

Hobbyköche Niederhasli
Chochete vom 6. April 1998

Selbstgemachter Sangria

Paella nach Marco + Peter

Ein Dessert den man noch taufen kann

Selbstgemachter Sangria für 4 Personen

Zutaten:

1 Zitrone, 1 kleine Orange (unbehandelt)
1 Apfel oder 5 - 6 Pfirsiche
80 g Zucker
1 Flasche trockener spanischer Rotwein
4 Esslöffel spanischer Cognac
½ Liter Mineralwasser

Zubereitung:

Zitrone und Orange in ½ cm dicke Scheiben schneiden.
Den Apfel achteln, das Kerngehäuse entfernen, die Achtel schiebeln.
Zusammen mit dem Zucker in einen grossen Krug geben.
Wein und Cognac zugeben, gut umrühren und abschmecken.
Mindestens 2 Stunden kühl stellen.
Vor dem Servieren das eisgekühlte Mineralwasser zufügen.

Paella

für 6 bis 8 Personen

Zutaten:

Olivenöl zum Braten

MEERESFRÜCHTE / FISCH

12 frische Miesmuscheln (Moules), gewaschen; 1dl Wasser, 2 Zitronenscheiben

2 Zitronen

200g Seehecht (Colin)

einige ungeschälte rohe Riesencrevetten-Schwänze

ca. 100g kleine Crevetten

1 Tintenfisch (oder ca. 200g Tintenfischringe)

FLEISCH

8 Pouletflügeli oder Schenkel (auch gemischt)

600 g Pouletbrust in Würfel geschnitten

1 Teelöffel Salz

Pfeffer aus der Mühle

REIS UND GEMÜSE

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehen, gepresst

1 Chicoréesalat

400g Risotto-Reis, z.B. Arborio oder Carnaroli

(wir machen es heute mit Uncle Ben`s Reis)

1 rote und gelbe Peperoni, in feinen Streifen

3 Tomaten, in Würfeln

1Brieflein Safran (und etwas Colorante)

2 dl Weisswein

2 Liter Hühnerbouillon (2 Liter sind etwas zuviel; besser als zuwenig)

100g tiefgekühlte Erbsli

je 50g grüne und schwarze Oliven, entsteint

Vorbereitung: Paella sollte frisch zubereitet werden. Wenn aber (ca. ½ Tage im voraus) sämtliche Zutaten abgewogen, gewaschen und gerüstet werden, ist die halbe Arbeit schon getan.

1. Arbeitsgang

Muscheln mit Wasser und Zitronenscheiben zugedeckt 3-5 Minuten kochen, bis die Muscheln sich geöffnet haben (geschlossene wegwerfen).

Fisch und Tintenfisch in Würfel schneiden.

2. Arbeitsgang

Poulet gewürzt im heissen Öl anbraten.

Crevettenschwänze und Tintenfisch separat je 1 Minute anbraten, herausnehmen.

3. Arbeitsgang

Zwiebeln und Knoblauch andämpfen. Reis begeben, andünsten. Peperoni und Tomaten zufügen, andämpfen.

4. Arbeitsgang

Safran (Colorante), Pouletfleisch begeben. Mit Wein ablöschen, einkochen. Auf kleinem Feuer 10 Minuten kochen, dabei die Hälfte der Bouillon nach und nach dazugiessen, ab und zu umrühren.

5. Arbeitsgang

Gefrorene Erbsli und Oliven darunter mischen. Kleine Crevetten, Crevettenschwänze und Fischwürfel begeben. Nochmals ca. 10 Minuten zugedeckt köcheln, bis der Reis al dente ist, dabei so viel Bouillon wie nötig dazugiessen. Dann Miesmuscheln und Tintenfisch daruntermischen und zugedeckt mit Folie 5 Minuten stehen lassen. Paella mit Chicoréesalatblätter und Zitronenschnitzen dekorieren und servieren.

Ein Dessert den man noch taufen kann für 4 bis 6 Personen

Zutaten:

1 heller Biscuitboden ca. 1,5 cm dick (Coop oder Migros)
1 kleine Schachtel tiefgefrorene Walderdbeerenmischung
1 kleiner Vanilleeisblock
1 frische Ananas
etwas Kirsch
3 Eier (nur Eiweiss)
Meringues-Schalen

Vorbereitung:

Den grünen Stiel der Ananas ganz entfernen und auf die Seite legen. Danach die Frucht in kleine Ananasstücke verarbeiten ca. 2 auf 2 cm.
Die Walderdbeeren in einer Schüssel mit etwas Zucker und Kirsch auftauen lassen.
Den Backofen auf 200° Oberhitze besser Obergrill vorheizen.

Zubereitung:

Den Biscuitboden zugeschnitten in eine Gratinschale hineinlegen.
Ananasstücke und die Walderdbeeren über den Biscuitboden verteilen.
Meringue-Schalen mit der Hand zerdrücken und gleichzeitig über die Früchte verteilen, bis diese gedeckt sind.
Nochmals etwas Kirsch über die „zerbröselten“ Meringue-Schalen träufeln.
Nun die Vanilleglace in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und darüber legen.

Eischnee schlagen und dick über die Glace verteilen.

Den grünen Still $\frac{1}{2}$ und auf beiden Seiten der Gratinschale etwas hineindrücken.
Das ganze für kurze Zeit in den Backofen, bis der Eischnee leicht bräunlich wird (sieht aus wie ein Soufflé).
Sofort servieren!