



Kochthema:

Kochen mit Curry

Apéro:

**RAUHLACHS-CROSTINI MIT
HÜTTENKÄSE UND APFEL**

Suppe:

**SÜSSKARTOFFELSUPPE MIT
APRIKOSENKNUSPER**

Zwischengang:

KÄSE-DATTEL-SALAT

Hauptgang:

POULETCURRY

Dessert:

ZWETSCHGEN-OMELETTE

Hanspeter Lipski

8. Januar 2018

RAUHLACHS-CROSTINI MIT HÜTTENKÄSE UND APFEL

APÉRO (fooby.ch)

Gesamt: 20 Min. / Basis: 4 Personen

Zutaten:

12	Scheiben Brot (z.B.Pagnolbrot)
2EL	Meerrettich-Mousse
150g	Rauchlachs
400g	Hüttenkäse
2EL	Zitronensaft
4EL	Olivenöl
4 Prisen	Salz
Pfeffer	
2	Apfel , in Schnitzen

Brotscheiben auf ein Backblech legen. für ca. 5 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen.

Herausnehmen, auskühlen.

Lachs (Halbgefroren) in feine Tranchen schneiden.

Crostini mit Meerrettich bestreichen, mit Lachs belegen, Hüttenkäse darauf verteilen. Zitronensaft und Öl in einer Schüssel verrühren, würzen. Apfelschnitze zur Sauce geben, mischen, auf den Crostini verteilen.



SÜSSKARTOFFELSUPPE MIT APRIKOSENKNUSPER

SUPPEN (fooby.ch)

Gesamt: 25 Min. / Basis: 4 Personen

Zutaten Suppe:

1EL Butter
1 Zwiebel, in feinen Streifen
1 Knoblauchzehe, in Scheiben
500g Süsskartoffeln, in ca. 1 cm grossen Würfeln
1 Birne, in ca. 1 cm grossen Würfeln
1EL Curry
1Liter Gemüsebouillon
2dl Saucen-Halbrahm
Salz, Pfeffer nach Bedarf

Zutaten Knusper:

2EL Butter
100g Toastbrot, in Würfeli
50g getrocknete Aprikosen, in Streifen
2EL glattblättrige Petersilie, fein geschnitten

Suppe:

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel, Knoblauch, Süsskartoffeln und Birne ca. 2 Min. andämpfen,. Curry begeben, Bouillon dazu giessen, Suppe bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. kochen. Suppe pürieren, Saucen-Halbrahm dazu giessen, würzen.

Knusper

Butter in einer Bratpfanne warm werden lassen. Toastbrot und Aprikosen ca. 2 Min. rührbraten, Petersilie begeben. Suppe anrichten, Aprikosenknusper darauf verteilen.

KÄSE-DATTEL-SALAT

Gesamt: 15 Min. / Basis: 4 Personen

Zutaten

16	frische, eher kleine Datteln
200g	gut gereifter Emmentaler
25 g	Pinienkerne
2	grosser Kopf Cicorino rosso
3 EL	Weissweinessig
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle	
1 TL	scharfer Senf
5 EL	Olivenöl
1	Bund Schnittlauch

Zubereitung

Datteln entsteinen und in Streifen schneiden.

Den Emmentaler in Stängelchen (ähnlich gross wie die Datteln) schneiden

Die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe rösten

Die Blätter des Cicorino rosso auslösen und waschen

Essig, Salz, Pfeffer, Senf und Olivenöl zu einer Sauce rühren. Den Schnittlauch mit einer Schere dazu schneiden. Dattelstreifen, Käsestängelchen und Pinienkerne beifügen und alles sorgfältig mischen. Auf den Salatblättern anrichten

POULETCURRY

(Rezept von Alfons Schuhbeck)

Basis: 4 Personen

Zutaten

200 g	Brokkoli
1	Karotte
2	Pouletbrustfilets (a 120 g)
250 g	Riesencrevetten
4	Knoblauchzehen
3 dl	Hühnerbouillon
3 dl	Rahm
3 dl	Kokosmilch
2 TL	geriebener Ingwer
1 EL	Speisestärke
1 EL	mildes Currypulver
	mildes Chilisalز

Zubereitung

Brokkoli putzen, waschen und in die einzelnen Röschen teilen. Die Karotte putzen, schälen und in Scheiben schneiden. Beides nacheinander in kochendem Salzwasser al dente garen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. – beiseite stellen.

Die Pouletbrustfilets waschen, trocken tupfen und in 2 cm grosse Würfel schneiden. Die Crevetten bis auf den Schwanzfächer schälen, am Rücken entlang einschneiden und den dunklen Darm entfernen. Die Garnelen waschen, trocken tupfen und längs halbieren.

In einem Topf Salzwasser aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Die Pouletbrustwürfel hineingeben und 1 Minute darin ziehen lassen. Die Crevetten dazugeben und 1 weitere Minute ziehen lassen. Poulet und Crevetten in ein Sieb abgiessen und beiseite stellen.

Den Knoblauch schälen und fein reiben. Die Brühe, den Rahm und die Kokosmilch in einem Topf mit dem Knoblauch und dem Ingwer erhitzen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und nach und nach in die köchelnde Sauce rühren, bis diese leicht sämig bindet. Mit Currypulver und Chilisalز würzen

Das Gemüse, das Pouletfleisch und die Crevetten in die Currysauce legen und darin noch einmal kurz erhitzen. Notfalls etwas nachwürzen. Das Pouletcurry mit Basmatireis servieren.

ZWETSCHGEN-OMELETTE

Gesamt 40 Minuten / Basis: 4 Personen

Zutaten

Sauce:

Butter

800 g	Zwetschgen
1,5 dl	Rotwein
2-3 EL	Zucker

Omelette:

100 g	Mehl
2,5 dl	Milch
¼ TL	Salz
4 gehäufte EL	Zucker
3	Eigelb
3	Eiweiss

Zubereitung

Die Zwetschgen halbieren, entsteinen und dann vierteln

Die Hälfte der Zwetschgen mit dem Rotwein und dem Zucker weich kochen, mitsamt Garflüssigkeit pürieren.

Ein Backpapier in der Grösse eines rechteckigen Ofenbleches zuschneiden. Das Papier bebuttern und auf die Seite legen.

Den Backofen zusammen mit dem Blech (ohne Papier) während 15 Min. auf 220 Grad vorheizen.

Für die Omelette das Mehl mit der Milch, dem Salz und der Hälfte des Zuckers zu einem glatten Teig rühren. Die Eigelb untermischen.

Das Eiweiss sehr schaumig aufschlagen. Dann löffweise unter Weiterrühren den restlichen Zucker beifügen, so dass ein sehr fester, glänzender Eischnee entsteht. Sorgfältig unter den Teig ziehen.

Das sehr heisse Blech aus dem Ofen nehmen, mit dem vorbereiteten Backpapier belegen und sofort den Teig darauf giessen und glatt streichen. Rasch mit den restlichen Zwetschgenvierteln belegen.

Die Omelette sofort auf der mittleren Rille des heissen Ofens einschieben und während 12 Minuten bei 220 Grad backen.

Die Omelette aus dem Ofen nehmen, mit Hilfe des Backpapiers aufrollen, in Scheiben schneiden und auf Teller anrichten. Die noch lauwarme Zwetschensauce dazu servieren.