Einhorn Chuchi Dübendorf
Chochete vom 7. Februar 2018
Abendchef: Urs

Aperitivo d’Italia

G’hackets mit Hörnli
Apfelmus

Orangen-Datteln-Salat mit Grand Marnier

(alle Rezepte sind für 4 Personen)

G’hackets mit Hörnli, Apfelmus

	Bratbutter zum Anbraten
500 g	Hackfleisch (Rind)
1	Zwiebel, fein gehackt
1	Rüebli, in Würfeli
100 g	Sellerie, in Würfeli
2.5 dl	Rotwein
2.5 dl	Fleischbouillon
3 EL	Tomatenpüree
1 TL	Paprika
1	Lorbeerblatt
0.5 EL	Thymian, fein gehackt
	Salz, Pfeffer nach Bedarf
	Salzwasser, siedend
500 g	Hörnli

Bratbutter in einer Pfanne heiss werden lassen. Hackfleisch portionenweise je ca. 3 Min. anbraten, herausnehmen.

Zwiebel, Rüebli und Sellerie beigeben, kurz anbraten. Wein dazu giessen, aufkochen. Bouillon und alle Zutaten bis und mit Lorbeerblatt mit dem Fleisch beigeben, zugedeckt ca. 30 Min. köcheln, Thymian beigeben, würzen.

Hörnli in siedendem Salzwasser al dente kochen, abtropfen, mit dem Fleisch servieren.

Orangen-Datteln-Salat mit Grand Marnier

6 Stk	Orangen (keine Blutorangen!)
150g	Datteln, in Streifen geschnitten
1 Stk	Orange, Saft
½ Stk	Zitrone, Saft
2 EL	Grand Marnier
	wenig Zucker
50gr	Mandelsplitter, geschält
5 dl	Vollrahm, geschlagen
	Vanille-Glacé (für Baumi …)

Den Saft der Orange und den Saft der halben Zitrone mit den zwei Esslöffeln Grand Marnier mischen, das Ganze über den Salat gießen und im Kühlschrank zugedeckt zwei Stunden ziehen lassen.

Die 50g geschälten Mandelsplitter vor dem Servieren darüber streuen. Die geschnittenen Mandeln können vorher leicht geröstet werden. Das erfordert etwas mehr Zeit, verstärkt aber das Mandelaroma.

Nach Belieben kann halbsteif geschlagener Rahm, evtl. mit wenig Vanillezucker aromatisiert, dazu serviert werden. Hervorragend dazu passt auch ein Stück zartbittere dunkle Schokolade.