

habsburgerchuchi
club kochender männer ebikon

Menü vom 10. Januar 2017
Pierre Bannwart

Neujahr`s Apéro
Knoblauchcreme-Suppe
Schneckenspiessli
Tagliatelle mit Zitronen und Basilikumsauce
Backofentomaten
Kakicreme mit Kakipüree

Knoblauchcreme-Suppe mit Thymian

10-15	Knoblauchzehen (zerquetscht)
50g	Butter
3-4	Zweige Thymian
1 dl	Weisswein
6 dl	Gemüsebouillon
1	grosser Kartoffel (geschält und klein gestückelt)
2 dl	Rahm
2	Scheibe Brot

Zubereitung:

Den Zerquetschten Knoblauch noch etwas hacken und in Butter leicht anrösten.

Thymian begeben und mit 1 dl Weisswein ablöschen.

Mit der Gemüsebouillon auffüllen und die Kartoffelwürfeli begeben.

Das ganze ca. 20 Min. köcheln lassen.

Die Suppe mit dem Pürierstab gut pürieren und den Rahm begeben, nochmals Pürieren.

Die Suppe abschmecken mit (Salz, Pfeffer oder Gewürze nach Vorlieben)

Deko nicht vergessen

Heiss Servieren

Schneckenspiessli

- 4 dünne Schweinsplätzli
- 3 EL Pesto
- 1 Zucchini (längs in dünne Streifen schneiden)
- 8 Tranchen Rohschinken (normalem Schinken)
- 15 Cherry-Tomaten

Zubereitung:

Schweinsplätzli beidseitig mit Pesto bestreichen.

Zucchinistreifen darauf legen, mit restlichem Pesto bestrichen.

Rohschinken darüber legen.

Jedes Plätzli satt aufrollen und in ca. 2.5cm breite Schnecken schneiden.

In der Mitte je 1 Tomate legen.

Danach auf Spiesschen stecken.

Beidseitig ca. 5 Min. anbraten und je nach Geschmack würzen.

Heiss Servieren

Tagliatelle mit Zitronen- und Basilikumsauce

250g Eiernudeln
20g geriebener Sbrinz
2 kl Zitrone
1 Bund Basilikum
1 dl Rahm
60g Butter
4 Tomaten

Zubereitung:

Tomaten waschen, halbieren etwas würzen und in den Backofen.

Zitronen waschen, trocknen und Schale abreiben.

Basilikumblätter hacken.

Genügen Salzwasser zum Kochen bringen.

Nudeln al dente kochen.

Butter in weiter Pfanne geben auf schwachem Feuer schmelzen.

Zitronenschale begeben und mischen.

Nach einer halben Minute Rahm und die Hälfte des Sbrinz zugeben.

Alles mischen und kurz auf der Herdplatte stehen lassen.

Teigwaren abgiessen und sofort zur Mischung in die Pfanne geben.

Frischer Pfeffer, Basilikum und restlichen Sbrinz begeben.

Heiss Servieren

Kakicreme mit Kakipüree

50 g Puderzucker
6 EL Orangenlikör
1/3 L Schlagrahm
4 Blatt Gelatine
4 Stk. Kaki
4 Stk. Zitronen
50 g Kokosfleisch (frisch)

Kakis häuten und Stielansatz entfernen. Fruchtfleisch pürieren.

Zitronen auspressen.

Die Hälfte des Pürees entnehmen, mit 6 EL Zitronensaft und 6 EL Orangenlikör vermischen und kühlstellen.

Puderzucker und 6 EL Zitronensaft unter das restliche Püree rühren.

Gelatine einweichen, tropfnass unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auflösen. Sofort unter das gesüsste Pulver rühren, kühl stellen.

Rahm steif schlagen. Sobald das Püree zu gelieren beginnt, Rahm begeben, kühl stellen.

Kokosfleisch raspeln und in einer trockenen Pfanne rösten.

Püree und Kokosraspeln extra zur Creme Servieren.

Kühl Serviere