



Hobby - Köche Obstalden

Kochabend vom 28. Oktober 2013

Begleitung und Betreuung:
Matthias Güdel

Warme Suppe:

Pastinaken-Samtsüppchen

Heisses Hauptgericht:

MXRS-Meister-Pizza „Goliat“

Lauwarme Nachspeise:

Lauwarmer Apfelsalat mit Raucharoma

E Guete!

Pastinaken Samtsüppchen (für 4 Personen)

Zutaten:

400 g Pastinaken
1 kleines Stück Knollensellerie
1 Zwiebel
2 EL Rapsöl
2 Knoblauchzehen gehackt
100 ml Weisswein
300 ml Gemüsebouillon
200 ml Rahm
Salz, Pfeffer
100 ml Milch
Croûtons
Frische Kerbelzweige als Garnitur



Zubereitung:

Die Pastinaken und den Knollensellerie schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebeln hacken. Das Rapsöl erwärmen und darin Zwiebel, Knoblauch und Sellerie andünsten. Die Pastinaken hinzufügen und ein paar Minuten mitdünsten. Mit Weisswein und Gemüsebouillon ablöschen und mit Rahm auffüllen. Die Suppe etwa 30 Minuten leicht köcheln lassen, bis das Gemüse weich gegart ist. Im Mixer fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Milch erwärmen und mit dem Stabmixer schaumig mixen. Die Suppe nochmals aufmixen und in vorgewärmte Tassen abfüllen. Mit Milchschaum, Croûtons und Kerbel garnieren.

(Aus dem ProSpecieRara Kochbuch)

Pizza Goliat (für 4 Personen)

Zutaten:

Wenig Öl zum Braten
300 g Hackfleisch (Rind)
1 Knoblauchzehe, gepresst
200 g Zucchini, grob gerieben
150 g Lauch, in feinen Scheiben
100 g gelbe Peperoni, in Streifen
1 ausgewallter Pizzateig (ca. 25 x 38 cm)
250 g Cherry-Tomaten, halbiert
300 g Mozzarella, in Scheiben
1,5 TL Salz
Wenig Pfeffer



Zubereitung:

Öl in beschichteter Bratpfanne erhitzen, Fleisch, Knoblauch und Zucchini mischen. Ca. 4 Min. braten. Lauch und Peperoni daruntermischen. Teig mit dem Backpapier auf ein Blech legen. Fleisch-Gemüsemasse locker auf den Pizzaboden verteilen, dabei einen Rand von ca. 2 cm frei lassen. Tomaten und Mozzarella darauf verteilen, würzen.

Backen: ca. 25 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Lauwarmer Apfelsalat mit Raucharoma (für 4 Personen)

Zutaten:

1 EL Butter
3 Äpfel, in Würfel
3 EL Ahornsirup
1 dl Apfelsaft
½ TL Zimt
40 g gesalzene Rauchmandeln (Pittjes), grob gehackt

50 g Milkschokolade, geschmolzen
ca. 400 g Vanilleglace



Zubereitung:

Butter erwärmen,
Äpfel und Sirup begeben, ca. 2 Min. andämpfen. Apfelsaft und Zimt begeben, bis auf die Hälfte einköcheln, etwas abkühlen, Rauchmandeln darunterühren.

Mit einem Pinsel 4 dicke Striche mit Schokolade auf ein Backpapier malen, ca. 15 Minuten kühl stellen.

Glace zu 4 Kugeln formen, anrichten. Schokoladegarnitur sorgfältig vom Backpapier lösen, auf die Glacekugeln stecken, mit dem Apfel-Mandelsalat servieren!