

Hobby Köche Obstalden

28. April 2014

Ruedi Pfiffner

Apero Gebäck à la Ami Schwarzenbach

Selleriesalat

Spaghetti mit Poulet und Grünspargel

Dessert Espresso Glacé

Apero à la Amy Schwarzenbach



Zutaten für 4 Personen

- 1 Stk. Blätterteig
- 8 Stk. Cherrytomaten oder entsteinte, schwarze Oliven
- 8 halbe Kaffeelöffel Crème fraîche
- italienische Kräuter
- Salz

Zubereitung:

Blätterteig ausstechen (Form siehe Bild)

Je einen halben Kaffeelöffel Crème fraîche auf dem Blätterteig mittig verteilen

Cherrytomaten halbieren und in der Mitte vom Teig etwas andrücken (oder ganze Oliven)

würzen mit italienischen Kräutern und Salz

Bei 225°C ca. 5 – 7 Minuten im vorgeheizten Ofen backen

Selleriesalat



Zutaten für 4 Personen

- 1 Stk. kleiner Sellerie
- 1 Stk. Eisbergsalat
- 1 Stk. grünschaliger Apfel
- evtl. etwas Zitronensaft
- 100 g Beinschinken, in feinen Streifen
- 2 Esslöffel Haselnüsse, geröstet, grob gehackt
- Einige Kerbelblättchen

Sauce

- 2 Esslöffel Aceto balsamico bianco
- 1 Esslöffel Waldhonig
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Meerrettich, frisch gerieben
- Salz und Pfeffer (Mühle) nach Bedarf

Zubereitung:

Sauce in einer Schüssel zubereiten.

Sellerie in Scheiben, dann in feine Stäbchen schneiden und sofort mit der Sauce mischen.

Eisberg in einzelne Blätter teilen und als Schalen auf 4 Teller verteilen, etwas Salatsauce darüber träufeln.

Kerngehäuse des Apfels ausstechen, diesen in feine Schnitze scheiden evtl. mit etwas Zitronensaft bestreichen.

Den Sellerie in die Salatschalen füllen, Schinkenstreifen darüber verteilen, mit den Apfelschnitzen, Haselnüssen und den Kerbel garnieren.

Spaghetti mit Poulet und Grünspargel



Zutaten für 4 Personen

200 g	Spargel (grün)
0.50 dl	Weisswein
etwas	Pfeffer
500 g	Spaghetti
400 g	Pouletbrust- oder geschnetztes
1.50 dl	Rahm
etwas	Bratbutter
etwas	Salz

Zubereitung:

Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest gar kochen. (erst nach den Vorbereitungen)

Spargeln schälen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden.

Poulets in Streifen schneiden und in Bratbutter leicht anbraten, herausnehmen und warmstellen.

Spargelstücke in die Bratpfanne geben und leicht anbraten.

Mit Weisswein ablöschen, etwas Wasser zufügen und die Spargeln gute 5-8 Minuten kochen lassen.

Rahm und Pouletfleisch zufügen, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spaghetti abschütten, etwas Butter unterrühren und auf Teller verteilen.

Poulet-Spargelsauce darüber verteilen.

Dessert Espresso Glacé

Einfacher geht es wirklich nicht mehr: Vanilleglace und heisser Espresso, dazu etwas geschlagener Rahm – und fertig ist das Dessert! Echte Expressküche also. Variationsmöglichkeiten gibt es bei der Wahl der Glace: Gut passen auch Stracciatella-, Kaffee – oder Karamellaroma.



Zutaten für 4 Personen

100 ml Rahm
4 Kugeln Vanilleglace (wahlweise auch Stracciatella, Kaffee oder Karamellaroma)
4 Tässchen frisch zubereiteter Espresso
wenig Amaretto
Schokoladenspäne oder Schoko- Kaffeebohnen zum garnieren

Zubereitung:

Den Rahm Steif schlagen.

In 4 Gläser jeweils Kugel Vanilleglace setzten und mit je 1 Tässchen heissem Espresso übergiessen

Nach Belieben einen Schuss Amaretto darüber giessen

Mit $\frac{1}{4}$ des Geschlagenem Rahms Abschliessen

Nach Belieben mit Schokoladenspänen oder Schoko- Kaffeebohnen granieren