

Kochabend mit Sebi, 11.03.2014



Trüffel-Kartoffel-Suppe

Zucchini-Polenta-Chüechli mit Gschnätzlets

Wunder

Leckerli-Mousse

Trüffel-Kartoffel-Suppe

Für 4 Portionen



Zutaten

1/2 fein gehackte Schalotte
Butter zum Dämpfen
200 g mehligkochende Kartoffeln (geschält, gewürfelt)
4 dl Gemüsebouillon
1/2 dl Rahm
wenig fein gehackter Kerbel
Salz, Pfeffer

Garnitur:

1 dl Milchschaum
4 Tranchen knusprig gebratener Rohessspeck
1/2 fein gescheibelter schwarzer Trüffel
Kerbel

Zubereitung

1. Schalotte in der Butter andämpfen. Kartoffeln und Bouillon beifügen, aufkochen und weich kochen. Alles fein pürieren und mit Bouillon auf die gewünschte Konsistenz verdünnen. Rahm beifügen, schaumig aufmixen, mit Kerbel verfeinern, würzen.

2. Suppe in hitzeresistente Gläschen verteilen, mit gebratenem Speck, Trüffelscheibchen und Kerbel garnieren.

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Tipp: Für einen noch intensiveren Trüffelgeschmack kann die Suppe zusätzlich mit natürlichem Trüffelöl aromatisiert werden.

Zucchini-Polenta-Chüechli



Zutaten:

1 Zwiebel
1 EL Olivenöl
1 l Gemüsebouillon
250 g Maisgriess (4 Min.)
24 Tranchen Bratspeck
400 g Zucchini
1 EL Rosmarinnadeln
1 EL Olivenöl
0.75 TL Salz
wenig Pfeffer

Und so wirds gemacht:

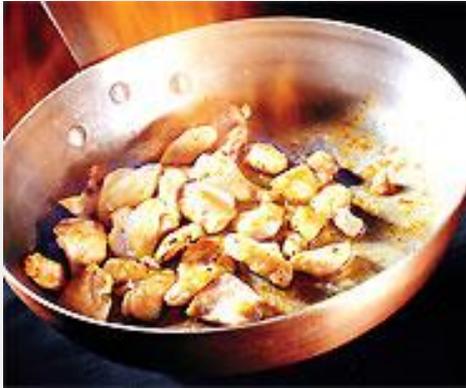
1. Zwiebel fein hacken, im warmen Öl andämpfen. Bouillon dazugießen, aufkochen. Maisgriess einrühren, unter Rühren bei kleiner Hitze ca. 4 Min. zu einem dicken Brei köcheln.

2. Je 2 Specktranchen kreuzweise in die 12 Vertiefungen eines gefetteten Muffinsblechs legen. Polenta darauf verteilen. Zucchini in ca. 2 mm dicke Scheiben hobeln, Rosmarin fein schneiden, mit dem Öl mischen, würzen.

Backen:

ca. 25 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, aus der Form nehmen.

Gschnätzlets Wunder



Mit Cognac flambiert und an einer raffiniert-pikanten Sauce serviert, avancieren einfache Pouletbrüstli zum Lieblingsgericht anspruchsvoller Gäste.

Zubereitung

Fleisch

800 g **Bratbutter** zum Anbraten
Pouletbrüstli, schräg in
ca. 3 mm breiten Streifen
1 TL **Salz**
1 dl **Cognac**

- Und so wirds gemacht:**
1. Bratbutter im Brattopf heiss werden lassen. Fleisch portionenweise ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen, würzen.
 2. Alles Fleisch in den Brattopf zurückgeben, heiss werden lassen. Cognac darüber giessen, anzünden, ca. 1 Min. flambieren. (Achtung: nicht unter dem eingeschalteten Dampfzug flambieren!) Pfanne kurz zudecken. Fleisch herausnehmen.

Sauce

1 EL **Bratbutter**
1 **Zwiebel**, fein gehackt
2 **Knoblauchzehen**,
gepresst
1 EL **Rosmarin**, gehackt
1.5 TL **Paprika**
0.5 TL **Curry**
1.5 EL **Ketchup**
2 dl **Weisswein**
3 dl **Hühnerbouillon**
2 EL **Maizena**
2.5 dl **Halbrahm**

Und so wirds gemacht:

1. Bratbutter im selben Brattopf warm werden lassen.
2. Zwiebel und Knoblauch andämpfen. Rosmarin und alle Zutaten bis und mit Ketchup begeben, kurz mitdämpfen.
3. Wein dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren. Auf die Hälfte einköcheln, Bouillon dazugiessen.
4. Maizena mit Halbrahm anrühren, unter Rühren dazugiessen, unter ständigem Rühren aufkochen.
5. Fleisch in die Sauce geben, nur noch heiss werden lassen.

Leckerli-Mousse



Nomen est omen. Lecker. Wenige Zutaten, kurze Zubereitungszeit, grossartiges Resultat. Für Sie und Ihre Schleckmäuler.

160 g	Basler Leckerli, 2 Stück für die Verzierung beiseite gestellt, Rest grob gehackt
1 dl roter Portwein	in eine Schüssel geben, mischen, zugedeckt ca. 30 Min. einweichen
25 g Butter, weich	beigeben, fein pürieren
1.8 dl Rahm,	steif schlagen
	Masse sorgfältig darunter ziehen, in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 12 mm Ø) geben, ca. 1 Std. kühl stellen

Servieren:

Leckerli-Mousse in kleine Tassen oder Dessertschalen spritzen, beiseite gestellte Leckerli diagonal halbieren, verzieren.

Lässt sich vorbereiten:

Leckerli-Mousse 1/2 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt kühl stellen.

Serviervorschlag:

statt Portwein aus 2 Mandarinen Saft auspressen (ergibt ca. 1 dl). Leckerli-Mousse in die Mandarinhälften spritzen, verzieren.