



Hobby Köche

Obstalden

Kochabend vom

25.03.2019

Menü : Raclettesüppchen Landfrauenwähe Kiwi - Creme

Zutaten für 6-8 Personen

Raclettesüppchen

Garnitur :

4 Scheiben Toastbrot
2 Esslöffel Butter

Suppe :

250 g Raclettekäse
40 g Butter
30 g Mehl
2 ½ dl spritziger Weisswein
5 dl Gemüsebouillon
5 dl Milch
1 dl Rahm
1 Knoblauchzehe
1 Bund Schnittlauch
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle und reichlich frisch geriebener Muskatnuss

Zubereitung

1. Das Toastbrot klein würfeln. In einer beschichteten Bratpfanne die Butter erhitzen und das Brot in der heißen Butter goldbraun rösten. Beiseite stellen.
2. Für die Suppe den Käse an einer Röstli-Raffel reiben.
3. In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Das Mehl darin unter Rühren 1 Minute andünsten. Langsam Weisswein und Bouillon dazu giessen, dabei das Mehl schön glatt rühren. Alles aufkochen und auf mittlerem Feuer 5 Minuten kochen lassen. Dann Milch und Rahm beifügen. Die Knoblauchzehe schälen und dazu pressen. Die Suppe nochmals 5 Minuten kochen lassen.
4. Inzwischen den Schnittlauch in Röllchen schneiden
5. Vor dem Servieren nach und nach den Raclettekäse in die Suppe geben und unter Rühren schmelzen lassen.
6. Den Schnittlauch beifügen und die Suppe wenn nötig mit Salz, aber sicher mit reichlich Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Das Raclettesüppchen sofort in vorgewärmten Tellern anrichten und mit den Brotwürfelchen bestreuen.

Landfrauenwähe

Zutaten für 4 Personen

Teig :

200 g Mehl
½ TL Salz
75 g Butter, in Stücken kalt
1 dl Wasser

Füllung :

1 EL Olivenöl
250 g Hackfleisch (Rind und / oder Schwein)
50 g Speckwürfeli
1 Zwiebel, grob gehackt
200 g Lauch, in feinen Ringen
200 g Sellerie, in Würfeli
2 Rüebli, in Würfeli
1 Tomate, entkernt in Würfeli
1 Bund Petersilie, fein geschnitten
1 Bund Oregano, fein geschnitten
1 TL Salz
wenig Pfeffer

Guss :

2 Eier
2 ½ dl Kaffeerahm
1 Msp. Muskat
1 Prise Salz

Zubereitung

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Butter begeben, und von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Wasser dazu giessen und mit einer Gabel vermischen. Rasch zu einem weichen Teig zusammensetzen, nicht kneten. (mit der Handballe zerdrücken und erneut überfalten). Teig muss trocken sein, eventuell etwas Mehl beifügen.
2. Teig auf wenig Mehl auf die Grösse des Blechs, rund auswallen, in das vorbereitete mit Backpapier belegte Blech legen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.
3. Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Hackfleisch und Speckwürfeli ca. 4 Min. anbraten. Zwiebel, Lauch, Sellerie, Rüebli und Tomaten darunter mischen, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. köcheln. Petersilie und Oregano darunter mischen, würzen, auskühlen.
4. Eier mit den Kaffeerahm verrühren, würzen, unter die Fleischmasse mischen, auf dem Teig verteilen.
5. Backen: ca. 35 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus dem Blech nehmen und servieren. (Unter- und Oberhitze 220°C, Umluft 200°C)

Kiwi – Creme

Zutaten für 4 - 6 Personen

4 - 5 Kiwi (eine halbe Kiwi zum Dekorieren zur Seite legen)

4 EL Akaziensirup

2 EL Zitronensaft

2 EL Zucker

2 Beutel Vanillezucker

etwas Zitronenschale

250 g Mascarpone

150 g Rahmquark

2 dl Rahm geschlagen

Zubereitung

1. Kiwi schälen, der Länge nach halbieren und die helle Fruchtachse entfernen. In Stücke schneiden, mit dem Zitronensaft und dem Akazienhonig mischen und pürieren. Kühl stellen.
2. Den Rahm steif schlagen und beiseite stellen. Mascarpone, Rahmquark, Zitronenschale, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mit dem Mixer vermischen. Den Rahm darunter ziehen.
3. Die Creme schichtweise in Gläser abfüllen. Unten und oben die Creme, dazwischen eine Lage mit Kiwi-Püree. Als Abschluss mit einem Kwischnitz verzieren und servieren.

Ä Guätä wünscht dr Büeli Res