



Kochabend vom 21.03.2016

Menü: Orangen - Randensalat Hackbällchen im Speckmantel Ofenkartoffeln mit Kräuterquark Birnen – Küchlein mit Nussfüllung

Zutaten für 4 Personen

Orangen - Randensalat

400 g gekochte Randen, gerüstet, halbiert und in ca. 3mm dicke Scheiben geschnitten
4 Orangen, geschält und filetiert
2 Esslöffel Raps- oder Nussöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Tommes in Nusspanade

2 EL Paniermehl
2 EL fein gehackte Baumnüsse
1 Ei verquirlt
2 Tommes vaudoise
Bratbutter

Zubereitung

1. Die Randen kreisförmig auf Tellern anrichten, mit Öl beträufeln, würzen.
2. Die filetierten Orangenschnitze auf die Randen verteilen.
3. Tommes : Paniermehl und Nüsse in einem tiefen Teller mischen. Ei in einem zweiten, tiefen Teller geben. Tommes zuerst im Ei, dann in der Panade wenden. Panade leicht andrücken. In genügend Bratbutter bei mittlerer Hitze beidseitig 3- 4 Minuten braten.
4. Tommes halbieren, auf dem Salat anrichten und sofort servieren.

Hackbällchen im Speckmantel

500 g Hackfleisch gemischt Rind / Schwein
1 grosse Zwiebel
1- 2 Knoblauchzehen
2 EL Öl oder Butter
1- 2 in Milch eingeweichte Brötchen (ca.100 g)
1 Ei
Salz, Pfeffer
Abgeriebene Schale einer Orange (mit Raffel)
2 EL Majoran
Muskat
200 g Spinat

Ausserdem: ca. 25 Scheiben Speck
Öl zum Braten

1. Das Hackfleisch zerpuffen und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel sehr fein würfeln und mit dem ebenfalls fein gehackten Knoblauch im heissen Öl langsam weich dünsten. Den Spinat gründlich waschen, Stiele entfernen, die Blätter fein hacken, zu den Zwiebeln geben und mitdünsten.
2. Die mit lauwarmer Milch eingeweichten Brötchen mit dem Ei und dem etwas abgekühlten Zwiebel- Spinatgemisch zum Hackfleisch geben.
3. Jetzt kräftig würzen: mit Salz, Pfeffer, Orangenschale und dem zwischen den Handflächen verriebenen Majoran.
4. Den Fleischteig gründlich durchkneten.
5. Aus diesem Teig mit den Händen kleine Küchlein formen, und mit je zwei Speckscheiben einwickeln. Darauf achten, dass die Speckenden auf der selben Seite sind.
6. In einer beschichteten Pfanne langsam rundum knusprig braten. Sofort Servieren oder in einer Schale im Backofen warm stellen.

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark

4 – 8 Stück möglichst gleich grosse, mehlig kochende Kartoffeln. (Charlotte)
Öl mit einer Prise Salz vermischt in einer Schale

Zubereitung

Kartoffeln beim Waschen gründlich bürsten. Die Schale der Kartoffeln rundum mit einer Gabel leicht einstechen. (Kartoffeln zerplatzen weniger)
Alufolie mit etwas Öl einstreichen, und Kartoffeln einzeln einwickeln.
Im auf 225 Grad vorgeheizten Backofen in der Mitte ca. 45- 60 min. backen. (je nach Grösse der Kartoffeln)

Kräuterquark

**200 g Philadelphia
90 g Sauerrahm
1 Bund Schnittlauch fein geschnitten
Salz, Pfeffer aus der Mühle**

**Philadelphia, Sauerrahm und den Schnittlauch mischen, sodass eine schaumige Masse entsteht.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.**

Kartoffeln aus der Alufolie auspacken und mit einem Messer ein + einschneiden. An der Schnittstelle die Kartoffel etwas aufdrücken und die Öffnung mit Kräuterquark füllen. Sofort servieren.

Birnen - Küchlein mit Vanille - Eis

**LEISI QUICK Blätterteig, eckig
80 g Haselnüsse
1 ½ EL Zucker
¾ TL Zimtpulver
3 EL Birnensaft
4 Eingemachte Birnenhälften
1 EL Puderzucker**

Teig ausrollen und mit etwas Wasser bepinseln, von der Breitseite her zusammenklappen, in 4 gleich grosse Rechtecke schneiden und mit dem Backpapier auf ein Blech legen.

Die Haselnüsse mit dem Zucker, dem Zimt und dem Saft vermischen und auf die Mitte der Teig- Rechtecke als Häufchen verteilen.

**Die eingemachten Birnen gut abtropfen lassen.
Den Einmachsirup auffangen und beiseite stellen.**

Auf jedes Häufchen Füllung eine Birnenhälfte setzen und etwas andrücken. In der Mitte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofen ca. 15 min. backen.

**Herausnehmen, mit dem Puderzucker bestäuben und die Birnen mit dem Einmachsirup bepinseln.
Möglichst warm mit einer Kugel Vanille-Eis servieren.**

Ä Guätä wünscht dr Büeli Res