



Hobby Köche
Obstalden
Kochabend vom
29. 08. 2011

Rüebli Salat mit Nüssen

Randensuppe mit Käsewürfelchen

Kalbsschnitzel mit Champignons

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott

Alle Zutaten für 4 Personen

Rüebli Salat mit Nüssen

½ Bio Zitrone
2 EL Olivenöl
3 EL Aceto Balsamico Bianco
400 g Rüebli
Salz, Pfeffer
50 g Nussmischung
100 g Kopfsalat

Zitronenschale abreiben und Zitrone auspressen. Öl, Essig, Zitronensaft und –schale mischen. Rüebli an der Bircherraffel reiben und alles mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nüsse in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett leicht rösten. Nüsse grob hacken. Kopf- und Rüebli Salat anrichten. Mit Nüssen bestreuen.



Randensuppe mit Käsewürfelchen

500 g gedämpfte Randen
1 Zwiebel
2 EL Olivenöl
5 dl Bouillon
2 dl Blutorangensaft
Salz, Tabasco
80 g Raclettekäse,
2 Zweige Kräuter, z.B. Oregano
Pfeffer aus der Mühle

Randen in Würfel schneiden. Zwiebel hacken. Beides im Öl ca. 2 Minuten andünsten. Bouillon und Orangensaft dazu giessen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten kochen. Suppe pürieren. Mit Salz und Tabasco abschmecken. Käse in ca. 5 mm grosse Würfel schneiden. Suppe mit Käse anrichten. Kräuterblättchen und grob gemahlene Pfeffer darüber streuen.



Kalbschnitzel mit Champignons

500 g Raclettekartoffeln
2 dl Rahm
Salz, Pfeffer
8 Kalbschnitzel à 70 g
8 Scheiben Rohschinken
1 Zwiebel
2 Zweige Petersilie
150 g Champignons
4 EL Rapsöl

1. Backofen auf 200° C vorheizen. Kartoffeln gründlich waschen. In eine Gratinform geben. Rahm dazu giessen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln in der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen.
2. Schnitzel mit je 1 Scheibe Rohschinken belegen. Mit einem Zahnstocher fixieren. Zwiebel und Petersilie hacken. Champignons in Scheiben schneiden. Zwiebel und Pilze in einer Bratpfanne in der Hälfte des Öls ca. 3 Minuten andünsten. Petersilie beigegeben.



Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm halten. Schnitzel mit Pfeffer und wenig Salz würzen. Im restlichen Öl in der Bratpfanne auf jeder Seite ca. 1 Minute braten. Fleisch mit Kartoffeln und Champignons anrichten.

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott

1.8 dl Sauer-Halbrahm
1.5 dl Rahm
¼ TL Vanillezucker
50 g Zucker
4 Eier
130 g Mehl, sieben
1 EL Butter
1 EL Puderzucker
1 Brise Salz

Kompott
200 g frische Zwetschgen
50 g Zucker
0.5 dl Wasser



1. Für das Kompott Zwetschgen vierteln, Zucker und Wasser 10 Minuten köcheln. Kompott abkühlen lassen.

2. Backofen auf 200°C vorheizen. Sauerrahm, Rahm, Vanillezucker und die Hälfte des Zuckers verrühren. Eier trennen. Eigelb und Mehl zum Rahm geben und glatt rühren. Eiweiss steif schlagen. Restlichen Zucker einrieseln lassen und Masse weiterschlagen, bis sie fest ist und glänzt. In 2-3 Portionen unter den Teig heben. 10 Minuten ruhen lassen.

3. Zwei Schmarrn zubereiten. Dazu die Hälfte der Butter in einer weiten, beschichteten Bratpfanne schmelzen. Die Hälfte der Masse dazugeben und unter Schwenken in der Pfanne auslaufen lassen. Bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten anbacken. Pfanne in den Ofen schieben. Schmarrn ca. 10 Minuten backen. Pfanne aus dem Ofen nehmen. Schmarrn mit einem Teller wenden und die zweite Seite leicht braun backen. Zweite Portion auf die gleiche Weise zubereiten. Schmarrn mit zwei Löffeln zerreißen. Anrichten und mit Puderzucker grosszügig bestäuben. Kompott dazu servieren.

En Guete
Reto