



Hobby Köche
Obstalden
Kochabend vom
24. 04. 2017

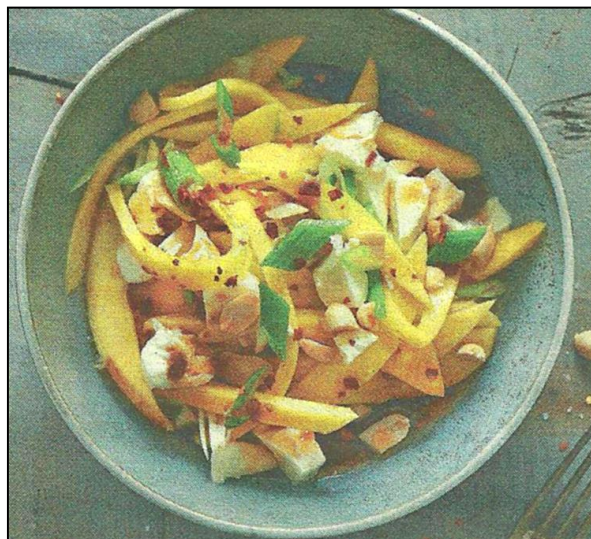
**Mango-Mozzarella-Salat mit Cashewnüssen und Frühlings-
zwiebeln**
Kräuterspargeln mit Rauchlachs
Zitronen-Schaum

**Mango-Mozzarella-Salat
mit Erdnüssen
und Frühlingszwiebeln**

Zutaten für 4 Personen

Zubereiten: ca. 20 Min.
Und ca. 10 Min. ziehen lassen

½ Limette
1 EL süsse Sojasauce
½ EL Sesamöl
2 EL Rapsöl
½ TL Cayenpeffer, granuliert
Salz oder Salatgewürz
2 feste Mangos
3 Frühlingszwiebeln
300 g Mozzarella
80 g Cashewnüsse



Zubereitung

Limetten auspressen.
Limettensaft mit Sojasauce, Sesamöl, Rapsöl und Cayenpeffer verrühren.
Mit Salz abschmecken.
Mango schälen und in Streifen schneiden.
Frühlingszwiebeln in mundgerechte Stücke schneiden.
Mozzarella vierteln und in längliche Stücke schneiden.
Alles mit der Sauce vermischen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
Salat anrichten und mit den Cashewnüssen servieren.

Kräuterspargeln mit Rauchlachs

Zutaten für 4 Personen

2 EL gehackte Petersilie
1 EL gehackter Dill
4 EL Paniermehl
50 g weicher Butter
Salz
Pfeffer
1,5 kg gekochte weisse Spargeln
400 g Rauchlachs



Zubereitung

1. Petersilie, Dill, Paniermehl und Butter mischen.
Salzen und pfeffern.
2. Gekochte weisse Spargeln portionenweise in eine ofenfeste Form legen.
Kräutermasse darauf verteilen.
Spargeln im Ofen bei 200 Grad 4 Minuten gratinieren.
3. 400 g Rauchlachstranchen dekorativ dazu anrichten.

Zitronen-Schaum

Zutaten für 4 Personen

Zubereiten: ca. 40 Minuten

4 Guetzli Madeleine, ca. 30 g, zerbröckelt
4 EL Zitronensaft
2 EL Pistazien, gehackt

Schaum:

0,5 dl Zitronensaft
0,5 dl Orangensaft

75 g Zucker
5 Eigelb
1 dl Rahm, steif schlagen



Zimtzucker und gehackte Pistazien zum Garnieren

Zubereitung

1. Guetzlibrösel in Gläser verteilen, mit Zitronensaft beträufeln, mit Pistazien bestreuen.
2. Schaum: Zitronensaft, Orangensaft mit dem Zucker und dem Eigelb in einer Chromstahlschüssel verrühren. Ueber dem nicht zu heissen Wasserbad unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen zu einem flaumigen Schaum aufschlagen.
3. Rahm auf Guetzli verteilen, sofort den Schaum darüber giessen, garnieren.