

Einhornchuchi Dübendorf

Chochete vom 3.Juli 2013

Abendchef: Franz

Menue

Apero

Avocado-Pfirsich Salat

Erbsenflan mit Eierschwämmli

Hackbällchen mit Cherry-Tomaten

Coppa di Albicoche

Gemüse-Crostini

Zutaten :

- 1 Karotte
- 1 Zuchetti
- 1 Knoblauchzehe
- ½ kleine Chillischote
- 1 Tomate kleingeschnitten
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 EL Butter
- 75 GR Gruyere
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat
- 12 Parisettbrotsscheiben

Zubereitung:

Karotte und Zuchetti raffeln, Zwiebel mit Grün fein schneiden und kurz dünsten.

Gemüse zugeben und würzen. Auskühlen lassen und den geriebenen Käse mit dem Ei mischen und dazugeben.

Auf die Brotsscheiben verteilen, mit Tomatenscheiben oder Zwiebeln garnieren.

Im Ofen während CA 10 Min. bei 200 Grad backen und warm servieren.

Avocado-Pfirsichsalat

Zutaten:

1 Avocado

1 Gelber Pfirsich

1 Roter Pfirsich

1 Rote Zwiebel

1 Beutel kleine Mozzarella Kugeln

5 EL Olivenöl

3 EL Zitronensaft

½ kleine Chillischote

1 TL Honig

Salz, Pfeffer, Pfefferminzblättchen

Zubereitung:

Die Zutaten für das Dressing zu einer homogenen Sauce Verquirlen.

Die Pfirsiche, die Avocado und die Zwiebel in Scheiben schneiden und auf den Tellern schön anrichten. Das Dressing darüber giessen und den Mozzarella und Die Pfefferminzblättchen darüber streuen.

Erbsenflan mit Eierschwämmli

Zutaten Erbsenflan:

300 GR. Erbsen

1.5 DL. Rahm

3 Eier

Salz, Pfeffer ,Chilli

Zutaten Eierschwämmli:

200 GR Eierschwämmli

20 GR Rohschinken

20 GR Butter

1 DL Rahm

1 DL Bouillon

1 DL Weisswein

Schnittlauch

Zubereitung Erbsenflan:

Die Erbsen im Salzwasser weich kochen, erkalten lassen und mit den andern Zutaten mit dem Stabmixer pürieren. Durch ein Sieb streichen und in gebutterte Förmchen füllen.

Im Wasserbad ca 45 Minuten im 150 Grad heissen Ofen pochieren.

Zubereitung Eierschwämmli:

Die Schwämmli in einer flachen Pfanne im Butter mit Schinken und Zwiebeln anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Weisswein ablöschen, dann den Rahm dazugeben und ca 10 Minuten köcheln lassen. Die Bouillon begeben und weiterköcheln lassen, bis eine sähmige Sauce entsteht.

Am Schluss den geschnittenen Schnittlauch darüber streuen. Den Flan mit einem Messer von der Seitenwand lösen und auf Teller stürzen und mit den Eierschwämmli schön anrichten.

Hackbällchen mit Cherrytomaten

Zutaten Hackbällchen:

1 mittlere Zwiebel
1 grosse Knoblauchzehe
2 Eier
3 EL Paniermehl
3 EL Peterli
Salz Pfeffer
½ TL Kreuzkümmel gem.
½ TL Koriander gem.
1 TL Harissa
1 TL Ras El Hanout
500 g Rinderhack

Zutaten Sauce:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl
600 GR reife Tomaten
400 GR Cherrytomaten
3 EL Sherry
1 EL Bourbonvanillezucker
3 EL Tomatenpüree
3 EL Ketchup
Salz, Pfeffer

Zubereitung Hackbällchen:

Die Zwiebel und den Knoblauch fein schneiden, in etwas Olivenöl glasig dünsten und erkalten lassen.

Die Eier verquirlen, Paniermehl untermischen und alle andern Zutaten begeben. Am Schluss das Fleisch unterkneten. Zu kleine Bällchen formen (ca 30 Gramm). In 2 EL olivenöl rundherum goldbraun braten.

Ev. warm stellen.

Zubereitung Sauce:

Die Tomaten häuten und in Stücke schneiden. Die Cherrytomaten halbieren und salzen. Beiseite stellen.

Die fein gewürfelten Zwiebeln und Knoblauch in etwas Olivenöl andünsten, mit dem Sherry ablöschen.

die klein geschnittenen Tomaten dazugeben und ca 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken , die Bällchen dazugeben und nochmals ca 15 Minuten köcheln lassen.

Am Schluss die Cherrytomaten begeben und höchstens noch 7 Minuten zugedeckt mitschmoren.

Mit Nudeln oder noch besser mit Trofie anrichten und servieren.

Coppa di Albicoche

Zutaten:

600 g Aprikosen (vollreife)

50 g Zucker

50 g Mandelstifte

1 EL Orangenlikör

1 EL Aprikosenlikör

30 g Mandelblättchen (geröstet)

Zubereitung:

Aprikosen in nicht zu kleine Stücke schneiden, in eine Schüssel geben und mit dem Zucker und den Mandelstiften mischen. Den Likör darüber giessen.

Durchrühren und mindestens 1 Stunde kühl stellen. Zwischendurch 1 – 2 Mal durchrühren. Schmeckt sehr gut mit frisch geschlagenem Rahm über den man die gerösteten Mandelblättchen streut. Aber auch Aprikosenglace passt sehr gut.

Aprikosen – Glace

Zutaten:

400 g Aprikosen (frische, vollreife, aromatische)

50 g Aprikosen (gedörrte)

3 dl Wasser

250 g Zucker

2,5 dl Rahm

1 Eigelb

Zubereitung:

Wasser und Zucker aufkochen und darin die kleingeschnittenen Aprikosen weich kochen.

Rahm und Eigelb verquirlen und zu den erkalteten Aprikosen geben. Mit dem Mixer pürieren und durch ein Sieb streichen. In den Kühlschrank stellen. Am besten über Nacht.

Die kalte Masse mit der Glacemaschine zu einer cremigen Glace rühren lassen.

Schmeckt am besten frisch gemacht.