



HOBBY-KÖCHE OBSTALDEN

Kochabend vom
30. Oktober 2006

Leitung
Fritz Menzi

Menü:

Tomatensuppe mit
Orangen und Estragon

Waadtländer
Kartoffelgratin
Fleisch

Orangen-Tiramisu

Tomatensuppe mit Orangen und Estragon

Für 6 Portionen

300g Kartoffeln
1 mittelgrosse Zwiebel
5 grosse Tomaten
1 Knoblauchzehe
1 Tl Pflanzenöl
500 ml Hühnerbrühe
2 El frischer gehackter Estragon
¼ Tl Salz
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 Tl abgeriebene Schale von 1 Orange
150 ml frischer Orangensaft
Petersilienzweige



So wird's gemacht:

Kartoffeln schälen und in feine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Tomaten in warmem Wasser waschen, Haut und Stielansätze entfernen und Fruchtfleisch grob hacken. Knoblauchzehe schälen und zerdrücken.

In einer grossen beschichteten Pfanne Öl erhitzen und Kartoffel und Zwiebeln 2-3 Minuten darin schmoren, bis die Zwiebeln glasig sind.

Tomaten, Brühe, Estragon, Salz und Pfeffer zufügen, alles aufkochen lassen und zugedeckt ca. 20-25 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln, bis das Gemüse weich ist.

Suppe in einer Küchenmaschine oder im Mixer portionenweise pürieren.

Orangenschale und –Saft in die Suppe rühren. Mit gehackter Petersilie bestreuen. Die Suppe kann warm oder kalt serviert werden.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Waadtländer Kartoffelgratin

Für 6-8 Personen

1 kg Kartoffeln
500 g Lauch
200 g Zwiebeln
20 g Butter
1 Knoblauchzehe
100 g geriebener Greyerzer
2 dl Weisswein
1 dl Bouillon
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1,5 dl Rahm

So wird's gemacht:

Den Lauch putzen und in 2-3 cm breite Ringe schneiden. Die Zwiebeln schneiden und in wenig Butter mit dem Lauch anziehen lassen. Mit 1 dl. Weisswein ablöschen und 10 Minuten dünsten. Mit wenig Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Eine Gratinform mit Knoblauch ausreiben und ausbuttern. Lagenweise Lauchgemisch, Kartoffelscheiben und Käse einfüllen. Den restlichen Weisswein mit Bouillon mischen und über die Form verteilen. Mit Alufolie abdecken und 1 Stunde im Backofen bei 180 Grad backen. Sobald die Kartoffeln schön weich sind, den Rahm darüber verteilen. Nochmals für 15 Minuten in den 200 Grad warmen Ofen schieben.

Fleisch würzen und in der Pfanne braten.
Mit dem Gratin zusammen servieren.

Orangen-Tiramisu

Für 4 Personen

3 unbehandelte Orangen
1 El Zucker
250 g Mascarpone
60 g Puderzucker
1/2 Päckli Vanillezucker
Beiseite gestellte Orangenschale
1 dl Rahm
Ca. 75 g dünne Löffelbiskuits



So wird's gemacht:

Von einer Orange die Schale dünn abreiben und beiseite stellen. Von allen 3 Orangen den Boden und Deckel, dann die Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch abschneiden. Fruchtfilets (Schnitze) mit einem scharfen Messer zwischen den weissen Häutchen ausschneiden. Saft auffangen, restliches Fruchtfleisch ausdrücken (ergibt ca. 1/2 dl) und Saft beiseite stellen. Fruchtfilets in eine Schüssel geben, mit dem Zucker mischen und zugedeckt kühl stellen. Mascarpone, Puderzucker, Vanillezucker und Orangenschale in einer Schüssel gut verrühren. Rahm steif schlagen und mit dem Gummischaber sorgfältig darunter ziehen. Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 11 mm Durchmesser) geben und ca. 30 Minuten kühl stellen. Je 2 Löffelbiskuits mit der gezuckerten Seite nach oben nebeneinander auf Teller legen, mit wenig Saft beträufeln. Die Hälfte der Mascarpone-Masse darauf spritzen, die Hälfte der Fruchtfilets darauf verteilen. Vorgang wiederholen.

Tipps:

- Tiramisu in eine rechteckige Form von ca. 1 1/4 Litern schichten. Vor dem Servieren zugedeckt ca. 1 Stunde kühl stellen.
- Statt dünne Löffelbiskuits normale, grosse Löffelbiscuits verwenden. Zusätzlich 1dl Orangensaft mit dem beiseite gestellten Saft verrühren.

Lässt sich vorbereiten:

Orangen-Tiramisu bis und mit Rahm 1 Tag voraus zubereiten, separat mit den Fruchtfilets zugedeckt kühl stellen. Kurz vor dem Servieren fertig zubereiten.

Ä Guätä