

96. Kochabend
Freitag, 12.01.2018
Abendchef: Andrea Buchli



mit Speck umwickelte Dörzwetschgen

Quarschinkenrollen auf Salat

**Lammvoressen
Kartoffelstock
Röslikohl, gedämpfte Tomaten**

Schokoladebirnen

*Weine
(Auswahl Karl Kalt)*

*Weisswein: Esporao Reserva 2015, Alentejo, Portugal
Rotwein: Barahonda Barrica 2013, Spanien*

mit Speck umwickelte Dörrzwetschgen

4 Personen

12 Stk Dörrzwetschgen
12 geschnittenen
Tranchen Bratspeck

Fertige im Beutel verwenden oder trockene eine Nacht im (Zucker-) Wasser aufweichen. Zwetschgen einzeln mit Bratspeck umwickeln. Im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 10 Min. braten. Warm servieren.

Quarschinkenrollen auf Salat

4 Personen



8 Stk Schinkenscheiben
200 gr Magerquark
2 EL feingehackte frische
Kräuter
Salz, Pfeffer, Paprika

Den Quark mit etwas Milch cremig rühren, dann die Kräuter und das Gewürze darunterziehen. Die Schinkenscheiben mit der Masse bestreichen und aufrollen.

Beliebiger Salat zubereiten, mit Salatsauce benetzen und auf Teller anrichten. Die Quarschinkenrollen auf Salat drapieren und servieren.

Lammvoressen

4 Personen



800 gr Lammvoressen
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel mit Lorbeerblatt
und Nelken bespickt
1 EL Mehl
Bouillon
Salz und Pfeffer
1 St Sellerie

Lammvoressen in Fett scharf anbraten, danach mit Mehl bestäuben und mit Knoblauch, Sellerie und Zwiebel noch kurz weiterbraten. Mit Bouillon ablöschen bis Fleisch mit Flüssigkeit bedeckt ist, mit Salz und Pfeffer würzen und dann im Schmortopf ca. 1 Std. garen.

Kartoffelstock

4 Personen

800 g Kartoffeln
3 dl Milch
30 g Butter
Salz, Muskatnuss

Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Wie Salzkartoffeln kochen (20-25 Min.). Wasser ableeren, Kartoffeln trocknen lassen. Milch und Butter in Pfanne geben, Kartoffeln dazupassieren. Auf kleiner Stufe kräftig rühren bis der Stock luftig und heiss ist. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Rosenkohl

4 Personen

600 g Rosenkohl
1 kleine Zwiebel
50 g Speckwürfeli
Salz oder Bouillon
Butter

Speckwürfeli in Pfanne glasig anbraten, Zwiebeln schneiden und dazugeben, Rosenkohl rüsten, waschen, begeben. Auf kleiner Stufe dämpfen, von Zeit zu Zeit schütteln. Würzen, mit wenig Wasser ablöschen und 20-30 Min. dämpfen. Beim Anrichten mit wenig Butter beträufeln.

Gedämpfte Tomaten

4 Tomaten
Salz

Tomaten waschen, oben kreuzweise einschneiden, mit Salz bestreuen. Im Blech oder feuerfester Schale bei 150 Grad im Backofen 20-25 Min. dämpfen. Beim Anrichten mit wenig Butter beträufeln.

Schokoladebirnen

4 Personen



Schokoladecrème

5 dl	Milch
2 EL	Zucker
2 EL	Maizena
1	Ei
100 g	dunkle Schokolade

Alles in einer Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren. Schokolade begeben, dann unter Rühren bei mittlerer Hitze bis vor das Kochen bringen. Die Pfanne von der Platte ziehen, ca. 2 Min.iterrühren, durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, sofort auskühlen.

Birnen

4 dl	Wasser
1 EL	Zitronensaft
75 g	Zucker
4	Birnen
40 g	Butter
1 EL	Zucker

Birnen schälen, halbieren Kerngehäuse entfernen. Zucker, Wasser und Zitronensaft in Pfanne aufkochen, die Birnen dazugeben und zugedeckt knapp weich köcheln, mehrmals wenden. Birnen in der Flüssigkeit auskühlen.

Garnitur

1 dl	Vollrahm
	Schokoladenspäne

Rahm steif schlagen. Mit Sparschäler Schokoladenspäne anfertigen.

Crème auf flachem Dessertteller anrichten. Halbierete Birnen dazugeben, mit Nidel verzieren und mit Schokoladenspänen bestreuen.

A Guata wünscht Andrea