



HOBBYCHÖCHE BIRMENS DORF

Jahresabschlussessen

Kochen mit Alkohol

425 Chochete vom 12. Dezember 2014

Menü

Apéro

Marinierter Mozzarella



Kalte Vorspeise

Jakobsmuschel auf Mango Kreation



Warme Vorspeise

Champagnercremsuppe



Salat

Wintersalat mit Orangendressing



Hauptgang

**Kalbskotelett mit Mostarda und Basilikum
Zucchetti-Nudeln**



Dessert

Lebkuchen-Creme



Guete Appetit
Reto

Apéro

Marinierter Mozzarella

Zutaten für 4 Personen

| | |
|----------|--------------------|
| 4 EL | Olivenöl |
| 0.5 Bund | Basilikum |
| 2 | Knoblauchzehen |
| 1 TL | Zitronensaft |
| 300 g | Mozzarellas à 150g |
| Salz | |
| Pfeffer | |

Zubereitung

Öl und Basilikum püriere. Knoblauch dazupressen.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Mozzarella in Würfelchen schneiden mit Marinade begiessen und servieren

Kalte Vorspeise

Jakobsmuschel auf Mango Kreation

Zutaten für 8 Personen

| | |
|----------|---------------------|
| 1 Stück | Limette |
| 1 cm | frischen Ingwer |
| 2 EL | Olivenöl |
| 1 Stück | kleiner Peperoncino |
| 1 Stück | Frühlingszwiebel |
| 2 Zweige | Koriander |
| 1 Stück | Mango |
| Pfeffer | aus der Mühle |
| 1 Stück | Passionsfrucht |
| 8 Stück | Jakobsmuscheln |
| 2 EL | Rapsöl |
| Salz | Fleur de sel |

Zubereitung

1. Von der Limette Schale fein abreiben. Limette auspressen. Ingwer schälen fein reiben. Limmettenschale und –saft sowie Ingwer mit Olivenöl mischen.

Peperoncino und Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Koriander hacken.

Mango schälen. Fruchtfleisch vom Kern lösen, in Streifen schneiden.

Limetten-Dressing mit Peperoncino, Zwiebeln und Mango mischen.

Mit Pfeffer abschmecken und zugedeckt ziehen lassen.

Vor dem Servieren Koriander untermischen.

2. Passionsfrucht halbieren. Fruchtfleisch auslöffeln.

Jakobsmuscheln mit Haushaltpapier trocken tupfen. In einer beschichteten Bratpfanne beidseitig im Rapsöl 1 – 2 Minuten anbraten. Mit Fleur de sel würzen.

Warme Vorspeise

Champagnercremsuppe

Zutaten für 4 Personen

| | |
|------------|----------------|
| 2 EL | rote Linsen |
| 4 dl | Hühnerbouillon |
| 2 dl | Champagner |
| 2 dl | Rahm |
| 4 | Eigelb |
| ½ Bund | Schnittlauch |
| Salz | |
| Pfeffer | |
| Muskatnuss | |

Zubereitung

1. Die Linsen in Salzwasser knapp weich kochen (ca. 10 Minuten). Abschütten und abtropfen lassen.
 2. Bouillon sowie die Hälfte des Champagner zusammen aufkochen und 2-3 Minuten kochen lassen.
 3. Inzwischen die Hälfte des Rahms mit dem restlichen Champagner sowie den Eigelb verrühren. Mit Salz, Pfeffer und ganz wenig Muskat würzen. Den restlichen Rahm steif schlagen. Schnittlauch in Röllchen schneiden.
 4. Die Rahm-Ei-Champagner-Mischung in die heiße Suppe rühren. Vom Feuer ziehen. Den Schlagrahm untermischen und die Suppe kurz mit dem Stabmixer schaumig rühren. Wenn nötig nachwürzen.
- Anrichten und mit den Linsen und dem Schnittlauch bestreuen.

Wintersalat mit Orangendressing

Zutaten für 4 Personen

Chiccorino rosso, Nüsslisalat
1 1/2 Orange
0.25 Bund Schnittlauch
0.25 Bund Bund Basilikum
0.25 Bund Petersilie
3 EL Kräuternessig
4 EL Olivenöl
1 Pack Baumnüsse geröstet
2 Eier
Salz
Pfeffer

Zubereitung

1. ½ Orangen die Schale abschälen. 1 ½ Orangen auspressen (wer will das kann Fruchtfleisch ab sieben). Orangenschale und den Saft in einer Schüssel mischen. Die Kräuter dazugeben, etwas marinieren lassen, dann die restlichen Zutaten begeben.
2. Salat mit filetierten Orangenscheiben, Baumnüssen und Eier dekorieren

Hauptgang

Kalbskotelett mit Mostarda und Basilikum

Zucchetti-Nudeln

Zutaten für 4 Personen

| | |
|------------|------------------------------|
| 4 | Kalbskoteletts |
| 1 EL | Bratbutter |
| 2 | Zwiebeln |
| 100 gr | Senfrüchte (Mostara) |
| 1 ½ dl | Weisswein |
| 2 TL | gekörnte Bouillon |
| 2 ½ dl | Rahm |
| 1-2 TL | Zitronensaft zum Abschmecken |
| ½ Säckchen | Basilikum |

Zubereitung

Die Kalbskoteletts salzen und pfeffern und in einer grossen Bratpfanne in der heissen Bratbutter auf beiden Seiten gut anbraten.

Die in Spalten geschnittenen Zwiebeln und die in Stücke geschnittenen, gut abgetropften Senfrüchte dazugeben.

Die Hitze zurückschalten und einen Drittel des Weissweins beifügen. Die Bouillon einstreuen und die Koteletts bei guter Hitze ohne Deckel 7 Minuten braten.

Den zweiten Drittel Weisswein dazugeben, die Koteletts wenden und weitere 10 Minuten braten. Die Koteletts herausnehmen und warm halten.

Den letzten Drittel Weisswein in der Pfanne geben und den Bratensatz lösen. Den Rahm anrühren und die Sauce kurz aufkochen. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft.

Hauptgang

Kalbskotelett mit Mostarda und Basilikum

Zucchini-Nudeln

Zutaten für 6-8 Personen

| | |
|---------------|----------|
| 2 mittlere | Zucchini |
| 2 EL | Butter |
| Salz, Pfeffer | |
| 500 g | Nudeln |
| 2 EL | Butter |

Zubereitung

Die Zucchini ungeschält der Länge nach in feine Streifen schneiden. In einer grossen Pfanne die Butter erhitzen und die Zucchini unter Wenden während 2 – 3 Minuten nur ganz knapp weich dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseite stellen.

Die Nudeln in reichlich kochendem Wasser knapp weich garen. Abschütten und gut abtropfen.

Die Zucchettistreifen nochmals kurz erhitzen. Die heissen Nudeln und die Butter beifügen und alles sorgfältig mischen.

Dessert

Lebkuchen-Creme

Zutaten für 4 Personen

| | |
|-------|--|
| 150 g | ungefüllter Lebkuchen |
| 1 dl | Weisswein |
| 150 g | Rahmjoghurt Macchiato (gerührtes Joghurt Mocca Splitter) |
| 1 EL | Puderzucker |
| 2 dl | Vollrahm |
| 2 | Passionsfrüchte |
| 1 ½ | EL Puderzucker |
| 4 | Physalis |

Zubereitung

Lebkuchen in Würfeli schneiden und leicht rösten, $\frac{3}{4}$ davon in Schüssel geben. Den Rest für Verzierung beiseitelegen. Wein oder (Apfelsaft) darüber giessen, ca. 30 Min. einweichen.

Joghurt und Puderzucker daruntermischen, mit einer Gabel fein zerdrücken. Rahm steif schlagen, daruntermischen. Masse in einem Spritzsack in die Gläser spritzen, zugedeckt ca. 1 Std kühl stellen.

Passionsfruchtfleisch mit Puderzucker mischen, auf der Creme verteilen, mit beiseitegelegten Lebkuchen-Würfeli und Physalis verzieren.