



HOBBY- KÖCHE OBSTALDEN

Kochabend vom 01. Mai 2006

***Unter der Leitung von
Fritz Menzi***

Menü:

Chinakohlsalat

Cordon-Bleu

mit Rösti

Melone

mit Glace

Chinakohlsalat

Für 6 Portionen

1 Chinakohl (ca. 400g)

1 kleiner Radicchio

1 kleine Dose Mais

100g Radieschen

1 rote Zwiebel

Sauce:

4 EL Obstessig

2 EL Pflanzenöl

1 ½ TL Chiliöl oder Chilisauce

1 TL Zucker

So wird's gemacht:

Chinakohl und Radicchio waschen, trockenschleudern und in Streifen schneiden. Mais abtropfen lassen. Radieschen waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.

Die Salat-Zutaten in einer Schüssel mischen.

Aus Obstessig, Ölen und Zucker ein Dressing bereiten und über den Salat geben.

Cordon-Blen

Fleisch für Anzahl Personen

20g Gruyere-Käse

1 Tranche Schinken

1 Tranche Speck

Pfeffer Salz Zahnstocher

Eier

Paniermehl

So wird's gemacht:

**Fleisch aufklappen – mit Schinken, Speck und Käse belegen –
zusammenklappen – mit Zahnstocher verschliessen**

Mit Salz und Pfeffer würzen

Im Ei und anschliessend im Paniermehl wenden

In Pfanne geben und auf kleinem Feuer braten

Rösti

1 kg Kartoffeln für 4 Personen

120 gr. Rohschinken-Würfeli

1 Zwiebel

Aromat

So wird's gemacht:

**Kartoffeln zu „Gschwelkti“ kochen – abkühlen lassen – schälen – raffeln
Öl erhitzen, geraffelte Kartoffeln mit Rohschinken-Würfeli in Pfanne geben
und langsam anbraten. Mit Aromat würzen**

Fein gehackte Zwiebel beigegeben

Melone mit Glace

Für 4 Personen

2 Melonen

4 Kugeln Glace

So wird's gemacht:

Melone halbieren – Kernen entfernen – Kugeln ausstecken und Glace-Kugel beigegeben – Möglichkeit: mit Rahm garnieren