

Kochgruppe Scharf

Menue vom 13. Januar 2017

Tomaten – Gin-Suppe

Avocadofrappé

Zürich Geschnetzeltes (ohne Nierli) mit Rösti und Gemüse

Mandelflan mit Rüebli-Aprikosensauce

Tomaten-Gin-Suppe

100g Zwiebeln
1 Zehe Knoblauch
½ dl Olivenöl
8 reife Tomaten
1 El Tomatenpüree
1 Dose Pelati (400g)
1 Bund frischer Basilikum
2 dl Hühnerbouillon
½ dl Gin
1 ½ dl Rahm
Salz und Pfeffer

Zwiebeln und Knoblauch hacken und im Olivenöl andünsten. Tomaten waschen, in Stücke schneiden und mit Tomatenpüree mitdünsten. Pelati-Tomaten, Basilikum und die Bouillon begeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und 30 Minuten kochen lassen. Anschliessend fein mixen, mit Gin und Rahm verfeinern.



Avocadofrappé

80g Salatgurke
100g Krabbenfleisch
1El getrocknete Tomaten
1El weisser Balsamico
1El Olivenöl
2 Avocados
2 dl Hühnerbouillon
1dl Milch
1dl Rahm
Salz, Pfeffer, Tabasco
Chnobl-Chili
Etwas Milch für den Milchschaum

Gurken schälen und zusammen mit dem Krabbenfleisch sowie den getrockneten Tomaten in kleine Würfel schneiden. Weisser Balsamico und Olivenöl mit den Krabben und den Gurkenwürfeln mischen und mit Salz und Pfeffer und Chnobl-Chili abschmecken.

Für das Avocadofrappé:

Avocados schälen, Kern entfernen und in Stücke schneiden. Kalte Bouillon, Milch und Rahm dazugeben und fein mixen. Je nach Konsistenz Milch oder Bouillon dazu giessen und mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken.

Krabbensalat in Gläser verteilen, mit Avocadofrappé auffüllen, etwas Milch aufschäumen und das Avocadofrappé damit bedecken, sofort servieren.



Zürich-Geschnetzeltes mit Rösti (Rösti ohne Rezept)

600g Kalbfleisch
Pfeffer und Salz
200g Champignons
1 Zwiebel
Butter
1.5 dl Weisswein
2.5dl Rahm
1dl Bouillon
½ Bund Peterli



Fleisch würzen
Champignons putzen und in Scheiben schneiden
Zwiebel in Würfel schneiden.
Fleisch anbraten aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Zwiebeln und Champignons in die Pfanne geben und andünsten, mit Weisswein ablöschen, Rahm und Bouillon zugeben und Sauce abbinden. Fleisch in Sauce geben, kurz erhitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit gehacktem Peterli garnieren.

Mandelflan mit Rüebli-Aprikosensauce

Flan

6dl Milch
100g gemahlene Mandeln
4El Zucker
4 Blatt Gelatine,



Zusammen in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln, Pfanne von der Platte nehmen

ca. 5 Min. im kalten Wasser einlegen und abtropfen lassen.

Gelatine in die heisse Masse rühren, durch ein Sieb in die vorbereiteten Förmchen giessen, auskühlen.

Flans zugedeckt im Kühlschrank ca. 4 Std. fest werden lassen.

Rüebli-Aprikosensauce

1.5dl Rüebliensaft
3-4El Aprikosenkonfi
1EL Kirschen
2Tl Maizena
1 Messerspitze Nelkenpulver
1 Messerspitze Zimt

Alles in einer Pfanne gut verrühren, aufkochen, ca. 5 Min. köcheln. Durch ein Sieb in eine kleine Schüssel streichen auskühlen lassen.

Servieren: Flans vom Förmchenrand lösen kurz in heisser Wasser tauchen und auf Teller stürzen. Sauce auf die Teller verteilen.

Ä guets nüs Johr und en guetä wünscht allne
Dä hütig Tageschef
Jöni