ohne Deckel); dabei das Fleisch mehrfach mit dem Fond übergiessen und wenden. Den restlichen Fond nach und nach dazu giessen.
2. Wenn sich das Fleisch leicht von den Knochen löst, ist es gar, sonst noch 5–10 Minuten weiter schmoren..
3. Fleisch aus der Sauce heben. Warm halten. Sauce durch ein Sieb passieren und in eine Pfanne geben. Aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gnocchi

500 g Kartoffeln (mehlig kochend)
100 g Weissmehl
1 Eigelb
1 EL Olivenöl
Muskatnuss
Salz, Pfeffer
1 Tomaten
30 g grüne Oliven (ohne Stein)
1 EL Olivenöl

Kartoffeln in Würfel schneiden und im Salzwasser weich kochen. Abgiessen und gut abtropfen lassen. Durch das Passevite treiben. Mehl, Eigelb und Öl begeben. Alles zu einer weichen, nicht mehr klebenden Masse kneten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Aus der noch leicht warmen Kartoffelmasse ca. 1,5 cm grosse Kugeln formen. Kugeln etwas flach drücken.

Tomaten halbieren, entkernen und würfeln. Oliven hacken. Beiseite stellen.

Unmittelbar vor dem Servieren Gnocchi in kochendem Salzwasser 2-3 Minuten gar ziehen lassen. Herausheben und gut abtropfen lassen. Tomaten und Oliven im Öl dünsten. Gnocchi begeben und noch gut heiss werden lassen. Fleisch vom Knochen lösen. In Tranchen schneiden. Mit den Gnocchi anrichten und mit Sauce umgiessen.

Pfirsich Tarte Tatin

Für ca. 8 Stück

Zubereiten: ca. 50 Minuten mit selbstgemachtem Mürbeteig

Kaltstellen: 30 Minuten

Backen: 15 Minuten

Teig

150 g Mehl

40 g Zucker

50 g gemahlene Mandeln

80 g gesalzene Butter, gefroren

0.5 dl Buttermilch

Für den Teig Mehl, Mandeln und Zucker mischen. Butter an der Röstiraffel dazu reiben. Zwischen den Händen zu einer bröseligen Masse zerreiben. Buttermilch begeben, alles rasch zu einem Teig zusammenfügen. Teig zu einer Kugel formen, etwas flach drücken. In Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Tarte

1 Vanilleschote

100 g Zucker

0.8 dl Wasser

20 g Butter

4 Pfirsiche

Caramel zubereiten: Vanilleschote auf-, aber nicht durchschneiden. Zucker mit 2 El Wasser in eine Pfanne geben. Mischung erhitzen, bis der Zucker zu caramolisieren beginnt. Hitze sofort aufs Minimum reduzieren. Sobald das Caramel goldgelb ist, Pfanne am Stiel etwas anheben. Vorsichtig restliches Wasser und die Vanilleschote beugeben. Unter Schwenken der Pfanne Caramel ca. 2 Minuten köcheln lassen, bis es eine sirupartige Konsistenz hat. Butter in Würfeln dazugeben und im Caramel schmelzen. Vanilleschote entfernen. Caramel auf dem Kuchenblech verteilen.

Pfirsiche rüsten: Pfirsiche waschen, pelzige Haut mit einem Küchentuch abreiben. Früchte halbieren und entsteinen und danach in feine Schnitze schneiden. Pfirsichschnitze ins Caramel legen, am Rand etwas Platz lassen für den Teig.

Ofen auf 220°C Umluft vorheizen.

Mürbeteig auf wenig Zucker ca. 0,3 cm dick in der Grösse des Blechs auswallen. Mit Hilfe des Wallholzes anheben und über die Pfirsiche legen. Rand gut nach unten drücken. Teig mit einer Gabel einige Male einstechen. Tarte in der Ofenmitte ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen, kurz stehen lassen. Pfanne mit einem leicht grösseren Teller oder einer Servierplatte bedecken. Tarte mithilfe des Tellers vorsichtig stürzen. Achtung, heisses Caramel! Tarte Tatin lauwarm servieren.

Ev. eine Kugel Vanille Glace zugeben.