

**Hobbyköche „Freiämter Chuchi Wohlen“
Montag, 10.12.2018**



Lachsrollchen mit Wachtelei



**Rindfleisch-Limousin Clubsteak
mit
Sambal-Mahoi-Salat**



Frischgebackene Weihnachtsguetzli

VORSPEISE – LACHSRÖLLCHEN MIT WACHTELEI

(für 18 Stück)



Zutaten:

- 18 Wachteleier
- 18 Scheiben Rauchlachs
- Wasabipaste aus der Tube, nach Belieben
- 1 Bund Schnittlauch gross

Zubereitung:

- 1) Jedes Wachtelei mit einer Nadel anstechen. Sorgfältig in kochendes Wasser legen und 2½–3 Minuten kochen. Dann die Eier unter kaltem Wasser abkühlen, anschliessend vorsichtig schälen.
- 2) Jeweils 1 Lachsscheibe auf der Arbeitsfläche auslegen und mit wenig Wasabipaste bestreichen.
- 3) 1 Ei darauflegen und mit der Lachsscheibe umwickeln. Mit 1 Schnittlauchhalm binden. So verfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.
- 4) Die Lachsröllchen auf einer Platte anrichten und den restlichen Schnittlauch mit einer Schere darüber schneiden.

RINDFLEISCH – LIMOUSIN CLUBSTEAK, MIT SAMBAI-MAHOI-SALAT

(für 4 Personen)

Zutaten:

Süßkartoffeln:

- 400 g Süßkartoffeln, in ca. 2 cm grossen Würfeln
- 2 EL Öl
- 1/2 TL Salz



Clubsteak:

- 2 Fine Food Clubsteaks (je ca. 500 g)
- 2 EL Öl
- 2 EL Fine Food Smokey Beef

Sambaï-Mahoi-Salat:

- 1 EL Öl
- 300 g Shiitake-Pilze, in Stücken
- 3 Bundzwiebeln mit dem Grün, in groben Ringen
- 1/2 TL Salz
- 2 TL Fine Food Sambal Mahoi
- 2 EL Crème Fraîche
- 1 EL Fine Food Condimento bianco barricato
- 2 EL Olivenöl
- wenig Zucker
- 1/4 TL Salz
- 80 g Pekannüsse, geröstet, grob gehackt
- 100 g Rucola
- wenig Fleur de Sel

Zubereitung:

Süsskartoffeln:

Süsskartoffeln mit Öl und Salz mischen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen: ca. 20 Min., in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Clubsteak:

Gewürzmischung mit Öl verrühren, Clubsteaks damit bestreichen und in einer grossen Pfanne bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 6 Min. braten (à point).

Herausnehmen, auf eine vorgewärmte Platte geben, mit Alufolie zudecken, und 10 Min. ruhen lassen.

Sambai-Mahoi-Salat:

Öl in einer weiteren Pfanne erwärmen, Shiitake und Bundzwiebeln ca. 2 Min. braten, salzen.

Sambal, Crème Fraîche, Condimento, Olivenöl, Zucker und Salz in einer grossen Schüssel zu einer Sauce verrühren.

Süsskartoffeln, Shiitake, Bundzwiebeln, Pekannüsse und Rucola zur Sauce geben, vorsichtig mischen und auf 4 Tellern anrichten.

Von den Steaks die Knochen wegschneiden, Fleisch in dünne Tranchen schneiden, auf dem Salat anrichten, mit Fleur de Sel bestreuen.

LEBKUCHEN BLECH (DIE DOPPELTE MASSE)

Zutaten:

250 g	Mehl
125 g	Zucker (am besten Rohzucker)
25 g	Butter
1/8 l	Milch
1	Ei
1 ½ Essl.	Honig
½ Tlf.	Zimt u. etwas Nelkenpulver (oder Lebkuchengewürz)
½ Päck.	Backpulver

Aus obigen Zutaten einen Rührteig herstellen und ungefähr fingerdick auf ein Blech streichen und backen. Nach dem Erkalten in kleine Würfel schneiden und in folgende Glasur tauchen und in Kokosraspeln walzen.

Glasur:	250 g Kokosfett
	70 g Kakao
	300 – 350 g Staubzucker
	5 Essl. Rum
	5 Essl. Milch
(alles über dem Wasserdampf erweichen)	250 g Kokosraspeln

DESSERT – GUETZLI-POMMES

(für 60 Stück)

Zutaten:

Sauce:

- 2 dl Vollmilch
- 1 TL Vanillepaste
- 1 EL Zucker
- 1 TL Maizena
- 1 frisches Ei

Teig:

- 250 g Butter (weich)
- 125 g Puderzucker
- 2 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 EL Wasser
- 350 g Weissmehl

Schokolade-Pommes

- 150 g dunkle Schokolade, grob gehackt



Zubereitung:

Sauce:

Alle Zutaten mit dem Schwingbesen verrühren und , unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet und cremig wird, die Pfanne sofort von der Platte nehmen und ca. 2. Min. weiterrühren.

Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, abkühlen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen. Sauce kurz vor dem Servieren glatt rühren.

Teig:

Butter in eine Schüssel geben, Puderzucker, Vanillezucker, Salz und Wasser begeben, mit dem Schwingbesen des Handrührgeräts rühren, bis die Masse fein krümelig ist. Mehl daruntermischen, kurz weiterrühren, zu einem Teig zusammenfügen. Teig in einen Plastikbeutel geben, flach drücken, ca. 30 Min. kühl stellen.

Formen:

Teig auf ein wenig Mehl zu einem ca. 4 mm dicken Rechteck auswallen, nochmals ca. 30 Min. kühl stellen. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Pommes (ca. 1 cm x 8 cm) ausschneiden, mit einem Teighorn etwas auseinanderschieben.

Backen:

Ca. 12 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Schokolade-Pommes:

Schokolade in eine dünnwandige Schüssel geben, über das nur leicht siedende Wasser hängen (sie darf das Wasser nicht berühren). Schokolade schmelzen. Die Hälfte der Pommes in die Schokolade tauchen, auf einem Gitter trocknen.

Pommes zur Vanillesauce servieren.

SPITZBUBEN

- 250 g Butter
- 125 g Puderzucker
- 2 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 350 g Mehl

Zutaten:

Zubereitung:

Teig 1 Std. kühl stellen.

Vierfrucht-Konfitüre oder Aprikosen-Konfitüre.

SCHOKOLADEN-KONFEKT

Zutaten:

- 3 Eier
- 200 g Zucker
- 125 g geriebene, dunkle Schokolade
- 250 g geriebene Mandeln
- ½ gestrichener Kaffeelöffel Zimt
- 1 Kaffeelöffel Vanillezucker
- 2 gehäufte EL Mehl

Zubereitung:

Die Eier und den Zucker schaumig rühren.

Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und aus der Masse nussgrosse Kugeln formen.

Diese nun in Puderzucker wälzen und auf ein gefettetes Blech legen.

3 bis 4 Std. zum Antrocknen beiseite stellen.

Das Konfekt im vorgeheizten Ofen bei schwacher Hitze (ca. 150 °C) ungefähr 20 Minuten backen.

Die Kugeln sollen beim Backen springen und innen noch schön feucht sein.

NOUGATHÖCKLI

Zutaten:

- 250 g Zucker
- 150 g Haselnüsse
- 150 g Mandeln
- 150 g Baumnuskerne
- 4 Eiweiss
- 200g Puderzucker
- 50 g Mehl
- 1 kleine Prise Salz
- 1 Eiweiss zum Bestreichen

Zubereitung:

Haselnüsse, Mandeln und Baumnuskerne grob hacken.

In einer sehr sauberen, trockenen Omelette-Pfanne den Zucker leicht rösten (caramelisieren).

Nun die Nüsse begeben und kurz mitrösten.

Die Masse auf ein leicht geöltes Backblech giessen und vollständig erkalten lassen.

Die glasharte Masse erst in Stücke brechen und in einer Mandelmühle reiben.

Eiweiss zu steifem Schnee schlagen, den Puderzucker und die Prise Salz kurz mitschlagen.

Die geriebene Nougatmasse mit dem Mehl mischen und darunterziehen.

Mit einem Teelöffel oder auch von Hand etwa pflaumengrosse Höckli (Häufchen) auf eine Backfolie setzen.

Das Eiweiss zum Bestreichen leicht mit einer Gabel verklopfen und die Höckli sparsam damit bepinseln.

Mit einem stumpfen Messer oder Löffelstiel diagonal 2-3 kleine Kerben eindrücken.

Bei schwacher Mittelhitze (160 °C) für 10-15 Minuten backen.

Die Nougathöckli sollen schön glänzen und innen leicht feucht sein.

GRISELDIS-TÖRTCHEN

(für 24 Stück)

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 130 g Zucker
- 1 EL Kakaopulver
- ½ Pack Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 190 g Butter

- 2 EL Öl
- 3 Eigelb
- 1 EL Kirsch

- 100 zerbröckelte dunkle Schokolade
- 3 EL Wasser
- 10 g Butter

Zubereitung:

Alles in eine Schüssel geben und zu einem geriebenen Teig verarbeiten.

In den geriebenen Teig untermischen und zu einem Teig verarbeiten, aber nicht kneten!

Kühl stellen.

Alsdann 3 mm dünn auswallen.

Zum Ausstechen eine ca. 4 cm runde Form nehmen und die Guetzli auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Im vorgeheizten Ofen 8-10 Min. bei 180 °C backen.

Herausnehmen + abkühlen lassen.

Die Hälfte mit Aprikosengelee bestreichen und mit einem unbestrichenen Guetzli bedecken.

Für die Glasur nebenstehende Zutaten in einem Topf schmelzen.

Jedes Doppeldeckerli-Guetzli halbseitig in die Masse tauchen und an der Kälte auskühlen lassen, bis die Glasur fest ist.

HASELNUSSGUETZLI

Zutaten:

- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 2 Eier
- 200 g geriebene Haselnüsse
- 1 Messerspitze Zimt
- 1 Prise Salz
- 250 g Paidol

Zubereitung:

Butter schaumig rühren.

Zucker, Eier dazugeben und nochmals schaumig schlagen.

Haselnüsse, Zimt, Salz und Paidol beifügen und einen glatten Teig kneten.

Über Nacht in Folie verpackt ruhen lassen.

6 mm dick auswallen und Formen ausstechen.

Ein Ei mit etwas Zucker gut verschlagen und die Guetzli damit bepinseln.

Bei Mittelhitze (160 °C) goldbraun backen.

VANILLEGIPFERL

Zutaten:

300 g	Mehl
70 g	Zucker
1 Päckli	Vanillezucker
220 g	Margarine
100 g	geriebene Haselnüsse

Zubereitung:

Mehl auf ein Brett sieben, Vertiefung eindrücken. Zucker, Vanillezucker und Salz dazugeben. Darauf die in Stücke geschnittene kalte Margarine und die Haselnüsse geben. Alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Kleine Kipferl formen, danach bei guter Mittelhitze (ca. 200 Grad) Etwa 15 Minuten backen. Nach dem Backen die Kipferl sofort mit einer Mischung aus 120 g Puderzucker und 2 Päckli Vanillezucker bestreuen. Geht sehr gut mit einem kleinen Sieb.