



567. Chochete vom 11. April 2018



„Frühling“

Apéro

Spinatkuchen

⌘⌘⌘⌘⌘⌘

Vorspeise

Apfel-Pastinaken-Suppe

⌘⌘⌘⌘⌘⌘

Menu

Rötel Zuger Art

⌘⌘⌘⌘⌘⌘

Dessert

Erdbeer-Ofenküchlein

⌘⌘⌘⌘⌘⌘

Zubereitung: ca. 50 Minuten
Backen: ca. 35 Minuten

Zutaten

1 Pizzateig (ca. 700 g)
1 Eigelb,
verrührt mit 1 TL Rahm
und 1/2 TL Zucker

Mehl zum Auswahlen
Ausstechform Ø 7 cm

Füllung

450 g feiner Spinat
1 rote Zwiebel, gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt
120 g Speckwürfeli
70 g Sprinz AOP, gerieben
80 g Rahmquark
1 Eiweiss, leicht verquirlt
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Butter zum Dämpfen

Zubereitung

Füllung: Spinat in siedendem Salzwasser 1 Minute blanchieren, abgiessen, kalt abschrecken, ausdrücken, grob hacken. Zwiebel und Knoblauch in Butter 4-5 Minuten andämpfen, mit Speck, Sbrinz, Quark und Eiweiss zum Spinat geben, würzen.

Teig auf wenig Mehl 3 mm dick auswallen. Rondellen ausstechen. Je 1-2 TL Füllung darauf verteilen, zu Halbmonden zusammenklappen, dann nochmals zusammenklappen, so dass eine Art Muschel entsteht. Diese im Kreis von aussen nach innen ins vorbereitete Blech legen. Mit Eigelb bestreichen.

Im unteren Teil des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 30-35 Minuten backen.



Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Zutaten

200 g Pastinaken, gerüstet
in kleine Stücke geschnitten
1 mehlig kochende Kartoffel, ca. 100 g
gerüstet, in kleine Stücke geschnitten
200 g Äpfel, z.B. Cox Orange
gerüstet und geschält, in Stücke geschnitten
1 Stück Zitronenschale
Butter zum Dämpfen
1 dl Weisswein oder Bouillon
7 dl Bouillon
1 dl Rahm
Salz, Pfeffer, Zucker



Pastinaken-Chips:

Rapsöl
1 Pastinake, gerüstet, in dünne Scheiben gehobelt, wenig Salz

Zubereitung

Pastinaken, Kartoffel, Äpfel und Zitronenschale in der Butter andämpfen. Mit Wein und der Hälfte der Bouillon ablöschen. Zugedeckt bei kleiner Hitze sehr weich kochen, Zitronenschale entfernen, pürieren. Soviel Bouillon wie nötig dazu giessen, kurz aufkochen. Rahm dazu giessen, würzen.

Chips: Öl in einer kleinen Pfanne 1 cm hoch einfüllen, erhitzen. Pastinakenscheiben portionenweise 1-2 Minuten schwimmend ausbacken, bis sie goldgelb sind. Auf Küchenpapier auslegen, salzen.

Suppe in tiefen Tellern oder Tassen anrichten. Mit den Chips servieren.

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Zutaten

8 Rötelfilets
40 frische Spinatblätter
6 EL Butter
Salz, Pfeffer

Sauce

1 dl Fischfond
1 dl Weisswein
1.5 dl Rahm
2 EL Butter
2 EL Kräuter gehackt
Petersilie, Dill, Kerbel ..
Salz, Pfeffer

Beilage

Salzkartoffeln, Spinat

Petersilie zum garnieren



Zubereitung

Saibling:

Die Fischfilets mit einer Pinzette entgräten. Bei vier Filets mit einem Messer die Haut ablösen. Die Hautseite mit Salz und Pfeffer leicht würzen und mit Spinatblätter nebeneinander belegen. Einrollen und mit Küchenschnur binden. Alle Filets inkl. Den gerollten auf ein gebuttertes Blech legen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fischfond und Weisswein dazugiessen und bei 90 Grad zwei bis drei Minuten pochieren. Danach den Fisch warmstellen, den Fond sieben und anschliessend leicht einkochen.

Sauce:

Den passierten Fond mit 1 dl Rahm einkochen, 2 EL Butter dazugeben und sofort sämig mixen. 0.5 dl geschlagenen Rahm und die gehackten Kräuter in die Sauce rühren.

Die Filets mit der Hautseite nach oben auf vier Teller verteilen. Das gerollte Filet in die Mitte setzen und mit der sämigen Sauce umgiessen.

Dazu Salzkartoffeln und Spinat

Zubereitung: ca. 40 Minuten
Backen: ca. 45 Minuten

Zutaten

Brühteig:

1 dl Milch
1 dl Wasser
50g Butter
2 EL Zucker
120 g Mehl
2 – 3 Eier

Füllung:

100 g Erdbeeren
3 dl Vollrahm
4 EL Puderzucker

Dekoration:

4 Erdbeeren
1 Beutel Kuchenglasur dunkel (ca. 125 g)



Zubereitung

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Milch und Wasser mit Butter, Salz und Zucker aufkochen, Hitze reduzieren. Mehl auf einmal begeben, mit einer Kelle ca. 1.5 Min. rühren, bis sich ein geschmeidiger Teigkloss bildet, der sich vom Pfannenboden löst. Pfanne von der Platte nehmen.

Eier verklopfen, nach und nach mit den Schwingbesen des Handrührgeräts darunter rühren. Rühren, bis der Teig weich ist, aber nicht zerfließt.

Formen: Teig in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 14 mm Ø) geben, ca. 8 Häufchen von je ca. 6 cm Ø mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des Ofens. Ofentür nie öffnen!

Trocknen: Anschliessend im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen ca. 15 Min. trocknen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen. Ofenküchlein aufschneiden.

Erdbeeren in Würfeli schneiden, mit dem Rahm und dem Puderzucker steif schlagen. In einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 14 mm Ø) geben. Ofenküchlein damit füllen.

Schokoladeglasur im heissen Wasserbad schmelzen, eine kleine Spitze von der Verpackung abschneiden, streifenartig über die Ofenküchlein giessen. Erdbeeren in Scheibchen schneiden, Küchlein damit verzieren.