

**8. Kochabend**  
**Freitag, 2.10.2009**  
**Abendchef: Roli Möhr**

**Fisch mit Tomaten - Salsa**

.....  
**Chili con carne**  
**Reis**

.....  
**"Guschner Mostcreme"**

**Fisch mit Tomaten - Salsa**

**4 Personen**

**Salsa**

3 Esslöffel Olivenöl  
1 Zwiebel, fein gehackt  
1 roter Peperoncini, entkernt und feingehackt  
400 g Tomaten, in Würfel gehackt  
1 Bund Basilikum, fein gehackt  
1/2 Teelöffel Salz  
wenig Pfeffer

**Alle Zutaten mischen**

**Fisch**

500 g Fischfilet  
1 Teelöffel Salz  
wenig Pfeffer  
Öl zum Braten



Fisch würzen und im Öl beidseitig ca. 1 Minute braten. Fisch mit Salsa auf Teller anrichten.

**Wein:** Malanser Cuvée Blanc 2008

## **Chili con carne mit Reis**

4 Personen

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 2 Esslöffel Bratfett
- 500 g gehacktes Rindfleisch
- 1 Esslöffel Chilipulver
- 2 Esslöffel Tomatenpüree
- 400 g Pelati - Tomaten
- 1 Dose rote Kidney - Bohnen
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



Zwiebeln und Knoblauch im warmen Bratfett andünsten. Das Hackfleisch beifügen und unter Wenden Farbe annehmen lassen. Das Chilipulver übers Fleisch streuen und einen Moment mitdünsten. Dann das Püree, die Pelati samt Saft sowie die gut abgetropften Bohnen begeben. Alles auf kleinem Feuer 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer, evtl. noch mit mehr Chilipulver nachwürzen.

## **Reis**

- 2 Teetassen Reis
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 4 Esslöffel Olivenöl

Reis im Olivenöl glasig dünsten. Genug Wasser zum dünsten begeben und zieh lassen bis der Reis lind ist.

**Wein:** Maienfelder Marschallgut 2007

## **"Guschner Mostcreme"**

- 5 Eier
- 1 Zitrone, Saft und geriebene Schale
- 100 g Zucker
- 5 dl Süssmost
- 2 dl Rahm
- Löffelbiskuit nach Belieben
- Eigenbrand

Alles unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Feuer abstellen und ca. 2 Minuten weiter ziehen lassen, immer mit dem Schwingbesen rühren. Creme evtl. absieben und erkalten lassen. Rahm schlagen und unter die Creme ziehen. Nach Belieben mit Löffelbiskuits garnieren. Servieren mit einem Gläsli Marc.



**En Gueta wünscht allen**

**Roli Möhr**