



431. Chochete vom 29.06.2015

" Fleisch aus dem Ofen "

Apéro

Lachs-Advocado-Toast

Vorspeise

Quiche Lorraine

Hauptgang

Lammgigotbraten mit Kartoffeln

Bohnen

Dessert

Apfel-Rhabarber-Wähe mit Streusel

Fromage

Weine

tbd.

" En Guete " und gutes Gelingen wünscht Euch
Hanspeter

Apéro

Lachs- Avocado-Toast

Zutaten (2 Personen)

- 1/2 Bund Dill
- 6 EL Mayonnaise
- 4 EL Rahm
- 1 TL Zitronensaft (1), Salz, Pfeffer
- 1 Avocado
- 1 EL Zitronensaft (2)
- 4 Scheiben Toastbrot
- 4 schöne Kopfsalatblätter
- 4 Tranchen geräucherter Lachs

Zubereitung

Den Dill fein hacken. Mit der Mayonnaise, dem Rahm, dem Zitronensaft (1), Salz und Pfeffer zu einer Sauce rühren.

Die Avocado schälen, halbieren und den Stein entfernen. Die Avocado-Hälften in Scheiben schneiden. Sofort mit dem Zitronensaft (2) beträufeln und leicht pfeffern.

Die Toastbrotsscheiben goldbraun rösten. Je eine Scheibe Toast auf dem Teller geben, mit einem Salatblatt belegen und die Avocado Scheiben darauf geben und mit etwas Mayonnaise Sauce beträufeln. Den Rauchlachs dekorativ darauf verteilen. Sofort servieren.

Vorspeise

Quiche Lorraine

Zutaten:

200 g Schinkenwürfeli
100 g Speckwürfeli
2 grosse Zwiebeln
3 Zehen Knoblauch
1 Bund Petersilie
4 Eier
2 dl Rahm
200 g Käse (Gruyère, Parmesan)
Salz
Pfeffer
1 Blätterteig (rund)

Zubereitung:

Schinken/Speck fein würfeln, Zwiebeln schälen und fein hacken, Knoblauch pressen, Petersilie waschen und fein hacken. Alles miteinander vermischen.

Eier, Rahm und geriebener Käse miteinander verquirlen, pfeffern und vorsichtig salzen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Den Teig auf ein rundes Blech/Springform (3 cm Rand) legen. Damit der Boden knusprig wird, sollte er vorgebacken werden. Dabei einige Male mit einer Gabel einstechen, mit Alufolie bedecken und im Ofen auf der unteren Schiene ca. 12 min. backen, dabei die letzten 2 min. die Alufolie wegnehmen, damit der Rand leicht braun wird. → Bewährt hat sich an der Chochete das Legen eines Tellers auf den Teig, damit dieser nicht zu sehr aufgeht.

Nun die Speckmischung auf dem Boden verteilen und die Eier/Rahmsauce darüber giessen. Die Quiche bei 250 Grad auf der mittleren Schiene fertig backen.(ca. 20 Minuten)

Falls die Oberfläche der Quiche vor Ablauf der Backzeit zu stark bräunt, einfach mit Alufolie abdecken. Quiche schmeckt am besten lauwarm.

Hauptgang

Gerollter Lammgigotbraten mit Kartoffeln 4-5 Personen

Zutaten:

ca. 800 g gerollter Lammgigot
Salz, schwarzer Pfeffer
4 EL Olivenöl
500 g Zwiebeln
800 g Kartoffeln
4-5 frische Rosmarinzweigen

Zubereitung

Den Lammgigotbraten mit Salz und Pfeffer einreiben und im heissen Öl rundum während 5 Minuten anbraten.

Inzwischen die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.

Einen grossen Bräter oder eine Gratinform mit etwas Olivenöl ausgiessen. Den Boden mit Zwiebelringen belegen.

Dann abwechselnd Kartoffeln und Zwiebeln einschichten. Jede Lage mit Salz, Pfeffer sowie einigen Rosmarinnadeln würzen.

Den Braten auf die Kartoffeln setzen und ebenfalls mit etwas Rosmarin belegen.

Den Lammrollbraten im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille während ca. 40 Minuten braten. Die Kartoffeln hin und wieder mit etwas Bratenjus beträufeln.

Zum Servieren den Braten tranchieren und auf die Kartoffeln legen -

TIP: Lammgigot entbeinen, die Innenseite des Fleischstückes mit einer Paste aus reichlich fein gehaktem Rosmarin und Knoblauch, Olivenöl sowie frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer bestreichen, aufrollen und mit Küchenschnur satt binden.

Dessert

Apfel-Rhabarber-Wähe mit Streusel

Zubereitung: 30 Minuten

Ziehen lassen. Ca. 1 Stunde

Backen: ca. 35 Minuten

Zutaten:

Wähenblech von ca. 29 cm Durchmesser

Belag:

350 g gerüstete Rhabarber, in 0.5–1 cm breite Stücke geschnitten

2 EL Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

350 g Äpfel, gerüstet, in Schnitze geschnitten

1 rund ausgewallter Kuchenteig

2 EL gemahlene Mandeln

Guss:

1 dl Milch

1 dl Rahm

2 Eier

1 EL Zucker

Streusel

25 g Butter flüssig

4 EL Mehl

4 EL gemahlene Mandeln

2 EL Zucker

Puderzucker zum Bestäuben

Dessert

Zubereitung

Rhabarber, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mischen. 1 Stunde ziehen lassen, Saft abgiessen.

Teig in das mit Backpapier ausgelegten Blech legen. Teig am Rand wellenartig formen, mit einer Gabel einstechen, mit Mandeln bestreuen.

Äpfel grosszügig auf dem Teigboden verteilen, Rhabarber in die Zwischenräume und darauf geben.

Guss: Alle Zutaten verrühren, über die Früchte giessen.

Streusel: Alle Zutaten verrühren, über die Wähe streuen.

Im unteren Teil des auf 220 C vorgeheizten Ofens 30-35 Minuten backen. Leicht auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.