



HOBBY – KÖECHE OBSTALDEN

Menue vom 29. Oktober 2007

Leitung: Franz Leupi

Menue: Kastanien Steinpilz – Suppe

**Omeletten mit Poulet – Curryfüllung
und Salat**

**Stracciatella – Glace mit
Schoko – Mandeln - Bananen**

Kastanien Steinpilz-Suppe

4 Personen



**Kastanien-
Steinpilz-Suppe**

VEGETARISCH

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

400 g tiefgekühlte Kastanien,
aufgetaut
1 Esslöffel Bratbutter
1 Esslöffel Tomatenpüree

8 dl Gemüsebouillon
1 Teelöffel Steinpilzpulver
(siehe kleines Bild)

100 g Steinpilze, in Scheiben
½ Esslöffel Bratbutter

1 dl Halbrahm, flaumig
geschlagen

Salz, Pfeffer, nach Bedarf
wenig Cayennepfeffer



Kastanien in einer Pfanne in der heissen Bratbutter goldbraun braten, das Tomatenpüree kurz mitbraten. Die Bouillon dazu giessen, aufkochen, Hitze reduzieren, das Steinpilzpulver begeben, zugedeckt ca. 30 Min. köcheln, bis die Kastanien weich sind. Suppe fein pürieren, aufkochen. Pilzscheiben in einer beschichteten Bratpfanne in der heissen Bratbutter goldbraun braten, 4-8 schöne Scheiben für die Garnitur beiseite legen. Restliche fein würfeln und zur Suppe geben. 2/3 des Rahms darunter rühren, würzen, in vorgewärmten Tellern anrichten. Die Suppe mit dem restlichen Rahm und den beiseite gelegten Pilzscheiben garnieren.

Omeletten mit Poulet-Curryfüllung

Salat



Zutaten für 2 Personen

100 g Mehl, $\frac{1}{4}$ TL Salz

2 dl Milchwasser ($\frac{1}{2}$ Milch/
 $\frac{1}{2}$ Wasser), 2 frische Eier

225 g tiefgekühltes,
geschnetzeltes Pouletfleisch,
aufgetaut

1 EL Rapsöl

$\frac{1}{2}$ EL milder Curry

1 dl Hühnerbouillon

1 EL Rosinen

1 dl Saucenhalbrahm

Salz und Pfeffer, nach Bedarf

Öl zum Backen

1



Mehl und Salz in Schüssel mischen. Milchwasser und Eier verrühren, nach und nach unter Rühren mit dem Schwingbesen zum Mehl giessen, glatt rühren. Ca. 30 Min. quellen lassen.

2



Poulet trocken tupfen. Öl in Bratpfanne heiss werden lassen, Poulet ca. 5 Min. anbraten. Curry darüberstäuben, Bouillon und Rosinen begeben, ca. 3 Min. köcheln. Rahm begeben, unter Rühren aufkochen, würzen.

3



Öl in beschichteter Bratpfanne warm werden lassen. Nacheinander 4 Omeletten beidseitig je ca. 3 Min. backen, warm stellen. Füllung auf Omeletten verteilen, falten, sofort servieren. Dazu passt: Blattsalat

Stracciatella-Glace mit Schoko-Mandeln-Bananen



Zutaten für 2 Personen

30 g Mandelblättchen
50 g dunkle Schokolade
2 EL Kaffeerahm
1 Btl. Vanillinzucker
2 Bananen, gut reif (ca. 350 g)

2 TL Zitronensaft
4 Kugeln Stracciatella-Glace
½ dl Halbrahm

1



Mandelblättchen ohne Fett in Teflonpfanne goldgelb rösten, herausnehmen. Schokolade mit Kaffeerahm schmelzen, aber nicht zu heiss werden lassen, Vanillezucker und Hälfte Mandelblättchen zufügen.

2



Bananen schälen, längs halbieren und sofort mit etwas Zitronensaft einreiben. Je 2 Kugeln Stracciatella-Glace auf 2 Teller anrichten, je 2 Bananenhälften daneben legen.

3



Je die Hälfte Schokosauce über Bananen und Glace geben. Mit Schlagrahm und den restlichen Mandelblättchen garnieren.