

Hobbyköche „Freiämter Chuchi Wohlen“

Montag, 11.03.2019



Chicken Livers an Peri-Peri-Sauce



Wintersalat mit Honig-Senf-Dressing



Besoffene Hühner mit Schnittlauch-Nudeln



Vanilleglace im Ofen überbacken

Chicken Livers an Peri-Peri Sauce

Diese Mahlzeit ist in Südafrika so bekannt wie bei uns die Rösti.

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Garzeit: 10 – 15 Min.
Schwierigkeitsgrad: leicht

Besonderes:

Hühnerleber erhalten Sie in der Migros im Tiefkühlregal.

Darauf achten, dass die Hühnerleber immer gut durchgebraten sind.

Zutaten:

4 Scheiben Brot
300 g Hühnerleber
1 mittlere Zwiebel
2 kleine Lorbeerblätter
3 grosse Knoblauchzehen
1 Büchse geschälte gehackte Tomaten
6 EL Rotwein
1 EL Brandy
4 EL Ketchup
8 bis 12 Tropfen Peri-Peri Sauce oder Chilipulver (dosieren nach gewünschter Schärfe)
½ dl Halbrahm
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Brotcheiben in Bratpfanne toasten
- Hühnerleber waschen und mit Haushaltspapier trocken tupfen
- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken, alle Zutaten bereitstellen
- 2 EL ÖL in Bratpfanne hoch erhitzen und Hühnerlebern braun anbraten (ca. 8 Min.)
- Leber in Teller beiseitestellen
- Tomaten, Lorbeerblätter, Rotwein und Brandy in der Pfanne kochen bis es eingedickt ist
- Hühnerleber, Peri-Peri oder Chilipulver, Ketchup und Halbrahm beigeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Anrichten:

Gericht und Toastbrot auf warmen Tellern anrichten und servieren.

Wintersalat mit Honig-Senf-Dressing

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht

Besonderes:

Die verschiedenen Zutaten harmonieren sehr gut miteinander.

Zutaten:

100 g Feldsalat
200 g Randen gekocht
½ Orange (nur Saft)
1 Apfel
2 EL Salat- oder
Sonnenblumenkerne
250 g frische Champignons
4 EL Rapsöl
1 EL Honig
2 TL Senf, mittelscharf
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Feldsalat putzen und auseinanderzupfen. Die Rote Bete abtropfen lassen und in schmale Streifen schneiden. Orange auspressen. Apfel schälen, entkernen, in feine Spalten schneiden und mit 1-2 EL Orangensaft beträufeln. Alles auf Teller verteilen.

Salatkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, herausnehmen und abkühlen lassen.

Champignons putzen, in feine Scheiben schneiden. In 2 EL heißem Rapsöl anbraten, salzen und pfeffern.

Übrigen Orangensaft mit Honig, Senf und restlichem Rapsöl verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Evtl. kann man die Salatsoße noch mit Wasser etwas strecken, falls sie zu intensiv schmeckt.

Anrichten:

Pilze und Kerne auf dem Salat anrichten, mit dem Dressing beträufeln und sofort servieren

Besoffene Hühner mit Schnittlauchnudeln

Einfaches Menu, das gut vorbereitet werden kann.

Für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Garzeit: 60 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht

Besonderes:

Der Geschmack der Sauce wird mit der Marinade und dem Weisswein erzielt. Darum bei der Marinade nicht sparsam sein.

Zutaten:

1 grosses Poulet
2 bis 4 Zwiebeln (je nach Grösse)
ca. 5 dl Weisswein
1 Bouillonwürfel

Marinade:

1 dl Öl
1 Tube scharfer Senf (Thomy rot)
Poulet-Würzmischung
2 Knoblauchzehen
Rosmarin
Ev. Cayenne-Pfeffer
Pfeffer, Salz, Aromat

250 g Nudeln
50 g Butter
1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

- Poulet mit Poulet- und Haushaltschere in kleine Stücke schneiden. Haut und grosse Knochen entfernen.
- Zutaten für die Marinade mit viel Poulet-Würzmischung mischen. Marinade muss scharf sein. Pouletstücke in einer Schüssel damit marinieren und beiseitestellen.
- Zwiebeln in Ringe schneiden und Gratin-Schale damit vollständig belegen.
- Marinierte Fleischstücke darauf gleichmässig verteilen, mit Weisswein aufgiessen bis das Fleisch knapp bedeckt ist.
- 1 Bouillonwürfel zerschneiden und darüber streuen
- Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 1 Stunde Garen
- Nudeln im Salzwasser al dente kochen, Schnittlauch in 5 mm lange Stücke schneiden, mit Butter und den Nudeln mischen

Anrichten:

Poulet direkt in der Gratin Schale und Nudeln in einer Schüssel auf den Tisch stellen.

«Dessert Surprise»

Vanilleglace im Ofen überbacken

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 10 – 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht

Besonderes:
Der Effekt von warm und kalt gibt diesem Dessert eine besondere und zusätzliche süsse Note im Geschmack.

Zutaten für 4 Personen

1 Block Vanilleeis gefroren
1 Paket Löffelbiscuits
8 Eier
8 Esslöffel Feinkristallzucker
0.5 dl Grandmanier
Frische Erdbeeren zum Garnieren

Zubereitung

8 Eier, Eiweiss und Eigelb trennen und in zwei verschiedene Schüssel geben. Eiweiss 100 % steif schlagen. 8 halbe Esslöffel Zucker (je nach Süsse) in Eigelb geben und rühren bis es schaumig/cremig ist.

1 Backformgrösse aus Glas ca. 10-12 cm Höhe, Boden mit Löffelbiscuits auslegen, 1 Block Vanilleeis gefroren auf die Biscuits legen. Mit weiteren Biscuits den Block rundum einpacken. Biscuits mit Grandmanier beträufeln.

Steifgeschlagenes Eiweiss und gezuckertes Eigelb zusammengeben und sanft zu einer gelben Masse rühren. Die Masse in die Backform über die Glace und Biscuits geben. Wichtig, dass sich die Masse überall gut setzt bzw. verteilt ist und alles bedeckt ist.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Gefüllte Backform in den Ofen schieben und ca. 10-15 Minuten backen bis oben eine goldbraune Schicht entsteht. Dessert dann innert 10 Min. servieren.