

Menue

Hobbyköche Niederhasli

2. Oktober 2000

Felchenfilet meuniere
auf Kräuternudeln
mit Tomatensabyone

Poueltbrust gebraten
Zwiebelconfiture
tournierte Zuchetti
Polenta mit Rosinen und Grappa

Beerentraum

Tomatensabayone

Rezept für 4 Personen

3	Stück	Eigelb
2	Stück	Eier
0,4	dl	Wodka
		Zitronensaft
2,5	dl	Tomatensaft
		Salz
		Pfeffer
		Tabasco

Zubereitung:

- Die Eigelb, Eier und den Wodka mit etwas Zitronensaft in eine Chromstahlschüssel geben.
- Mit dem Schwingbesen im heissen Wasserbad schaumig rühren, nach und nach Tomatenjus begeben, rühren bis die Masse steif ist.
- Die Masse mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken.

!!!! Das Wasserbad nicht zu fest kochen lassen, und immer rühren, ansonsten gibt es sehr schnell Rühreier !!!!

Felchenfilet gebraten

Rezept für 4 Personen

8	Stück	Felchenfilet mittelgross
		Zitronensaft
		Worchstershiresauce
		Salz
		Pfeffer
		Mehl
		Butter
		Oel

Zubereitung:

- Die Felchenfilet marinieren.
- Oel und Butter erhitzen.
- Felchenfilet mehlen und sofort auf beiden Seiten goldgelb anbraten.

Nudeln mit frischen Kräuter

Rezept für 4 Personen

200	g	Nudeln
10	g	Basilikum
10	g	Peterlie
½	Zehe	Knoblauch
		Olivenöl
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung:

- Nudeln im Salzwasser kochen.
- Kräuter und Knoblauch sehr fein hacken.
- Den Knoblauch im Olivenöl kurz andünsten, Kräuter und Nudeln begeben und gut vermischen.

Pouletbrust sautiert

Rezept für 4 Personen

4 Stück Pouletbrust
Salz
Pfeffer
Erdnussöl

Zubereitung:

- Die Pouletbrüste beidseitig gut würzen
- In der Pfanne bei Hitze goldbraun anbraten, Hitze wegnehmen fertig garen

Zucchini tourniert

Rezept für 4 Personen

200 g Zucchini
2 dl Gemüsebouillon
30 g Butter

Zubereitung:

- Die ganze Zucchini in ca. 4 cm lange Scheiben schneiden
- Die Scheiben vierteln und mit dem Messer die Kanten brechen (tournieren).
- im Butter anziehen und mit der Gemüsebouillon ablöschen, kurz aufkochen und zudecken.

Mais Polenta mit Sultaninen

Rezept für 4 Personen

0.5 dl Olivenöl
50 g Zwiebeln gehackt

1	Zehe	Knoblauch
5	dl	Gemüsebouillon
1		Lorbeerblatt
125	g	Maisgreis Bramata
50	g	Parmesan gerieben
40	g	Sultaninen
0,1	dl	Grappa
		Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Die gehackten Zwiebel und Knoblauch im Olivenöl dünsten.
- Lorbeerblatt begeben und mit Gemüsebouillon ablöschen.
- Den Mais langsam darunterühren und leicht köcheln lassen.
- Am Schluss die Sultaninen und den Parmesan daruntermischen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Grappa verfeinern.

Zwiebel Konfitüre

Rezept für 4 Personen

250	g	Zwiebeln gehackt
2.5	dl	Rotwein
0.5	dl	Balsamico Essig
2.5	dl	Wasser
35	g	Honig
7	g	grüner Pfeffer
1.5	dl	Rotweinsauce
		Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Die gehackten Zwiebeln mit dem Rotwein, Balsamico Essig und dem Wasser einkochen bis es keine Flüssigkeit mehr hat.
- Honig begeben und mit der Rotweinsauce auffüllen und kurz aufkochen.
- Grünen Pfeffer begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Honig begeben und mit der Rotweinsauce auffüllen und kurz aufkochen.
- Grünen Pfeffer begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

!!!! Den grünen Pfeffer erst ganz am Schluss begeben !!!

Beerenzauber

Taschen mit warmen Beeren

Für 4 Personen
100g Mehl

1/2 Teelöffel Salz
1,6 dl M-Drink Milch
2 Eier
400g Beeren, z.B. Heidel-, Brom- und/oder Himbeeren
2 Esslöffel Zucker
5g Bratbutter
Zimtzucker oder Puderzucker nach Belieben

1. Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Milch und Eier zusammen verklopfen. Die Hälfte davon zum Mehl giessen und glattrühren (so gibt es keine Knollen). Restliche Eiermilch zugiessen und gut verrühren. Zugedeckt 30 Minuten quellen lassen.
2. In einer Pfanne die Beeren und den Zucker mischen. Stehen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
3. In einer grossen beschichteten Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Den Teig nochmals aufrühren und in die Pfanne giessen. Die Herdplatte auf die niedrigste Stufe zurückstellen. Den Deckel auflegen und die Masse fest werden lassen (ca. 5 Minuten).
Mit Hilfe eines Tellers wenden sofort mit der Bratschaufel in kleine Stücke teilen. Die Hitze erhöhen und die Stücke unter zeitweiligem Wenden knusprig braten.
4. Währenddessen die Beerenpfanne auf den Herd stellen. Die Beeren unter Schütteln der Pfanne nur leicht erwärmen (nicht rühren, da die Beeren sehr empfindlich sind). Auf vier Teller anrichten, die Tartsch - Stücke daraufgeben und nach Belieben mit Zimtzucker oder Puderzucker bestreuen.