

Hobby – Köche Obstalden

Menue vom 25. März 2002
Leitung: Franz Leupi

Rüebli Salat an Honigsauce



Penne all arrabbiata



Himbeerschaum und Mandelgebäck



RÜEBLISALAT:

250 g Rüebli

200 g Gartenkresse

HONIGSAUCE:

3 Esslöffel Weissweinessig

1 Esslöffel flüssiger neutraler Honig (z.B. Akazienhonig)

4 Esslöffel Traubenkernöl oder anderes Oel

1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

1 kleiner roter Chili, entkernt, fein gehackt

1 gelbe Peperoni, klein gewürfelt

Salz nach Bedarf

wenig Schnittlauch nach Belieben, für die Garnitur

VORBEREITEN:

Rüebli mit dem Sparschäler in dünne Streifen schneiden

SAUCE:

Alle Zutaten bis und mit Peperoni gut verrühren, würzen.

Rüeblistreifen daruntermischen.

SERVIEREN:

Rüebli und Gartenkresse auf Teller verteilen, restliche Sauce über die Kresse träufeln, evt. garnieren.

PENNE ALL ARRABBIATA:

400 – 500 g Teigwaren, z.B. Penne

SCHARFE TOMATENSAUCE:

2 Esslöffel Oliven- oder anderes Öl in einer Pfanne wärmen

1 Zwiebel, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, gepresst begeben, andämpfen

1 Peperoncini, halbiert, entkernt in Streifen schneiden, mitdämpfen

750 g Tomaten, geschält würfeln, begeben, ca 10 Minuten. dämpfen

½ Teelöffel Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 Bund Petersilie, gehackt

frischer Oregano

Pecorino-Käse, gerieben

TIPS:

- An Stelle von frischen Tomaten gehackte Pelati verwenden.
- Ohne Peperoncini erhält man eine milde Tomatensauce.
- An Stelle von Pecorino-Käse Parmesan verwenden.

HIMBEERSCHAUM UND MANDELGEBAECK:

HIMBEERSCHAUM:

125g Himbeeren aus dem Tiefkühlvorrat
2 Esslöffel Zucker
1 Teelöffel Zitronensaft
2 ½ dl Vollrahm (UHT ungeeignet)

ZUBEREITEN:

Die Beeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Das Mark mit dem Zucker und Zitronensaft mischen, kurz kühl stellen. Den flüssigen Vollrahm mit dem Schwingbesen unter das Fruchtmark rühren, bis die Masse cremig und fest wird und weiche Spitzen entstehen.

MANDELGEBAECK:

2 Eiweiss, steif geschlagen
75g Puderzucker
100g Mehl
1dl Rahm
75g Mandelblättchen

ZUBEREITEN:

Den Eischnee mit dem Puderzucker mischen. Mehl und Rahm abwechslungsweise mit dem Gummischaber darunterrühren. Die Mandelblättchen daruntermischen. Mit zwei Löffeln kleine Häufchen auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech geben und zu hauchdünnen Plätzchen ausstreichen.

BACKEN:

ca. 10 Minuten in der oberen Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Vom Blech nehmen, sofort auf einen Flaschenhals oder auf eine kleine Flasche drücken, damit eine Wölbung entsteht. Kurz auskühlen.