

CHOCHETE VOM 4. MAI 2017

- LÖWENZAHNSALAT NACH BAUERNART
- WALDMEISTERSUPPE MIT GEFÜLLTEN LÖWENZAHNSTENGELN
- QUARK-GNOCCHI MIT BÄRLAUCH, ROQUEFORT UND POULETBRUST IM SESAMMANTEL
- GEBACKENE ERDBEEREN MIT WALDMEISTERSABAYON



Abmeldungen bitte bis Dienstag Abend an Peter Küng peter@werbstube.ch

LÖWENZAHNSALAT NACH BAUERNART

Die geputzten Löwenzahnblätter kurze Zeit in Salzwasser liegenlassen (nimmt den starken Bittergeschmack). Die Blätter waschen und gut abtropfen lassen.

Die Speckstreifen in eine Pfanne geben und langsam rösten. Anschliessend im Speckfett die Brotwürfelchen rösten und mit dem Speck mischen.

Die Löwenzahnblätter anrichten.

Die Zutaten zur Salatsauce gut aufrühren und über den Salat träufeln.
Die warmen Speckstreifen mit den Brotwürfeln sowie die gehackten Eier und Nüsse darüberstreuen.

Tip: Gekaufter, gebleichter Löwenzahn ist nicht bitter und muss daher nicht in Salzwasser eingelegt werden.

FÜR 6 PERSONEN

600g junge Löwenzahnblätter

SALATSAUCE

2 EL Kräuternessig
5 EL Walnussöl Salz und Pfeffer
1 TL Meerrettich

ZUM GARNIEREN

2 hartgekochte Eier, geschält und gehackt
80 g geräucherter Magerspeck, in feine Streifen geschnitten
80 g Brotwürfel ohne Rinde
60 g Walnüsse, grob gehackt

WALDMEISTERSUPPE MIT GEFÜLLTEN LÖWENZAHNSTENGELN

Den Waldmeister etwa 1 Stunde mit dem Riesling und mit 1 dl Gemüsefond zugedeckt marinieren.

Die Butter in einem Topf zergehen lassen und das Mehl einrühren.
Mit dem restlichen Gemüsefond auffüllen und etwa 30 Minuten kochen lassen.

In der Zwischenzeit den Quark mit einem Eigelb aufrühren. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen und in einen Spritzbeutel mit feiner Tülle einfüllen. Diese Masse in die Löwenzahnstengel einspritzen und diese in etwa 1 cm lange Stücke schneiden.

Die Waldmeistermarinade abseihen und in die Suppe geben. Mit Zitronensaft und -schale sowie Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe mit einem verquirlten Eigelb und der Sahne abbinden. Den gehackten Spinat mit Hilfe eines Tuches gut ausdrücken und den Saft in die Suppe geben.
Nicht mehr kochen lassen.

Die gefüllten Löwenzahnstengel in vorgewärmte Suppentassen verteilen.
Die Suppe kurz aufmixen, in die Tassen füllen und servieren.

FÜR 8 PERSONEN

1,3 l	Gemüsefond
1 ½ dl	Riesling
6	tiefgekühlte Waldmeister-pflänzchen
60 g	Butter
80 g	Mehl
1	Zitrone, Schale fein abgerieben und Saft ausgepresst
2	Eigelb
3 EL	Quark
3	dicke Löwenzahnstengel
3 dl	Sahne
100 g	Spinat, gehackt
	Salz
	Pfeffer

QUARK-GNOCCHI MIT BÄRLAUCH, ROQUEFORT UND POULETBRUST MIT SESAMMANTEL

Die Eier gut verquirlen, Bärlauchpaste, Quark und den geriebenen Käse daruntermischen. Das Mehl und den Griess vermengen, unter Rühren in die Quark-Ei-Masse geben und glattrühren. 10 Minuten stehenlassen. In einem grossen Topf Salzwasser aufkochen.

Mit zwei Kaffeelöffeln kleine Klösse formen und diese ins siedende Salzwasser gleiten lassen. Die Gnocchi 5 Minuten sanft köcheln lassen. Mit einem Schaumlöffel herausheben, in kaltes Wasser tauchen und gut abtropfen lassen.

Vor dem Servieren in kleine ofenfeste Formen verteilen, mit Roquefortkäse und Butterflocken bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad etwa 15 Minuten überbacken.

Die Hähnchenbrust salzen, pfeffern und in Olivenöl beidseitig anbraten. Dann herausnehmen. Mit einer Marinade aus dem Honig und der Sojasauce einpinseln, im Sesamsamen wenden und im Ofen garziehen.

FÜR 1 PERSON

GNOCCHI

160 g	Magerquark
1	Ei
1	Eigelb
40 g	Parmesan- oder Sbrinkäse
1 EL	Bärlauchpaste
5 g	Mehl
35 g	Griess
100 g	Roquefort
20 g	Butter

POULETBRÜSTLI

200 g	Pouletbrüstli
10 g	Sesam
1 Spr.	Sojasauce
1 TL	Honig
1 TL	Olivenöl

GEBACKENE ERDBEEREN MIT WALDMEISTERSABAYON

Die Erdbeeren, samt Stiel waschen und gut abtropfen lassen. Vanillezucker und Cointreau vermischen, die Früchte darin kurz schwenken, dann abtropfen lassen.

Die Butter verflüssigen und etwas abkühlen lassen. Das Eiweiss steif schlagen. Zucker und Eigelb schaumig schlagen und die flüssige Butter zufügen. Mehl darübersieben und zusammen mit dem Wein zu einem flüssigen Teig verarbeiten. Zuletzt den Eischnee unterziehen.

Die Früchte mit Puderzucker bestäuben. Am Stiel anfassen und durch den Teig ziehen. In heissem Erdnussöl bei 170 Grad schwimmend ausbacken.

Die fertigen Erdbeeren auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für das Sabayon Ei, Eigelb, Waldmeistersirup, Weisswein, Zitronensaft und -schale in einen Schneekessel geben. Im heissen Wasserbad schaumig schlagen.

Die gebackenen Erdbeeren auf Plattenpapier anrichten und das Waldmeistersabayon separat dazu servieren.

FÜR 4 PERSONEN

400 g	mittelgrosse Erdbeeren
1	Päckchen Vanillezucker
6 cl	Cointreau
	Erdnussöl zum Ausbacken
40 g	Puderzucker zum Bestäuben

AUSBACKTEIG

40 g	Butter
2	Eiweiss
40 g	Zucker
2	Eigelb
250 g	Mehl
2 ½ dl	trockener Weisswein

WALDMEISTERSABAYON

1	Ei
2	Eigelb
½ dl	Waldmeistersirup
1/2 dl	Weisswein
1	Zitrone (Saft und Schale)