



Einhorn Chuchi Dübendorf (gegr. 1994)

"Magna pars libertatis est bene moratus venter et contumeliae patiens"



Chochete vom:
Abendchef:

Mittwoch, 6. Januar 2010
Bruno

<http://www.myprogram.ch/Einhorn.htm>

FRISÉE-SALAT MIT ZITRONENCREVETTEN

COQ AU CIDRE

ANANASGRATIN

Frisée-Salat mit Zitronencrevetten

Rezept für 4 Personen

Vinaigrette

2 Esslöffel	Aceto balsamico bianco/rosso
3 Esslöffel	Olivenöl
1	Schalotte, fein gehackt
1 Esslöffel	Petersilie, fein gehackt

Zitronencrevetten

1 Esslöffel	Olivenöl
1	Zitronen, nur abgeriebene Schale
12 (ca 300gr)	rohe, geschälte Crevetten
	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Geriebene Zitronenschale mit dem Olivenöl vermischen.

Crevetten längs bis zum Schwanzende aufschneiden und mit der Olivenöl-Zitronenmarinade vermischen. Crevetten V-förmig in Olivenöl ca. 3 Min. braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Salat

200 gr	Blattsalat (z.B. Frisée)
150 gr	Cherry-Tomaten
1	Avocado

Zubereiten / Anrichten:

Avocado schälen und in kleine Würfel schneiden. Blattsalat waschen und rüsten. Alles mit der Vinaigrette mischen, im Teller anrichten und den Crevetten garnieren.

Coq au Cidre

Rezept für 4 Personen

Zutaten

1 (ca. 1,2 kg)	Poulet
1 Eschlöffel	Olivenöl
3	Äpfel
3	Schalotten
160 gr	Bratspeck
1/2 dl	Calvados
4 dl	Cidre (saurer Most)
2 Esslöffel	Crème fraîche
1 kg	festkochende Kartoffeln
	Rosmarin
2 Esslöffel	Bratbutter
	Salz und Pfeffer

Gewürzmischung

1 Esslöffel	Salz
1 Teelöffel	Knoblauchpulver
1 Teelöffel	Paprika edelsüß

Zubereitung:

Calvados, Cidre und Crème fraîche vermischen und bereitstellen. Kerngehäuse der Äpfel ausstechen und in ca 1,5 cm dicke Scheiben schneiden (Äpfel nicht schälen). Bräter mit Speckstreifen und den Apfelscheiben auslegen. Poulet mit Öl einpinseln und mit der Gewürzmischung würzen. Poulet in den Bräter legen und ca. 1 1/2 Std. (je nach Gewicht) bei 200 Grad braten. Nach ca. 40 Minuten der Bratzeit Calvados- Cidremischung begeben.

Kartoffeln (Beilage)

Kartoffeln schälen und in ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden. Schalotten in Streifen schneiden und zusammen mit den Kartoffeln in Bratbutter ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Nach 15 Minuten Rosmarin begeben und kurz vor Schluss mit Salz abschmecken.

Ananasgratin

Rezept für 4 Personen

Zutaten

1	frische Ananas
	etwas Kirschwasser
4	Eigelb
50 gr	Zucker
3 dl	Milch
1	Vanillestengel

Zubereitung:

Ananas schälen und in Würfel schneiden. Die Würfel in einer ofenfesten Form verteilen. Etwas Kirschwasser darüber geben.

Den Zucker und das Eigelb zusammen verrühren bis die Masse hell ist.

Milch mit Vanillestengel aufkochen und danach unter ständigem Rühren zur Ei-Zuckermasse geben. Das Ganze zurück in die Pfanne geben, unter ständigem Rühren bis kurz vor den Siedepunkt bringen. Vanillestengel entfernen und die Creme durch ein Sieb auf der Ananas verteilen.

Die Ananas bei 300 Grad im Ofen ca. 4 Minuten gratinieren. Die Ananas dürfen leicht Farbe annehmen.