



471. Chochete vom 01.10.2018

" WM-Teilnehmer Australien "

Apéro

Weisswein-Sangria mit Pestoschnecken

Suppe

Knollenpower-Suppe

Hauptgang

Krokodil- und Kängurufilet
mit Fächerkartoffeln,
Spinat-Ziegenkäse-Muffins
und Asia-Butter und Sauerrahmsauce

Dessert

Glacé & Pommes
mit Orangen-Schoko-Kekse

Wein

Weisswein: Kangaroo Ridge 2017
Rotwein: Clancy's Barossa 2014

"Buon Appetito" und gutes Gelingen wünscht Euch Maurizio

Apéro

Weisswein-Sangria mit Pestoschnecken

Weisswein-Sangria:

Keine Personenangaben, ca. 1 l



Zutaten:

- 7.5 dl Weisswein (z.B. Rueda DO Marqués de Riscal)
Wir nehmen unseren australischen Weisswein
- 3 dl klarer Apfelsaft
- 1 Orange, in Scheiben
- 1 Apfel, in Schnitzen
- 1 Limette, heiss abgespült, trocken getupft, in Schnitzen
- 1 Bund Pfefferminze
- einige Eiswürfel

Zubereitung:

Wein und Apfelsaft in einen Krug giessen, Früchte begeben, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen. Kurz vor dem Servieren, Minze und Eiswürfel begeben.

Variante:

Auf Wunsch mit Kohlensäurewasser ergänzen.

Pestoschnecken:

Ergibt ca. 10-12 Stk.



Hefeteig:

500g Weissmehl
1TL Salz
½Wüfel Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt oder 1 Btl. Trockenhefe
3dl lauwarmes Wasser
2EL Olivenöl

Mehl, Salz und Hefe in einer Schüssel mischen. Wasser und Öl begeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Füllen & Backen:

4EL Pesto rosso (Tomatenpesto)
Als Variante nehmen wir auch den Pesto verde

Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck von ca. 35 x 40 cm auswallen. Pesto mit einem Spachtel darauf verteilen. Teig längs in 10 gleich breite Streifen schneiden. Streifen von einer Seite her zu Schnecken aufrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Ca. 18 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.
Herausnehmen, auskühlen.

> eher 18 Min. und 200°C

Suppe

Knollenpower-Suppe

6 Personen



Zutaten:

- 1 EL Rapsöl
- 2 Zwiebeln, gehackt
- 1 ½ EL getrockneter Thymian
- 300 g Wirz in feinen Streifen
- 300 g Pastinaken, in Würfeln
- 1 rohe Rande in Würfeln
- 1 Lauch in Ringen
- 250 g Rüebli in Würfeln
- 300 g fest kochende Kartoffeln in Würfeln
- 2 Liter Wasser
- 1 Tube Aufstrich Tomaten und Peperoni
- ½ TL Honig
- 1 ½ TL getrocknete Petersilie
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 TL Fenchelsamen
- ½ TL Kümmel
- 4 TL Salz
- ½ TL Pfeffer schwarz, gemahlen

Anrichten und Garnitur:

- 1 EL Aufstrich Tomaten und Peperoni
- 4 TL Rapsöl

Zubereitung:

Öl in einer grossen Pfanne erwärmen, Zwiebeln und Thymian andämpfen. 2/3 des Gemüses begeben, kurz mitdämpfen. Wasser dazugiessen, Tomaten-Peperoni-Aufstrich (1 EL für die Garnitur beiseite stellen), Honig, Petersilie, Oregano, Fenchelsamen und Kümmel begeben. Suppe würzen, aufkochen, bei mittlerer Hitze ca. 30 Min. kochen, bis das Gemüse weich ist. Suppe mit Stabmixer pürieren, restliches Gemüse begeben, bei kleiner Hitze weitere 25-30 Min. köcheln, bis das restliche Gemüse bissfest ist.

Anrichten und Garnitur:

Suppe anrichten, mit beiseite gestelltem Tomaten-Peperoni-Aufstrich und Öl garnieren.

Gut zu wissen:

Tipp:

Zur Garnitur getrocknete Kichererbsen, eingeweicht, separat kochen und diese am Schluss über die Suppe streuen.

Dazu passt:

Crème Fraîche, mit wenig Bio-Zitronenschale verrührt, Kernenbrot.

Tipp:

Je nach Saison können die Zutaten ausgetauscht werden: z.B. im Winter Grünkohl oder andere Kohl-Art statt Wirz verwenden sowie Kerbelrübe statt Pastinake verwenden.

Hauptgang

Krokodil- und Kängurufilet mit Fächerkartoffeln, Spinat-Ziegenkäse-Muffins, Asia-Butter und Sauerrahmsauce

Krokodil- und Kängurufilet

Tischgrill:

	Krokodilfilet
	Kängurufilet
	Öl zum Anbraten
Wenig	Salz, Pfeffer

Fächerkartoffeln

4 Personen



Zutaten:

800 g	fest kochende Kartoffeln
4 Zweiglein	Thymian, Blättchen abgezupft
3 EL	Olivenöl
1 TL	Salz
Wenig	Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln auf einen Esslöffel legen und sorgfältig fächerartig einschneiden. Kartoffeln in die vorbereitete Form legen. Thymian in die Einschnitte verteilen, Kartoffeln mit Öl beträufeln, würzen.

Backen:

Ca. 50 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Spinat-Ziegenkäse-Muffins

10 Personen



Zutaten:

75 g TK-Spinat
25 g Butter
200 ml Milch
250 g Mehl
Etwas Knoblauchpulver
1 EL Backpulver
1 TL Natron
50 g geriebener Parmesan
1 Stk. Ei
120 g weicher Ziegenkäse
12 Stk. Cherry-Tomaten

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Spinat in der Mikrowelle auftauen. Butter und Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Spinat hacken und zugeben. Vom Herd nehmen.

Umrühren und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken.

Mehl, Backpulver und Natron in einer großen Schüssel vermengen. Parmesan, Ei und Spinatmasse zugeben. Ziegenkäse teelöffelweise vorsichtig unterrühren.

Förmchen mit Teig füllen. Cherry-Tomaten mehrfach einstechen und je 1 Tomate in die Mitte der Muffins setzen.

15 Minuten goldbraun backen.

Tipp:

Wer die Muffins warm servieren will, gibt den Ziegenkäse erst in den Förmchen dazu, um einen Ziegenkäsekern zu erhalten, der auf der Zunge zergeht

Asia-Butter



Zutaten:

- 100 g Butter, weich
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 cm Ingwer, fein gerieben
- 1 TL Limettensaft
- 1 TL Honig
- ½ roter Peperoncino, entkernt, fein gehackt
- 2 EL Koriander, fein geschnitten
- ½ TL Salz

Zubereitung:

Butter mit allen restlichen Zutaten gut verrühren. Die Butter in Klarsichtfolie verpacken (z.B. als Rolle) und im Kühlschrank fest werden lassen.
Zum Fleisch servieren.

Tipp:

Der Koriander kann durch glattblättrige Petersilie ersetzt werden.

- > Anstelle der Klarsichtfolie nehmen wir vorgekühlte Schalen/Tassen
- > 1 Schale/Tasse ohne Peperoncino

Dessert

Pommes & Glacé mit Orangen-Schoko-Kekse

Keine Personenangaben

Fior di latte

Eis mit Ketchup

Eis mit Matcha-Tee



Zutaten Fior di Latte / mit Ketchup / Matcha-Tee:

80 g Zucker

1.5 dl Milch

2.5 dl Rahm

Ketchup

Matcha-Tee

Zubereitung:

Nach Angaben Hersteller Eismaschine

Orangen-Schoko-Kekse

Ergeben ca. 24 Stk.



Zutaten:

- 50 g Orangenschokolade
- 30 g Getrocknete Marillen (oder Cranberries)
- 230 g Mehl
- 1.5 TL Backpulver
- 1/4 TL Natron
- 110 g Butter (zimmerwarm)
- 120 g Staubzucker
- 2 Stk. Eier
- 3 TL Orangenzenen

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Schokolade und Marillen bzw. Cranberries hacken.

Mehl, Backpulver und Natron in einer mittleren Schüssel verrühren.

In einer grossen Schüssel Butter und Zucker mit dem Mixer schaumig rühren. Eier und Orangenzenen zugeben. Mehlmischung vorsichtig unterheben. Schokolade und eventuell Trockenfrüchte unterrühren.

Teelöffelgroße Teigstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und 8–10 Minuten goldbraun backen.

Das Innere der Cookies sollte noch weich sein. Auf einem Küchengitter auskühlen lassen.

Varianten Zutaten:

Eingelegte Rosinen, Mandeln, Nüsse etc.