

EINHORNCHOCHI DÜBENDORF
CHOCHETE VOM 9. JUNI 2010
OBIGCHEF: HANSRUEDI

SPARGELSALAT

KALBSHAXE BAYRISCH
KARTOFFELSALAT

ERDBEERWIRBEL

Spargelsalat

(4 Personen)

Zutaten:

1 kg weisse Spargeln
30 gr Butter
Salz

Salatsauce:

2 EL Senf
5 EL Oel
2 EL Essig
2 Stk hartgekochte Eier
100 gr Schinkenwürfel
Pfeffer, Aromat, Paprika
Peterli, Schnittlauch, Ysop, Liebstöckel

Spargeln waschen und schälen, in 3 cm grosse Stücke schneiden. In Salzwasser mit Butter bissfest kochen.

Für die Sauce alle Zutaten zusammen rühren. Die Eier in Würfel schneiden. Schinkenwürfel und Eier in die Sauce geben. Spargel lauwarm untermischen und durchziehen lassen.

Kalbshaxe bayrisch

(4 Personen)

Zutaten:

1 Stk Kalbshaxe ca. 1.2 kg
 Mehl
2 Stk Eier
 Paniermehl
 Margarine
 Wasser
 Salz, Pfeffer
 Suppengrün: Lauch, Rübli, Sellerie, Zwiebeln

Haxe waschen und trocken tupfen. Wasser in einem grossen Topf mit Salz zum kochen bringen. Haxe und das gerüstete und in grosse stücke geschnittene Gemüse dazu-geben. Aufkochen und bei mittlerer Hitze 70 - 80 Min köcheln lassen. herausnehmen und abtropfen lassen. Die Haxe mit Pfeffer bestreuen.

Die Haxe panieren mit Mehl, Ei und Paniermehl.

Margarine in einer Bratpfanne schmelzen und die Haxe rundherum knusprig braten.

Kartoffelsalat

(7 Personen)

Zutaten:

1.5 kg Kartoffeln, in der Schale kochen

Sauce:

3-4 EL Senf
Aromat, Pfeffer, Paprika
Knoblauch, Zwiebeln
Peterli, Schnittlauch, Maggikraut
Oel und Essig nach Bedarf

Für die Sauce alle Zutaten mischen. Die Kartoffeln schälen und lauwarm in die Sauce geben und mischen.

Erdbeerwirbel

(4 Personen)

Zutaten:

250 gr	Rahmquark
1 Stk	Vanilleschote
2 EL	Birnel (Birnendicksaft)
1/2 dl	Vollrahm
100 gr	Mascarpone

Quark mit einem Schneebesen schaumig rühren. Nach und nach Mascarpone unterheben und richtig schaumig schlagen.

Vanilleschote ausschaben und mit Birnel mischen und zur Quarkmasse geben. Rahm steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

Erdbeercoulis

250 gr	Erdbeeren
2 EL	Birnel
	Saft und Schale einer Zitrone

Alle Zutaten mit dem Mixer ganz fein pürieren.

Anrichten

Eine Lage Quark auf einen Teller geben und mit dem Löffelrücken eine Vertiefung machen. Erdbeercoulis in die Mitte geben.

Nochmals von dem Schaum aussen rumgeben, wieder einen Graben machen und mit Erdbeercoulis füllen.

Mit einem Holzspießli durch die Sauce fahren und eine schönes Muster zeichnen.