



# HOBBY-KÖCHE OBSTALDEN

Kochabend vom 26. März 2007

Leitung  
Fritz Menzi

Menü:

Kabis-Salat  
mit Rohschinken-Würfeli

\*\*\*\*\*

Glarner  
Fleischvögel  
Kartoffelstock

\*\*\*\*\*

Grapefruit-Mousse

\*\*\*\*\*

# Kabis-Salat mit Rohschinken-Würfeli

Für 4 Personen

1 mittelgrosser Kabis  
100 gr Rohschinken-Würfeli

Kabis schneiden und mit Aromat würzen  
Rohschinken-Würfeli kurz anbraten und unter den Salat mischen

## Salatsauce

5 dl Oel  
1,5 dl Essig  
1,5 dl Wasser  
1 Ei  
1 EL Salatkräuter  
1 TL Körnersenf  
1 TL Senf  
Pfeffer, Aromat, Kräutersalz

Alles mixen

# Glarner Fleischvögel

Für 4 Personen

Füllung:

1 EL Butter  
1 Zwiebel, fein gehackt  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
50 gr Schabziger, zerdrückt  
50 gr Mascarpone  
Pfeffer aus der Mühle  
100 gr Stangensellerie, in Stängelchen  
2 Rüebli, in Stängelchen  
8 dünne Schweinsplätzli (je ca. 60 gr), vom Stotzen  
1/2 TL Salz  
Cayennepfeffer  
wenig Mehl  
Bratbutter zum anbraten

Sauce:

1 EL Tomatenpüree

1 dl Apfelwein oder Apfelsaft

1 dl Fleischbouillon

Salz, Pfeffer aus der Mühle, nach Bedarf

Zubereitung

Füllung:

Butter oder Margarine in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen, leicht abkühlen. Schabziger und Mascarpone darunter mischen, würzen. Stangensellerie und Rüeblli knapp weich garen.

Plätzli:

Würzen, Schabzigermasse bis auf einen ca. 2 cm breiten Rand auf dem Fleisch glatt streichen, Gemüse darauf verteilen, Ränder auf der Längsseite darüber legen, aufrollen, mit Küchenschnur binden. Portionenweise im Mehl wenden und in der heissen Bratbutter anbraten, herausnehmen.

Sauce:

Hitze reduzieren, Tomatenpüree begeben, Apfelwein dazugiessen, etwas einköcheln. Bouillon dazugiessen, unter Rühren aufkochen, würzen. Fleischvögel in die Sauce legen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 30 Min. schmoren.

## **Kartoffel-Stock**

1,5 kg Kartoffeln schälen und in Würfeli schneiden

Im Salzwasser sieden

6 dl Milch in Pfanne geben

Butter, Muskat und Salz beifügen

Milch heiss werden lassen

Pfanne vom Herd nehmen und die Kartoffeln durch das Sieb in die Milch begeben und gut rühren

# Grapefruit-Mousse

Für 4 Personen

Vor- und Zubereitung: ca. 35 Min.  
Kühl stellen: ca. 2 Std.

1 rosa Grapefruit

gut waschen, trocknen, Schale abreiben, Saft auspressen ca. 1 1/2 dl, beides in eine Chromstahlpfanne geben, aufkochen, Pfanne von der Platte ziehen, zugedeckt ca. 20 Min. stehen lassen. Grapefruit-Saft absieben, zurück in die Pfanne giessen, beiseite stellen.

2 frische Eigelb

1 Esslöffel Zucker

mit dem Schwingbesen rühren bis die Masse hell ist.

3 Blatt Gelatine, ca. 5 Min in kaltem Wasser einlegen.

Grapefruit-Saft sieden.

Gelatine im Saft auflösen, mit 2 Esslöffel Masse mischen und sofort gut unter die restliche Masse rühren. Kühl stellen, bis die Masse am Rand leicht fest ist, glatt rühren.

1 dl Rahm steif schlagen

mit dem Gummischaber sorgfältig darunter ziehen.

2 frische Eiweisse, mit 1 Pries Salz steif schlagen

3 Esslöffel Zucker

die Hälfte des Zuckers begeben, weiter schlagen, bis der Eischnee glänzt, Rest begeben, kurz weiterschlagen. Ca. 1/3 des Eischnees mit dem Schwingbesen unter die Masse rühren, restlichen Eischnee mit dem Gummischaber sorgfältig darunter ziehen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

1 rosa Grapefruit zur Dekoration

Boden und Deckel, dann Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch abschneiden. Fruchtfilets (Schnitze) mit einem scharfen Messer zwischen den weissen Häutchen ausschneiden.

8 Mürbeteigbödeli mit dem gekühlten Mousse füllen und mit den Fruchtfilets dekorieren.

Ä Guätä