



Hobby Köche Obstalden
26.04.2021
Franz Leupi

Lauchsuppe
Röstitaler mit Poulet
Limette-Mascarpone-Mousse

Lauchsuppe

Zutaten für 8 Personen

Zubereitung ca. 30 Minuten

800 g Lauch
4 Knoblauchzehen
600 g mehligkochende Kartoffeln
8 EL Rapsöl
2 l Gemüsebouillon
4 dl Halbrahm
Salz
Pfeffer



Zubereitung

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Weisses des Lauchs und Knoblauch in Scheiben, Kartoffeln in kleine Würfel schneiden.

Lauch, Knoblauch und Kartoffeln in der Hälfte des Öls ca. 2 Minuten dünsten.

Bouillon dazu giessen. 20 Minuten bei mittlerer Hitze zugedeckt köcheln lassen.

Das Grüne vom Lauch fein schneiden und mit restlichem Öl mischen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte ca. 15 Minuten backen.

Rahm zur Suppe giessen und pürieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Lauch-Brösel bestreuen.

Röstitaler mit Poulet

Zutaten für 8 Personen

Zubereitung ca. 40 Min.

Taler:

1,6 kg Gschwellti vom Vortag,
geschält, geraffelt
2 Zwiebeln, gehackt
2 EL Mehl
2 Ei verquirlt
2 ½ TL Salz
Pfeffer, Paprika
Bratbutter oder Bratcrème

Belag:

1,0 kg Pouletbrüstchen
Salz, Pfeffer
500 g Magerquark
4 EL Rahm
2 Knoblauchzehe, gepresst
1 TL Senf
4 EL Kräuter, z.B. Petersilie,
Schnittlauch, Oregano
2 Rüeblli mit Julienne-Raffel raffeln
Kräuter zum Garnieren



Zubereitung

1. Taler: Alle Zutaten bis und mit Paprika mischen. Aus der Masse mandarinengrosse Kugeln formen, flach drücken. Portionenweise in heisser Bratbutter beidseitig 3-4 Minuten braten. Im auf 70 Grad vorgeheizten Ofen warm stellen.
2. Belag: Poulet würzen, in heisser Bratbutter beidseitig je 5-6 Minuten braten.
3. Quark, Rahm, Knoblauch, Senf und Kräuter verrühren, würzen. Poulet in 5-6 mm dicke Scheiben schneiden.
4. Röstitaler auf vorgewärmte Teller verteilen. Mit Quark, Poulet und Rüeblli belegen.

Limetten-Mascarpone-Mousse

Zutaten für 8 Personen

Zubereiten: ca. 30 Min.

Auskühlen lassen: 30 Min.

Mascarpone-Mousse:

290 g Mascarpone

115 g Zucker

2 ½ Limetten, abgeriebene Schale

1 ½ EL Limettensaft

2,3 dl Rahm, steif geschlagen

Garnitur:

57 g Zucker

1 ½ EL Wasser

115 g Mandelsplitter



Zubereitung:

1. Mousse: Mascarpone mit Zucker, Limettenschale und Saft glatt rühren. Rahm in zwei Portionen sorgfältig darunterziehen, in den Spritzsack füllen. Mousse in die Schalen spritzen, bis zum Servieren kühl stellen.
2. Garnitur: Zucker mit dem Wasser in einer Chromstahlpfanne caramelisieren. Mandelsplitter daruntermischen, auf ein Backpapier geben, sofort verteilen, auskühlen lassen. Mousse vor dem Servieren garnieren.