



590. Chochete vom 11. März 2020



„Happy Birthday““

Apéro

Pizzablume mit „Corona“

🍷🍷🍷🍷🍷

Vorspeise

Pastinaken-Apfel-Suppe

🍷🍷🍷🍷🍷

Menu

Poulet im Teig

🍷🍷🍷🍷🍷

Dessert

Schlorzifladen

🍷🍷🍷🍷🍷

Zubereitung: ca. 15 Minuten
Backen: ca. 20 Minuten

Zutaten

2 rund ausgewallte Pizzateige
120 g geriebener Käse z.B. Gruyère
3-4 EL Tomatenpüree
1 Dose Sardellen

Gewürz nach belieben



Zubereitung

Einen Pizzateig mit Backpapier aufs Blech legen. Tomatenpüree gleichmässig auf den Teig streichen. Käse darüber streuen und Sardellen verteilen. Nach Belieben würzen.

Zweiten Teig darüber legen. Die Ränder sollten bündig sein. Ein Glas in die Mitte der Pizza stellen. Vom Glas her die Pizza in 12 gleiche Stücke einschneiden. Jedes Stück zweimal verdrehen.

Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen.
Backen: ca. 20 Min. auf der untersten Rille des Ofens.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Zutaten

2 mehligkochende Kartoffeln
400 g Pastinaken
400 g Äpfel
2 Stück Zitronenschale
1.4 l Bouillon
2 dl Rahm
2 dl Weisswein oder Bouillon

Butter zum Dämpfen
Salz, Pfeffer, Zucker

Pastinaken-Chips

2 Pastinaken, in dünne Scheiben gehobelt
Rapsöl, wenig Salz

Zubereitung

Suppe:

Kartoffel, Äpfel und Pastinaken in kleine Stücke schneiden. Zitronenschale in grossen Stücken dazugeben. In der Butter andämpfen, mit Weisswein und der Hälfte der Bouillon ablöschen. Zugedeckt bei kleiner Hitze sehr weich kochen, Zitronenschale entfernen. Suppe pürieren. Soviel Bouillon wie nötig dazugiessen, kurz aufkochen. Rahm dazugiessen, 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, abtropfen lassen, salzen.

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



Zubereitung: ca. 30 Minuten

Zutaten

9 Pouletbrüstchen
3 Blätterteig (rechteckig)
1 Glas getrocknete Tomaten in Öl
2 Zwiebeln in feine Streifen geschnitten
1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
1 Ei
30 Zwiebeln Ringe (Dekoration)
Butter zum Anbraten
Paprika, Salz, Pfeffer

Gemüse Gratin:

500 g Karotten
3 Lauch
1 Fenchel
2 Kohlrabi
4 Eier
2 dl Gemüsebouillon
4 dl Halbrahm
300 g geriebener Käse

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

Fleisch:

In heisser Butter beidseitig je 1 Minute anbraten, herausnehmen, würzen, abkühlen lassen.

Tomaten, Zwiebel und Schnittlauch fein schneiden.

Teig flach auslegen, in Rechtecke schneiden. Auf den Teig die getrockneten Tomaten, die Zwiebeln und den Schnittlauch in der Mitte verteilen, je ein Pouletbrüstchen darauflegen. Teigränder mit Ei bestreichen, verschliessen und mit der Verschlussseite nach unten auf das Backpapier legen.

Päckli mit Ei bestreichen, mit Zwiebelringen belegen. In der Mitte in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben und 20 bis 30 Minuten backen.

Gratin:

Gemüse in 4 cm lange Stäbchen (ca. 5 mm dick) schneiden.

Für den Guss Eier verquirlen, Gemüsebouillon, Rahm und Käse mischen. Würzen und in eine Porzellan oder Glasform geben. Bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.



Zubereitung: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 30 Minuten

Zutaten

2 Stück Kuchenteig (eckig)

100 g Haselnüsse gemahlen

500 g Birnenkösi

Guss:

4 dl Vollrahm

2 Eier

100 g Rahmquark

3 EL Zucker

1 TL Zimt

3 TL Maizena

4 Ei Williams



12 Aluförmchen Ø 10 cm

Zubereitung

Kuchen Teig auslegen und Runde Scheiben Ø 12 cm ausstechen.

Teig in Aluförmchen legen und einstechen.

Boden mit Haselnüssen auslegen, mit Birnenkösi ca. 1 cm dick bestreichen.

Den Guss aus Rahm, Eiern, Quark und allen Zutaten gut verrühren und darüber giessen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 30 – 40 Minuten backen.

Gegen Ende der Backzeit Zucker darüber streuen. Wenn die Oberfläche beim Guss zu dunkel wird, Alufolie darüber legen.

Dekoration, Rahm, Puderzucker, ev. Birnenschnitze.