



Hobby-Köche

Obstalden

Kochabend vom 25. Oktober 2010

Begleitung: Matthias Güdel

Suppe:

Kopfsalatsuppe

Hauptgericht:

Jambalaja (Reistopf mit Hähnchen)

Dessert:

Feigen mit Mandel-Sbrinz-Füllung

Heit ü Guetü !!!

Kopfsalatsuppe, gut und günstig !

(Vorspeise für 4 Personen)

1 kleine Zwiebel und 1 Knoblauchzehe hacken

Sämtliche Blätter eines Kopfsalates oder äussere, grüne Blätter von 2 bis 3 Kopfsalaten vom Strunk lösen. Waschen und in Streifen schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch in 2 EL Olivenöl dünsten. Salatblätter kurz mitdünsten, mit 8 dl heiser Bouillon ablöschen. Kurz köcheln lassen und pürieren. Mit Salz, Pfeffer und wenig Halbrahm abschmecken.

Tipp: Mit Hüttenkäse und gehackter Petersilie servieren.

Jambalaja

(für 4 Personen)

Zutaten

2 kleine Hähnchen à 700 g

Salz

Frisch gemahlener Pfeffer

Paprika

4 EL Speiseöl

250 g Reis

½ Liter Salzwasser

2 rote Paprikaschoten

2 grüne Paprikaschoten

2 Schalotten

100 g roher Schinken

80 g Butter

Das Rezept:

Hähnchen halbieren, unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trockentupfen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und mit Öl bestreichen. Hähnchenhälften auf dem Backblech in Backofen schieben und etwa 40 Minuten bei vorgeheiztem Ofen (220° C) braten. Dabei hin und wieder mit Öl bestreichen. Den Reis in etwa ½ Liter Salzwasser 20 Minuten garen und abtropfen lassen.

Paprikaschoten halbieren, entstielen, entkernen, die weissen Scheidewände entfernen, die Schotten waschen und würfeln. Die Schalotten abziehen, fein hacken. Schinken würfeln. Das Fleisch von den gegarten Hähnchen ablösen. Die Butter zerlassen, alle Zutaten darin andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Zubereitungszeit: 80 Minuten

Feigen mit Mandel-Sbrinz-Füllung

(für 8 Personen)

8 frische Feigen

Füllung:

1 frische Feige

40 g geriebener Sbrinz

50 g geriebene Mandeln

1 EL Rahm

10 g Zucker

Salz

Pfeffer

Butte für die Form

4 EL Portwein

2 EL Mandelblättchen, geröstet zum Garnieren

Feigen kreuzweise tief einschneiden.

Für die Füllung alle Zutaten pürieren und nicht allzu pikant mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse in die Feigen verteilen, in eine Gratinform legen und mit Portwein beträufeln.

Die Feigen in dem auf 180° C vorgeheizten Ofen warm werden lassen. Die Feigen auf Tellern anrichten, mit Mandelblättchen belegen und warm servieren.