

Kochen mit Freunden #5
Schulhaus Worbboden in Worb
27. April 2012

Kenner & Schlemmer
Worb



mit

- ◆ Fränzi
Cheffköchin
- ◆ Resu
- ◆ Werner
- ◆ Küre
- ◆ Michu
- ◆ Rainer
- ◆ Hene
- ◆ Jüre
- ◆ Strich
- ◆ Fräne
- ◆ Rönu

Menu

Vorspeise

Strudelröllchen mit Käse und
grünem Pfeffer

Hauptgang

Zigeunerplätzli

Kartoffelküchlein mit Käse
und Speck

Grüne Spargeln
mit Zitronenbutter

Dessert

Süsstmost-Orangen-Crème

Apéro

Strudelröllchen mit Käse und grünem Pfeffer

Ergibt etwa 64 Röllchen

- ◆ 3-4 Esslöffel eingelegter grüner Pfeffer
- ◆ 10-12 Zweige Thymian
- ◆ 100g Butter
- ◆ 1 Pack Strudelteig (4 Blätter)
- ◆ 150g geriebener Sbrinz oder Pecorino



Den eingelegten Pfeffer kurz spülen, dann fein hacken. Thymianblättchen abzupfen und ebenfalls hacken.

Die Butter in einem Pfännchen schmelzen.

Die Strudelteigblätter in Quadrate von 10x10cm schneiden. Jedes Teigstück mit Butter bestreichen und mit Sbrinz oder Pecorino, Thymian sowie grünem Pfeffer bestreuen.

Die Quadrate von Ecke zu Ecke aufrollen. Die Röllchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Die Strudelröllchen im auf 180 Grad Umluft (200-210 Grad Ober-/ Unterhitze) vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille etwa 10 Minuten goldbraun backen.

Hauptgang

Zigeunerplätzli

4 Personen

Vor- und Zubereitung: ca. 20 Min

- ◆ 4 Schweinsplätzli (z.B. Eckstück, Nuss, je ca. 100g)
- ◆ 1 Zwiebel
- ◆ 1 Essiggurke
- ◆ 1 rote Peperoni
- ◆ 100g Champions
- ◆ Öl zum Braten
- ◆ 1/2 Teelöffel Salz
- ◆ Wenig Pfeffer aus der Mühle
- ◆ 1 Esslöffel Tomatenpüree
- ◆ 1 1/2dl Fleischboullion
- ◆ Salz und Pfeffer nach Bedarf

Info Pro Person

- ◆ 7g Fett,
- ◆ 24g Eiweiss,
- ◆ 4g Kohlenhydrate,
- ◆ 721 kJ (172kcal)



Plätzli ca. 30 Min vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.

Zwiebel fein hacken.

Peperoni schälen, entkernen, mit den Gurken in Streifen schneiden.

Champions in Scheiben schneiden.

Öl heiss werden lassen.

Plätzli beidseitig je ca. 2 Min. braten, würzen, warm stellen.

Bratfett auftupfen.

Zwiebel und Tomatenpüree andämpfen.

Gemüse und Pilze kurz mitdämpfen.

Boullion dazu giessen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln, würzen.

Hauptgang

Kartoffelküchlein mit Käse und Speck

12 Stück

- ◆ 24 dünne Tranchen Bratspeck
- ◆ 1/2dl Rahm
- ◆ 2 Teelöffel Senf
- ◆ 12 kleinere Thymianzweige
- ◆ 600g mehlig kochende Kartoffeln
- ◆ 80g geriebener Gruyère
- ◆ Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- ◆ Salz

Hilfsmittel:

- ◆ Muffinblech

Info pro Person

- ◆ 6g Eiweiss
- ◆ 16g Fett
- ◆ 9g Kohlenhydrate
- ◆ 208 kKalorien
- ◆ 871 kJoule



Die 12 Vertiefungen eines Muffinsblechs leicht ausbuttern. Dann jede Mulde kreuzweise mit 2 Specktranchen auslegen. Dabei sollten sie über den Rand hinausragen. Die vorbereitete Form kühl stellen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Rahm und Senf in einer mittleren Schüssel verrühren. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und beifügen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln schälen und möglichst dünn direkt in die Rahmmischung hobeln. Den Gruyère beifügen und alles gut mischen. Wenn nötig mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln in das vorbereitete Muffinblech füllen. Die Enden der Specktranchen darüber legen und alles leicht andrücken.

Die Kartoffelküchlein im 200 Grad heißen Ofen auf der zweit untersten Rille 30-35 Minuten backen. Herausnehmen und 5 Minuten stehen lassen.

Dann die Küchlein mit Hilfe eines kleinen Gummispachtels dem Rand entlang lösen, sorgfältig herausheben und auf die vorgewärmten Tellern anrichten.

Hauptgang

Spargeln mit Zitronenbutter



4 Personen

Kochzeit: Weisse Spargeln 20-30, Grüne 10-15 Min

- ◆ 2l Wasser
- ◆ 1 Esslöffel Salz
- ◆ 1 Kaffeelöffel Butter
- ◆ 1Kg Spargeln

- ◆ 100g weiche Butter
- ◆ Wenig Salz und Pfeffer
- ◆ Schale von 1/2 Zitrone
- ◆ 1-2 Esslöffel Zitronensaft

Spargeln

Die Spargeln waschen und anschneiden. Weisse Spargeln gründlich, die grünen Spargeln sparsam schälen. Die Köpfchen nicht beschädigen.

Wasser aufkochen, würzen und die Butter dazugeben.

Die Spargeln ins kochende Wasser geben und auf kleiner Stufe zugedeckt kochen.

Zitronenbutter

Die Butter rühren bis sich Spitzchen bilden. Würzen und die Schale der halben Zitrone dazu reiben.

Unter ständigem Rühren den Zitronensaft tropfenweise dazugeben.

Dessert

Süssmost-Orangen-Crème



Für 4-6 Personen

- ◆ 1 1/2 Esslöffel Maisstärke
- ◆ 4dl Süssmost
- ◆ 1 Orange, abgeriebene Schale und 1dl Saft
- ◆ 5 Esslöffel Zucker
- ◆ 2 Eier
- ◆ 1,5dl Rahm, steif geschlagen

Garnitur

- ◆ 1dl Rahm, steif geschlagen
- ◆ Wenig Orangenzesten

Info pro Person

- ◆ 15g Fett
- ◆ 8g Eiweiss
- ◆ 34g Kohlenhydrate
- ◆ 300 kKalorien
- ◆ 1255 kJoule

Maisstärke mit Süssmost und Orangensaft anrühren. Orangenschale, Zucker und Eier darunter rühren. Unter ständigem Rühren mit Schwingbesen bis kurz vor kochen bringen.

Crème durch ein Sieb giessen und unter häufigen Rühren auskühlen lassen. Kühl stellen.

Kurz vor dem Servieren die Crème glatt rühren. Rahm sorgfältig darunter ziehen. Die Crème in Gläser verteilen.

Garnieren.