

Einhornchuchi Dübendorf

2.September 2009

Abendchef: Franz

Menü

Apero

Flammenkuchen

Broccolicremesuppe

Kalbsleberli mit Rösti

Apfelschmarrn

Mit Apfelspalten

Flammenkuchen

Zutaten Pizzateig

250 g. Mehl
10 g. Hefe
1 dl. Wasser
½ TL Salz
1 TL Öl

Zutaten Belag

200 g. Creme fraiche
200 g. Halbfettquark
200 g. Zwiebeln
150 g. Speck
Salz, Pfeffer, Muskat, Thymian
1 Ei

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem weichen Teig kneten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur aufsdoppelte aufgehen lassen. Den Teig in 2 Stücke teilen , ganz dünn ausrollen und auf 2 mit Backpapier belegte Bleche legen.

Den Ofen auf 240 Grad vorheizen

Zwiebeln und Speck in Würfelchen schneiden und anbraten.

Creme fraiche, Quark und Ei würzen, verrühren und auf den Teig verstreichen. Zwiebeln und Speck und Thymian darüber streuen.

Backzeit ca. 12-15 Minuten

Gekauften runden Pizzateig 2 X auf ca. 32 cm Durchmesser ausrollen

Broccolicreme Suppe

Zutaten

300 g Broccoli
2 DL Rahm
8 DL - 1 Liter Gemüsebouillon
1 EL Butter
½ Zitrone (Saft)
Salz, Pfeffer (Cayenne), Curry, Muskat

Zubereitung

Beim Broccoli die Röschen abtrennen, die Stiele putzen und mit kaltem Wasser abbrausen.

Die Butter in der Pfanne aufschäumen lassen, das Gemüse kurz in der Butter schwenken, mit der Bouillon auffüllen und zugedeckt gar kochen. (ca. 20 Minuten)

Einige Röschen herausnehmen und als Suppeneinlage beiseite stellen.

Das Ganze mit dem Mixer pürieren. Nochmals kurz aufkochen und mit dem Rahm verfeinern. Vorsichtig mit etwas Salz, einer Spur Curry, einem Hauch Cayenne und Muskat würzen und mit ein paar Tropfen Zitronensaft aromatisieren. Die Röschen in heiße Suppenteller verteilen, die Suppe dazugeben und servieren.

Kalbsleberli mit Rösti

Zutaten

600 g Kalbsleber (von Hand geschnitten)

1 Zwiebel fein gewürfelt

20 g Butter

3 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer, Peterli

800 g Kartoffeln (festkochend)

100 g Butter

Salz , Pfeffer und Muskat

Zubereitung

Für die Rösti die Kartoffeln am Vortag kochen (nicht zu weich ca. 20 Minuten) und ungeschält kühlstellen.

Die Kartoffeln schälen und mit der groben Raffel in eine Schüssel geben.

Einen Teil der Butter in eine Teflonpfanne geben und heiss werden lassen, die Kartoffeln dazugeben und würzen. Bei mittlerer Hitze langsam eine Seite goldbraun braten.

Die Rösti auf einen Teller kippen und die noch nicht gebratene Seite in die Pfanne zurückschieben. Jetzt den Rest der Butter am Pfannenrand herum und auf der goldbraunen Fläche zergehen lassen, bis auch die 2. Seite goldbraun gebraten ist.

In einer 2. Pfanne Olivenöl und Butter heiss werden lassen. Die Zwiebeln und Salz darin gut dünsten. Die Leber zugeben und bei guter Hitze nur kurz braten ! (ca. 2 Minuten)

Während dem Braten mit Pfeffer und Peterli würzen.

Sofort mit der Rösti auf heisse Teller verteilen und servieren.

Apfelschmarrn

Zutaten

2,5 DL Milch

100 g Mehl

½ TL Salz

½ Vanillezucker / Zitronenabrieb

1 Schuss Rum

Alles zusammen gut verrühren

2 Eier

mit dem Schwingbesen nur leicht unterheben

(nicht rühren !)

2 Äpfel (in Scheiben)

1 EL Bratbutter

30 g frische Butter

30 g Puderzucker

20 g Mandeln (gehobelt, geröstet)

Zubereitung

Die Äpfel schälen, schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

10 Gramm Butter in einer Teflonpfanne zerlaufen lassen, 20 Gramm Zucker einstreuen und karamelisieren lassen. Ev. Ein Schuss Wasser zugeben. Die Apfelscheiben zugeben und glacieren .

Die Bratbutter leicht erhitzen und den Teig hineingeben. In den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Wenn der Teig oben trocken wird, seitlich ca. 10 Gramm Butter zugeben, die Teigplatte wenden. Hat der Schmarrn eine schöne Farbe bekommen, mit zwei Gabeln leicht zerreißen. Ca. 20 g Puderzucker darüber stäuben und 10 Gramm Butter in dünnen Scheibchen darauf verteilen. Wieder in den Ofen schieben und zart karamelisieren.

Die Schmarrnstücke auf Teller verteilen, Die Äpfel daneben anordnen, die Mandeln über Die Äpfel streuen.

Den Schmarrn mit Puderzucker bestäuben und servieren.