



Hobby Köche Obstalden

27. Mai 2019

Ruedi Pfiffner

Frühlingsalat Buddha bowl

Schweinsschnitzelchen mit Mozzarella und
Oliven, dazu Babykartoffeln

Erdbeer-Zitronen-Schichtcreme

Frühlingsalat Buddha bowl



Zutaten für 4 Personen

4-6 Stk.	kleine Rüebli
4-6 Stk	kleine Gurken
8 Stk.	Cherrytomaten
1 Stk.	Apfel, Gala
4 Stk.	Junge Salate
6 Esslöffel	Himbeer- Balsamico
4 Esslöffel	Olivenöl

Salz (Herbamare), schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Rüebli, Gurken in kleine Scheiben schneiden, Cherrytomaten in kleine Schnitze und Äpfel in kleine Würfel schneiden
2. Salat abzupfen / rüsten
3. Sauce zubereiten
4. Alles mischen und in kleinen Schalen servieren

Schweinsschnitzelchen mit Mozzarella und Oliven, dazu Babykartoffeln



Zutaten für 4 Personen

- 4 Schweinsschnitzel, à ca. 60g
- 50 g grüne Oliven entsteint
- 80 g Mozzarella
- ½ Zitrone
- 4 Zweige Oregano
- 2-3 Esslöffel Olivenöl
- ½ dl Noilly Prat
- 2 Teelöffel Butter
- 1 Prise Zucker
- 16 Stk. kleine Kartoffeln (Babykartoffeln)

Zubereitung (ca. 20 Min.):

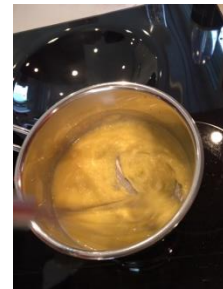
1. Schweinsschnitzelchen mit Küchenpapier trocken tupfen, mit Wallholz leicht flach drücken und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz ziehen lassen
2. Inzwischen die Oliven wenn nötig entsteinen und in Streifen schneiden. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und wenn nötig halbieren; es soll so viele Scheiben wie Schnitzel ergeben. Die halbe Zitrone in 4 Schnitze schneiden. Den Oregano fein hacken.
3. In einer Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Die Schweinsschnitzelchen ev. in 2 Portionen darin auf der ersten Seite je nach Dicke 1 ½ bis 2 Minuten braten, dann wenden, mit den Mozzarella Scheiben belegen und die Zitronenschnitze sowie die Oliven in den Bratensatz legen. Alle mit dem Oregano bestreuen und weitere 1 ½ bis 2 Minuten braten. Zuletzt Noilly Prat dazu giessen, einmal kräftig aufkochen, Butter beifügen, in die Sauce einziehen lassen und diese mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnitzelchen sofort servieren. (oder im vorgeheizten Backofen warm halten)

Babykartoffeln gebraten:

1. Kartoffeln in kleine Schnitze schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen
2. In einer Bratpfanne rundum anbraten bis sie goldbraun sind



Erdbeer-Zitronen-Schichtcreme



Erdbeersüppchen:

Zutaten für **4** Personen

500 g Erdbeeren
1/3 unbehandelte Zitrone
20 g Zucker
¼ Teelöffel Vanillepulver

Zitronencreme:

Zutaten für **4** Personen

1 ½ unbehandelte Zitronen
90 g Zucker
1 Ei
5 g Maizena
50 g Butter
2 ½ dl Vollrahm
4 Zitronenmelisse Blättchen zum garnieren und/oder Erdbeeren

Zubereitung (ca. 20 min.):

1. 330 g Erdbeeren rüsten und in kleine Würfel schneiden. Beiseite stellen.
2. Die restlichen Erdbeeren (160 g) rüsten, grob schneiden und in einen hohen Becher geben. Die gelbe Schale der 1/3 Zitrone fein dazu reiben, 1 Esslöffel Saft auspressen und mit dem Zucker und der Vanille beifügen. Die Erdbeeren mit dem Stabmixer fein pürieren. Das Püree zu dem beiseite gestellten Erdbeerwürfeln geben und sorgfältig mischen. Bis zum Servieren kühl stellen.
3. Für die Zitronencreme die gelbe Schale von 3/4 Zitrone fein abreiben. Den Saft beider Zitronen auspressen und durch ein feines Sieb giessen, um allfälliges Fruchtfleisch zu entfernen. Den Zitronensaft mit der Zitronenschale, dem Zucker, dem Ei und dem Maizena gut verrühren.
4. In einer kleinen Pfanne die Butter schmelzen. Die Zitronensaftmischung beifügen und alles gut durchrühren, dann unter Weiterrühren aufkochen. Die Creme sofort kochend heiss in eine kleine Schüssel umgiessen. Die Oberfläche der Creme mit Klarsichtfolie belegen, damit sich keine Haut bilden kann. Die Creme erkalten lassen, dann bis zum Servieren kühl stellen.
5. Vor dem Servieren den Rahm gut steif schlagen, Die Zitronencreme glattrühren und den Rahm unterziehen.
6. Die marinierten Erdbeerwürfel und die Zitronencreme schichtweise in Dessertgläser füllen. Nach Belieben mit Zitronenmelisse Blättchen und/oder Erdbeeren garnieren.

En Guete wünscht dä B|ödelirüedu!

