



Hobby-Köche Obstalden

Kochabend vom 29. Juni 2020

Begleitung: Matthias Güdel

**Thema: knackig, währschaft – einfach und herrlich
gut !**

Vorspeise:

Melonen-Mozzarella-Salat

Hauptgang:

Züri-Gschnetzeltes mit Schweizerbutterrösti

Dessert:

Chriesiprägel

(Alle Menügänge in 30 Minuten zubereitet)

Melonen-Mozzarella-Salat

Zutaten: (für 8 Personen)

1 grosser Eisbergsalat
8 Stiele Basilikum
6 Stiele Minze
250 g Mini-Mozzarellakugeln
1.5 kg Wassermelone
5 EL heller Balsamico-Essig
1 TL flüssiger Honig
Salz und Pfeffer
100ml Olivenoel

Brot

Vom Salat die äusseren Blätter entfernen. Salat vierteln und in grobe Streifen vom Stunk schneiden. Kräuter waschen, Blättchen abzupfen. Mozzarella abgiessen.

Melone in ca. 1-1.5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit dem Herzausstecher kleine Herzen ausstechen. Essig mit Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Oel unterschlagen. Salat, Kräuter, Mozzarella, Melonenherzen in einer grossen Schüssel vermengen. Kurz vor dem Servieren mit dem Dressing mischen.

Schweizer-Rösti

Zutaten: (für 4 Personen)

4 EL Bratbutter
1 kg festkochende Kartoffeln
1 TL Salz
0.75 l Wasser

Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser kochen und anschliessend schälen. Auskühlen lassen, idealerweise über Nacht. Dann die Kartoffeln mit der Röstiraffel reiben.

Die Kartoffeln und Salz in einer Schüssel vermischen.

Als nächstes die Bratbutter in der Pfanne erhitzen und die Kartoffelmasse hineingeben und zu einem Kuchen drücken.

Züri-Gschnetzeltes

Zutaten: (für 4 Personen)

600 g Kalbfleisch, in dünne Streifen geschnitten
Bratbutter oder Bratcrème
1 Zwiebel, gehackt
250 g Champignons, in dünne Scheiben geschnitten
1 EL Mehl
2 dl Weisswein
2 dl Rahm
Etwas geriebene Zitronenschale
Salz, Pfeffer
1 EL gehackte Petersilie

Fleisch bei starker Hitze kurz in Butter anbraten. Bevor das Fleisch Saft abgibt, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Hitze der Herdeplatte etwas reduzieren. Zwiebel in die Pfanne geben, leicht andünsten.

Champignons begeben, kurz mitdünsten, mit Mehl bestäuben, gut mischen.

Mit Wein ablöschen. Bis zur Hälfte einkochen lassen.

Rahm begeben, etwas einkochen lassen.

Zitronenschale unterrühren, würzen.

Fleisch in die Sauce geben (nicht mehr kochen), kurz erwärmen, mit Petersilie bestreuen und sofort servieren.

Chriesiprägel

Zutaten: (für 4 Personen)

1 dl Apfelsaft
3-4 EL Zucker
1 Zimtstängel
800 g Kirschen
1 EL Maisstärke
2 EL Wasser oder Kirsch

Knusperli:
4 Stück Zopf gewürfelt
3-4 EL Butter
1 EL Zucker
Hagelzucker zum Garnieren

Apfelsaft, Zucker und Zimt aufkochen. Kirschen dazugeben, zugedeckt 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln. Maisstärke mit Kirsch anrühren, unter Rühren zu den Kirschen giessen, 1-2 Minuten weiterkochen, Pfanne von der Platte ziehen.

Knusperli: Zopf, Butter und Zucker in einer beschichteten Bratpfanne knusperig rösten.

Chriesiprägel warm oder ausgekühlt in Schalen verteilen, mit den Knusperli bestreuen, garnieren.

Statt Zopf Brot verwenden.

Kirschen mit Stein bleiben beim Kochen besser in der Form.

Entsteinte Kirschen ziehen mehr Saft.

Nach Belieben mit flaumig geschlagenem Rahm servieren.

Ä Guete!