



## Hobby – Köche Obstalden

**Menue vom 28. April 2008**

**Leitung: Franz Leupi**

Melonen – Erdbeer – Salat mit Käse

Spargel – Weggen

Krokant – Becher

### Melonen – Erdbeer – Salat

Zutaten:

Blattsalat, in Chiffonnade geschnitten ( z.B. Kopfsalat, Lattich, Lollo usw. )

100 g Erdbeeren, ganz oder geviertelt

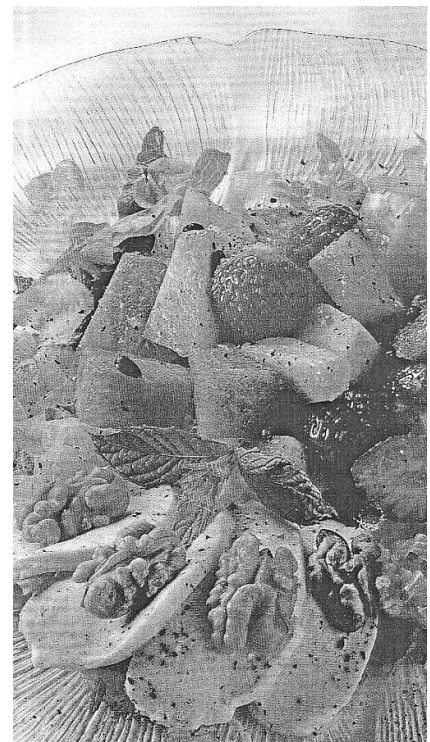
½ Melone, gewürfelt

1 Mozzarella, in Scheiben geschnitten

Baumnüsse

Frische Pfefferminzblätter ( falls vorhanden )

Sauce: Italienisch



# Spargel – Weggen

Zutaten:

600 g grüne Spargeln, unteres Drittel geschält, in ca. 5 cm langen Stücken

1 ausgewallter Blätterteig, ca. 25 x 42 cm

1 Esslöffel Senf

16 Tranchen Mostbröckli, ca. 50g

4 Esslöffel geriebener Sbrinz

1 Ei, verklopft

1. Spargeln in einer weiten Pfanne ca. 6 Min. knapp weich kochen, heraus nehmen etwas abkühlen.

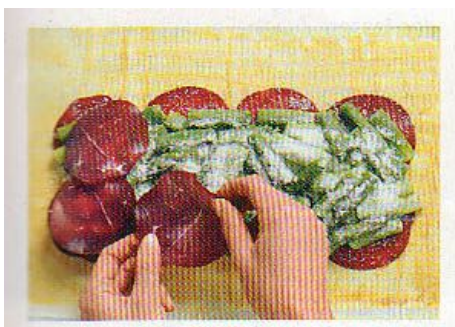


2. Teig entrollen, mit Senf bestreichen, dabei rundum einen Rand von ca. 1 cm frei lassen. Weggen füllen ( siehe **Gewusst wie** ) Teigränder mit Ei bestreichen, Längsseiten über die Füllung legen, gut verschliessen, Schmalseiten nach unten legen.

3. Weggen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, 15 Min. kühl stellen.

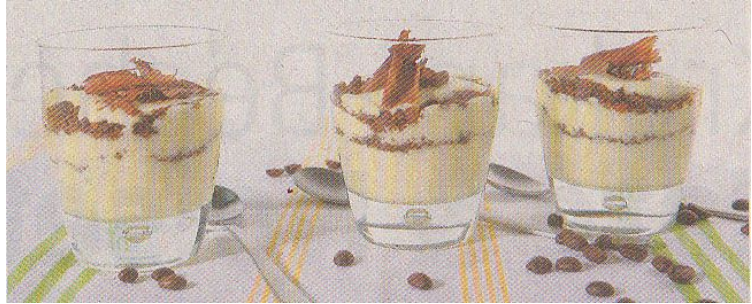
4. Teig mit Ei bestreichen, mit einer Gabel dicht einstechen.

Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, in ca. 3 cm breite Tranchen schneiden



**Gewusst wie:** Die Hälfte der Mostbröckli-Tranchen in der Mitte des Teiges leicht überlappend auslegen. Spargelstücke darauf verteilen, Käse über die Spargeln streuen, mit den restlichen Mostbröckli-Tranchen belegen.

# Krokant – Becher



## Zutaten:

### Für Krokant:

50 g Haselnüsse  
½ EL Kaffeebohnen  
1 EL Zucker

Vor- und Zubereitung  
ca. 40 Minuten

### Für Creme

100 g Mascarpone  
2 frische Eier  
3 EL Zucker  
2 frische Eiweiss  
1 Prise Salz

Rösten / Caramelisieren  
ca. 20 Min.

Kühl stellen ca. 1 Std.

30 g dunkle Schokolade

## Zubereitung Krokant:

Haselnüsse zum Schälen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Rösten ca. 10 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens, bis die Häutchen aufspringen. Blech herausnehmen, Nüsse zwischen einem Küchentuch hin- und herbewegen. Geschälte Nüsse mit den Kaffeebohnen zurück aufs Blech geben, Zucker daneben verteilen.

Caramelisieren: ca. 10 Min. in der Mitte des vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Backpapier vom Blech ziehen, Masse darauf auskühlen. Masse in einem Plastikbeutel mit dem Wallholz fein zerdrücken oder im Cutter fein mahlen.

## Zubereitung Creme:

Mascarpone, Eigelb und Zucker in einer Schüssel mit dem Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, Eischnee mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Creme ziehen.

Für die Verzierung von der Schokolade mit einem grossen Messer einige Späne abziehen. Bis zur Verwendung kühl stellen. Restliche Schokolade fein hacken.

## Anrichten:

Creme, Krokant und gehackte Schokolade abwechslungsweise in 4 Gläser schichten, mit Creme abschliessen. Gläser zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.

Krokant – Becher mit den beiseite gestellten Schokoladespänen verzieren.