



Hobby-Köche Obstalden

Kochabend vom 25. Juni 2018

Begleitung: Matthias Güdel

Thema: guet, gäbig u günschtig

Vorspeise:

„Chrut- u Rüepli-Sommersalat
nach eigenen Gestaltungsphantasien
oder nach Luscht und Gluscht

Hauptgang:

Hackfleischwähe pikant

Dessert:

Schokolademousse
„Auf Wolke Sieben“

Sommersalat

Zutaten:

Blattsalat	Rapsoel
Asia-Salat	Balsamico-Essig
Rüebli	Senf, Mayonnaise
Gurken	wenig Pfefferminze,
Zucchetti	Salz
Stangensellerie	Pfeffer
Cherry-Tomaten	Petersilie
Feta-Käse	
Oliven	

Brot

Hackfleischwähe

Zutaten: Für 4 Personen

1 Peperoncino
80 g Wirz oder Chinakohl
1 EL Oel
300 g Rindshackfleisch
2 Knoblauchzehen
2 dl Halbrahm
1 Ei
1 TL Sesamöl
Salz und Pfeffer
270 g Kuchenteig ausgewallt
60 g Paniermehl

1. Peperoncino halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Wirz längs halbieren und quer in Streifen schneiden. Oel in der grossen Bratpfanne erhitzen. Hackfleisch anbraten. Peperoncino- und Wirzstreifen beigebe. Knoblauch dazupressen.

Alles bei mittlerer Hitze braten, bis der Wirz bissfest ist. Pfanne vom Herd nehmen und Wähenbelag abkühlen lassen.

2. Für den Guss Rahm und Ei verquirlen. Sesamöl begeben. Den Guss salzen und pfeffern.
3. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Teig auf's Blech legen. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Paniermehl darauf verteilen. Wähenbelag darauf geben. Guss darüber giessen. Wähe in der unteren Ofenhälfte ca. 30 Minuten backen.

Zubereitung 15-20 Minuten, Backzeit 30 Minuten

Schokoladenmousse

Zutaten: Für 2 Personen

60 g Cognacschokolade
1,5 dl Vollrahm

1. Schokolade in Stücke brechen, mit 1 EL Rahm bei mittlerer Hitze schmelzen, ca. 10 Minuten abkühlen.
2. Restlichen Rahm steif schlagen, Schokolade sorgfältig unter den Schlagrahm ziehen. Mousse in Schälchen verteilen, zugedeckt ca. 30. Minuten kühl stellen.

Tipp: Statt Cognacschokolade, Kirsch oder Rumschokolade verwenden.

Zubereitung ca. 15 Minuten, Kühl stellen ca. 30 Minuten.

En Guete !!!