



**Hobby Köche  
Obstalden  
Kochabend vom  
26. 08. 2013**

**Hobelkäse - Carpaccio  
Kabeljaufilet en papillote  
Flammkuchen Melba**

Pizza 2013



## **Hobelkäse - Carpaccio**

Vorspeise für 4 Personen

200 g Hobelkäse-Rollen, halbieren, leicht auseinander rollen, auf grosse Teller verteilen

2 Eier, hart gekocht, Eiweiss hacken, Eigelb durch die Knoblauchpresse drücken, beides über den Käse streuen.

### **Kräuter - Vinaigrette**

1 EL Rotweinessig  
2 EL Sonnenblumenöl  
1 EL Kapern  
1 TL Liebstöckel, fein gehackt  
1 EL glattblättrige Petersilie, fein gehackt  
1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

Alles verrühren

Würzen, Salz, Pfeffer aus der Mühle nach Bedarf, Vinaigrette über den Käse geben  
einige Borretschblüten zum Garnieren

Dazu passen: Butterbrezeln und/oder Nussbrot.



## **Kabeljaufilet en papillote**

Hauptgericht für 4 Personen

400 g kleine Kartoffeln (Patatli)  
Salz  
ca. 600 g Gemüse, z.B. Broccoli, Zucchini, Karotten und Kohlrabi  
2 Frühlingszwiebeln  
8 Cherrytomaten  
6 EL Olivenöl  
1 Zitrone  
1 Knoblauchzehe  
1 Bund gemischte Kräuter, z.B. Kerbel, Rosemarin, Thymian und Basilikumblätter  
Pfeffer  
4 Kabeljaufilets à ca. 150g



1. Kartoffeln in Salzwasser ca. 10 Minuten bissfest kochen. Abgiessen und etwas abkühlen lassen. Kartoffeln je nach Grösse halbieren oder vierteln.

2. Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden. Dann in Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren. Abgiessen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln längs vierteln und in 6 cm lange Stücke schneiden. Mit Gemüse, Kartoffeln, Tomaten und der Hälfte des Öls in eine Schüssel geben. Zitronenschale fein dazu reiben. Knoblauch dazu pressen. Kräuter dazu zupfen. Alles mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. 4 grosse Backofenpapierbogen auf der Arbeitsfläche auslegen (siehe Seite 4). Die Hälfte des Gemüses darauf verteilen. Fischfilets darauflegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit restlichem Öl beträufeln. Restliches Gemüse auf dem Fisch verteilen. Die langen Seiten des Backpapiers oben zusammenlegen und mehrmals falten, sodass diese Seite gut verschlossen ist. Kurze Seite ebenfalls mehrmals falten und mit einem Bostitch verschliessen. Päckchen auf ein Backblech legen. Fisch im Ofen ca. 20 Minuten garen. Päckchen aus dem Ofen nehmen. Auf Teller anrichten und vorsichtig öffnen.

Dazu passen Sauerrahm mit Kräutern und/oder Guacamole.

## **Flammkuchen Melba**

Rezept für 6 Stück

- 1 Leisi Quick Flammkuchenteig, eckig, 260g
- 1 Becher Crème fraiche
- 1 Päckli Vanillezucker
- 3 Pfirsiche
- 1 EL Limettensaft
- 3 EL Mandelstifte
- 1 EL Zucker
- 125g Himbeeren
- Wenig Puderzucker zum Bestäuben



1. Teig mit Backpapier auf Blech legen und mit einer Gabel dicht einstechen. Crème fraiche mit Vanillezucker verrühren, 2/3 davon auf dem Teig verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 1cm freilassen.

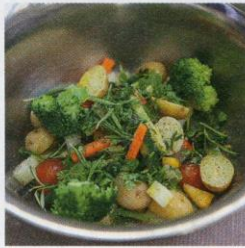
Pfirsiche in Schnitzchen schneiden, mit Limettensaft, Mandelstiften und Zucker mischen, auf dem Teig verteilen.

2. ca. 20 Minuten auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen.

3. Flammkuchen etwas abkühlen lassen. Himbeeren darauf verteilen, mit wenig Puderzucker bestäuben. Restlichen Crème fraiche dazu servieren.

ä Guetä  
Reto

## Schritt für Schritt zur Papillote



Gemüse, Kräuter und Kartoffeln **IN EINE SCHÜSSEL** geben und mit etwas Öl mischen.



Die Hälfte der Gemüsemischung **AUF EINEM BACKPAPIERBOGEN** verteilen.



Das Kabeljaufilet **AUF DAS GEMÜSE** legen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Öl beträufeln.



Dann die restliche Gemüsemischung **AUF DEN FISCH GEBEN**. Es darf etwas daneben liegen.



Untere Hälfte des Backpapierbogens **ÜBER DAS GEMÜSE UND DEN FISCH** klappen.



Sorgfältig die langen Seiten **DES BACKPAPIERBOGENS OBEN** zusammenlegen.



Päckchen drehen und die offenen Enden aufrollen und **MIT EINEM BOSTITCH** fixieren.



Nun das fertige Papillote-Päcklein **AUF EIN BLECH LEGEN** und im Ofen bei 160 Grad garen.