



Hobby-Köche Obstalden

Kochabend vom 30. August 2004
Begleitung: Matthias Güdel

Thema:

Sommerliche
provenzalische Impressionen

Kalte Gurkensuppe mit Tomatencroutons

Lammhackbraten Teresa
Kartoffeln mit Provence-Kräutern

Haselnuss-Rahm-Creme

Bon appétit

Kalte Gurkensuppe mit Tomatencroutons

Gurkensuppe

2 Salatgurken (ca.800 g). geschält

1 dl Weisswein

2 Becher Naturjoghurt (je 180 g)

½ Bund Dillspitzen

Einige Zitronenmelisse- oder Pfefferminzblätter fein gehackt

2 Esslöffel Zitronensaft

1 Teelöffel Salz

Pfeffer aus der Mühle

Einige Zitronenmelissenblätter beiseite gestellte Gurkenscheiben oder Kugeli

4 Gurkenscheiben oder –Kugeli für die Garnitur beiseite legen. Gurken längs halbieren, entkernen, in Scheiben schneiden

Mit den Gurken im Mixer fein pürieren

Alles zum Gurkenpüree geben, mit dem

Schwingbesen gut verrühren. Mindestens 1 Stunde zugedeckt kühl stellen.

Vor dem Servieren Suppe damit garnieren

Tomatencroutons

4 Scheiben Toastbrot

3 mittelgrosse Tomaten, geschält

1 Knoblauchzehe gepresst

einige Basilikumblätter, in Streifen

2 Esslöffel Olivenöl

Salz und Pfeffer, nach Bedarf

Wenig Cayennepfeffer

Toasten, diagonal in 8 Dreiecke schneiden

Entkernen, klein würfeln

Alles mit den Tomaten mischen, erst kurz vor dem Servieren auf die Toasts verteilen, leicht andrücken, zur kalten Suppe servieren.

Lammhackbraten Teresa

600 g Lammschulter gehackt

150 g Speisequark

1 kleines Ei

1 Teelöffel Salz

Streuwürze

Pfeffer

½ Teelöffel Paprika

1 Teelöffel Zimt

1 Esslöffel Planta Margarine

1 Zwiebel gehackt

1 Büschel Petersilie, gehackt

100 – 150 g Specktranchen

Wenig Planta Margarine

In eine Schüssel geben

Beigeben, kurz aber kräftig kneten

Schmelzen

Beigeben, dämpfen, unter die Fleischmasse geben und gut mischen. Mit nassen Händen einen langen Braten formen

Leicht überlappend nebeneinander legen, Braten darauf geben, Speck rundum wickeln

Cakeform einfetten, Braten hineinlegen

Backen: 50 – 60 Minuten bei guter Hitze (220°) auf der zweitunterstenden Rille des Backofens. Braten ev. nach der halben Backzeit wenden.

Kartoffeln mit Provence-Kräutern

1 Kg möglichst gleich grosse Kartoffeln	Gründlich waschen, längs halbieren, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben
1 – 2 Esslöffel Olivenöl	Kartoffeln bepinseln, mit Salz würzen
Wenig Salz	
Provence Kräuter	Darüber streuen

Backen: Je nach Grösse ca. 30 – 50 Min. in der Mitte des auf 220° vorgeheizten Ofens.

Haselnuss-Rahm-Creme

3 Blatt weisse Gelatine	In reichlich kaltem Wasser einweichen
3 Eier	Verrühren bis die Masse hell und cremig ist
65 g Zucker	
75 g gemahlene Haselnüsse	Unter die Masse rühren
	Gelatine leicht ausdrücken und im heissen Wasserbad auflösen. Unter ständigem rühren gleichmässig unter die Haselnussmasse heben. So lange kalt stellen, bis die Masse zu gelieren beginnt.
1 Becher Vollrahm (250 g)	Steif schlagen. 4 Esslöffel in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kühl stellen. Den restlichen Rahm locker unter die Creme ziehen.
Saft einer halben Zitrone	Unter die Creme ziehen
1 Esslöffel Haselnussblättchen	Creme in Gläser füllen, mit Rahmrosetten garnieren und mit den Haselnussblättchen bestreut servieren.