

EINHORNCHOCHI DÜBENDORF
CHOCHETE VOM 4. Juni 2008
OBIGCHEF HANSRUEDI

Vorspeise:

KRÄUTER-QUARK-WÄHE

Zwischengang:

MARINIERTE POULETSTREIFEN IM SCHINKENMANTEL

Hauptgang:

POCHIERTES SCHWEINEFILET

Dessert:

MARINIERTE ERDBEEREN MIT BANANENSCHAUM

KRÄUTER-QUARK-WÄHE

KARTOFFEL-KUCHENTEIG:

100 GR. GSCHWELLTI MIT DER BIRCHERRAFFEL GERIEBEN
125 GR. MEHL
1/2 TL. SALZ
1/2 TL. BACKPULVER
75 GR. KALTE BUTTER

FÜR DEN TEIG:

KARTOFFELN, MEHL, SALZ UND BACKPULVER GUT MISCHEN. BUTTER IN FLÖCKI BEIGEBEN UND ZU EINER KRÜMMELIGEN MASSE VERREIBEN. ZU EINEM TEIG ZUSAMMEN FÜGEN. IN FOLIE EINPACKEN UND 30 MN. KÜHL STELLEN.

GUSS:

250 GR. MAGERQUARK
1 DL RAHM
3 STK EIER
50 GR SPINAT
1 TASSE GEM. KRÄUTER (PETERLI, THYMIAN, ESTRAGON, SCHNITTLAUCH, OREGANO)
SALZ UND PFEFFER

FÜR DEN GUSS ALLE ZUTATEN GUT MISCHEN UND GUT ABSCHMECKEN MIT SALZ UND PFEFFER. DEN TEIG AUSWALLEN UND MIT BACKPAPIER IN EIN BLECH LEGEN. MEHRMALS EINSTECHEN, GUSS DARAUF GIESSEN. IM UNTEREN TEIL DES OFENS BEI 200 GRAD 30-35 MIN BACKEN

MARINIERTE POULETSTREIFEN IM SCHINKENMANTEL

4 PERSONEN

FÜR DIE MARINADE:

4 KL. POULETBRÜSTLI
1 STK KNOBLIZEHE
1/2 TL CHILIÖL
1/2 BT THYMINA
2 ZWEIGE ROSMARIN
½ BT PETERLI
1 TL BALSAMIKOESSIG
1 TL SENF
5-6 EL OLIVENÖL
SCHALE EINER HALBEN ZITRONE
SALZ UND PFEFFER AUS DER MÜHLE

KNOBLI IN EINE SCHÜSSEL PRESSEN, ALLE KRÄUTER FEIN HACKEN. ALLE ZUTATEN ZU EINER MARINADE MISCHEN. POULET DAZUGEBEN UND ETWA EINE HALBE STUNDE IM KÜHLSCHRANK MARINIEREN.

ZUM FERTIGSTELLEN:

4 STK SCHNITT- ODER FRÜHLINGSZWIEBELN
4 STK DÜNNE SPARGELN
4 SCHB SCHINKEN
1 EL BUTTER
2 EL OLIVENÖL
1/2 DL PORT- ODER WEISSWEIN
1 DL BOUILLON
1/2 B THYMIAN
1/2 STK ZWIEBEL GEHACKT

POULET AUS DER MARINADE NEHMEN UND MIT EINER ZWIEBEL UND EINER SPARGEL IN EINE SCHEIBE SCHINKEN EINROLLEN, MIT EINEM ZAHNSTOCHER FIXIEREN. IN EINER PFANNE BUTTER UND ÖL ERHITZEN. DIE POULETROLLEN DARIN 2-4 MIN. ANBRATEN. IN EINE FEUERFESTE PLATTE LEGEN. IM BRATENSATZ DIE ZWIEBEL ANDÜNSTEN UND MIT WEIN ABLÖSCHEN. THYMIAN DARAUFLAGEN UND ZUR HÄLFTE EINKOCHEN. ZUM FLEISCH GEBEN UND IM OFEN BEI 180 GRAD 12-15 MIN. BRATEN. BEI HALBER GARZEIT ALLES MIT BRATENJUS ÜBERGIESSEN.

AUF TELLER ANRICHTEN UND SOFORT SERVIEREN.

POCHIERTES SCHWEINEFILET

8 PERSONEN

600 GR GEMISCHTES GEMÜSE Z.B. RÜEBLI, SPARGELN IN STÄBCHEN GESCHNITTEN
400 GR FESTKOCHENDE KARTOFFELN, IN STÄBCHEN GESCHNITTEN
1LTR STARKE BOUILLON
CA1KG SCHWEINEFILET
1BT KRÄUTER, PETERLI, SCHNITTLAUCH, ZITRONENMELISSE.
2EL BUTTER
EINIGE PFEFFERKÖRNER, ZERDRÜCKT

GEMÜSE UND KARTOFFELN IN BUTTER KURZ ANDÄMPFEN, MIT DER BOUILLON ABLÖSCHEN, AUFKOCHEN. PFEFFER, FILET, KRÄUTERSTRÄUSSCHEN BEIGEBEN UND KNAPP UNTER DEM SIEDEPUNKT 20-25-MIN. ZIEHEN LASSEN.

KRÄUTER-SYLLABUB:

1,5 DL. RAHM, SEHR KALT
1-2-EL KRÄUTER, PETERLI, ZITRONENMELISE, FEIN GEHACKT
SALZ, PFEFFER.

RAHM UND KRÄUTER MISCHEN UND MIT DEM MIXER FLAUMIG SCHAGEN. MIT SALZ UND PFEFFER GUT ABSCHMECKEN.

FILET UND GEMÜSE AUS DEM SUD NEHMEN. GEMÜSE AUF EINEN WARMEN TELLER ANRICHTEN UND DAS FLEISCH IN TRANCHEN SCHNEIDEN. AUF DAS GEMÜSE LEGEN UND MIT EINEM LÖFFEL SYLLABUB GARNIEREN .MIT SCHNITTLAUCH BESTREUEN. SOFORT SERVIEREN.

MARINIERTE ERDBEEREN MIT BANANENSCHAUM

4 PERSONEN

500 GR ERDBEEREN
2 EL ZUCKER
2 EL ORANGENLIKÖR
4 STK BANANEN
SAFT 1/2 ZITRONE
2 BECHER NATUREJOGHURT
1 P VANILLEZUCKER
4 EL ZUCKER

ERDBEEREN WASCHEN, RÜSTEN, HALBIEREN ODER VIERTELN. MIT ZUCKER UND ORANGENLIKÖR MISCHEN, 30 MIN. MARINIEREN.

BANANEN SCHÄLEN UND IN RÄDCHEN SCHNEIDEN, MIT ZUCKER, VANILLEZUCKER UND JOGHURT MISCHEN UND MIT DEM MIXER PÜRIEREN. ZUM SERVIEREN DIE BANANENCREME IN TIEFE TELLER ANRICHTEN UND DIE ERDBEEREN DARAU VERTEILEN.