



Kochabend 28. März 2019

Hackbällchen im Teigmantel

Sellerie-Apfelsuppe mit Speck-Rucola-Popcorn

Pouletbrüstchen im Chips Mantel an Paprikasauce
Spargelrisotto

Mango-Crémeschnitte



Hackbällchen im Teigmantel

Zutaten: (Apéro für 6 Personen)

750 g	Rinderhack
1 TL	Salz
½ TL	Pfeffer
1	Ei
1 TL	Kreuzkümmel
1 TL	Paprikapulver
1	Blätterteig, rechteckig
1 Dose	Salsa-Dipp
	Holzspiesschen
	Gemüse- oder Frucht- „Ständer“

Zubereitung:

Alle Zutaten gut vermengen. Mit nassen Händen Kugeln formen, Durchmesser cirka 25-30 mm.

Den Teig in cirka 20 mm breite Streifen schneiden. Kugeln umwickeln und auf Holzspiesse aufstecken.

Im vorgeheizten Ofen 180° Celsius, Heissluft, 10 Minuten backen. Spiesschen auf Frucht oder Gemüsestück dekorativ aufstecken.





Sellerie-Äpfelsuppe mit Speck-Rucola-Popcorn

Zutaten: (für 4 Personen)

1 Stk	Zwiebel
600 g	Knollensellerie
2 Stk	säuerliche Äpfel z.B. Braeburn
3 EL	Rapsöl
8 dl	Gemüsebouillon
60 g	Specktranchen
20 g	Popcornmais
15 g	Rucola
2,5 dl	Halbrahm
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel hacken. Sellerie und Äpfel in 1 cm grosse Würfel schneiden. Öl erhitzen. Gemüse und Äpfel cirka 2 Minuten darin andünsten. Mit Bouillon ablöschen. Zugedeckt cirka 35 Minuten köcheln lassen.

Speck in einer grossen Pfanne anbraten. Herausnehmen.

Maiskörner in die Pfanne geben. Zudecken und erhitzen, bis die ersten Körner aufzupoppen beginnen. Herd ausschalten und die Pfanne gelegentlich schütteln.

Speck feinschneiden, Rucola hacken und beides mit dem Popcorn mischen.

Rahm zur Suppe geben und alles pürieren. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Speck-Rucola-Popcorn servieren.





Pouletbrüstchen im Chips Mantel an Paprikasauce Spargelrisotto

Pouletbrüstchen

Zutaten: (für 4 Personen)

4 Stk	Pouletbrüstchen
	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 Stk	Dörrtomaten in Öl eingelegt
3 Zweige	Basilikum
2 Beutel	Chips klein, Kartoffelchips mit Paprikageschmack (je 90 g)
1 Stk	Ei
1 EL	Milch
3 EL	Mehl gehäuft
3 EL	Bratbutter

Zubereitung:

Die Pouletbrüstchen mit einem scharfen Messer waagrecht so aufschneiden, dass sie noch zusammenhalten, dann auseinander klappen. Die aufgeschnittene Fläche sparsam mit Salz und Pfeffer würzen.

Dörrtomaten und Basilikum fein hacken. Auf der aufgeschnittenen Fläche der Pouletbrüstchen verteilen und diese wieder zusammenklappen. Gut andrücken.

Die Paprikachips direkt im Beutel nicht zu fein zerbröseln. In einen Suppenteller geben. In einem zweiten Teller Ei und Milch verquirlen. In einem weiteren Teller das Mehl bereitstellen.

Die Pouletbrüstchen zuerst im Mehl, dann im Ei und schliesslich in den Chips wenden. Die Panade gut andrücken.

In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Pouletbrüstchen darin auf jeder Seite bei mittlerer, dann kleiner Hitze je nach Dicke während insgesamt 8-10 Minuten braten.



Paprika-Sauce

Zutaten: (für 4 Personen)

½ EL	Erdnussöl
2 Stk	Zwiebeln, fein gehackt
2 EL	Paprika edelsüss
1 EL	Tomatenpüree
2 DL	Hühnerbouillon
1 ½ dl	Weisswein
1 dl	Saucen-Halbrahm
1 TL	Zitronensaft
	Salz, Pfeffer, nach Bedarf
	wenig Paprika zum Bestreuen

Zubereitung:

Öl in der Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln cirka 3 Minuten andämpfen, Paprika kurz mitdämpfen, Tomatenpüree begeben, cirka 1 Minute weiterdämpfen. Bouillon und Wein dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren. Bei mittlerer Hitze cirka 20 Minuten köcheln. Sauce pürieren, in die Pfanne zurückgiessen. Saucenhalbrahm und Zitronensaft darunter rühren, nur noch heiss werden lassen, salzen, mit Paprika bestreuen.



Spargelrisotto

Zutaten: (für 4 Personen)

250 g	Risottoreis (Arborio oder Vialone)
½ Stk	Schalotte in feinste Brunoise (feinwürflig) geschnitten
½ Stk	Knoblauchzehe
1 EL	Butter
2.5 dl	Weisswein
6 dl	Geflügelbouillon
50 g	Parmigiano Käse gerieben
200 g	grüne und weisse Spargeln
40 g	kalte Butter

Zubereitung:

Die feingewürfelte Schalotte in einem EL Butter dünsten, Reis und gepressten Knoblauch zufügen, kurz mit dünsten. Mit einem guten Weisswein und 2 dl Bouillon ablöschen, auf kleinem Feuer einkochen lassen, erneut Bouillon zufügen, diese unter ständigem Rühren mit dem Holzlöffel reduzieren lassen, wieder etwas Bouillon zufügen und auf diese Art weiterfahren, bis der Reis gar und die Bouillon beinahe aufgebraucht ist, bei Bedarf salzen.

Die grünen Spargeln längs halbieren und in circa 3 cm lange Stücke schneiden, in der Bratpfanne mit etwas Butter (circa 20 g) andünsten. Zum Schluss die Spargelstücke und die Butter in kleinen Mengen unter den Reis geben (Spargel muss bissfest sein).





Mango-Crémeschnitte

Zutaten: (für 4 Personen ergibt 8 Stück)

1 Stk	Blätterteig ausgewallt cirka 25 x 42 cm
1 Stk	Mango cirka 420 g (eventuell fertige Mangomasse)
80 g	Puderzucker
1 EL	Limettensaft
100 g	Puderzucker
5 Blatt	Gelatine
2 EL	Wasser, siedend
2 dl	Vollrahm

Zubereitung:

Ofen auf 220 ° Celsius vorheizen. Teig auf Backblechgrösse zuschneiden, mit dem Backtrennpapier auf ein Blech ziehen, mit einer Gabel sehr dicht einstechen.

Cirka 17 Minuten in der unteren Hälfte des Ofens backen. Herausnehmen, ein Blech auf den heissen Teig legen, Teig damit etwas flachdrücken, auf ein Gitter ziehen, auskühlen. Teig längs in 6 Streifen schneiden.

Mango schälen, in Stücke schneiden, mit Puderzucker und Limettensaft pürieren. 2 EL davon mit dem weiteren Puderzucker verrühren ergibt die Glasur. Die Glasur mithilfe eines Löffelrückens oder Pinsel auf zwei Teigstreifen verteilen, trocknen lassen.

Gelatine cirka 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, abtropfen, mit dem heissen Wasser auflösen. 3 EL Mangopüree mit dem Schwingbesen darunter rühren, sofort gut unter die restliche Mangomasse rühren. Masse zugedeckt kühl stellen, bis sie am Rand leicht fest ist (cirka 30 Minuten).

Mangomasse glattrühren. Rahm steif schlagen, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Nochmals kühl stellen, bis die Masse spritzfähig und nicht mehr fliesst. (cirka 20 Minuten)

Mangomasse in einen Spritzsack füllen, die Hälfte davon auf zwei Teigstreifen spritzen. Je ein Teigstreifen darauflegen, restliche Mangomasse darauf spritzen. Die glasierten Teigstreifen darauflegen. Die Crèmeschnitten zugedeckt im Kühlschrank fest werden lassen (cirka 4 Stunden). Je in 4 Stücke schneiden. Anrichten mit einigen Mango Schnitzen dekorieren.

Gwörztüüfel

