



Hobby Köche Obstalden

27. April 2015

Ruedi Pfiffner

Rüeblisuppe

Lachsfilet an Safranreis

Erdbeer-Rhabarber Schnitten



Rüebli-suppe



Zutaten für 4 Personen

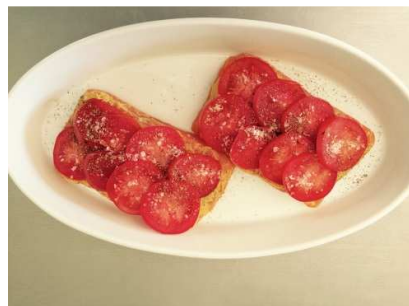
400 g	Rüebli, gerüstet, in Stücke geschnitten
1 Schalotte klein	gehackt
Butter zum Dämpfen	
1 Vanillestängel	längs aufgeschnitten, nur Inhalt in Suppe geben
6 dl Gemüsebouillon	
wenig Salz	
Pfeffer aus der Mühle	
1 TL Vanillezucker	
1 dl Rahm	flaumig geschlagen
4 halbe Vanillestängel	zum garnieren

Zubereitung:

Rüebli und Schalotte in Butter andämpfen. Vanille beifügen, mit Bouillon ablöschen, zugedeckt bei kleiner Hitze 15-20 Minuten weich kochen. Suppe pürieren, würzen, Vanillezucker beifügen.

2. Suppe in Gläser, Tassen oder Teller füllen, mit Rahm und Vanillestängel garnieren.

Blitzlachs aus dem Ofen (mit und ohne Tomaten)



1.



2.



ohne Tomaten

Zutaten für 4 Personen

4 Tranchen Lachsfilet, je ca. 180g schwer
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 Teelöffel Senf
4 mittlere Strauchtomaten
2/3 Bund glattblättrige Petersilie
2/3 Bund Basilikum
2/3 Bund Schnittlauch
6 EL Olivenöl
1 dl Gemüsebouillon
1 dl Weisswein
2 Teelöffel Zitronensaft

Zubereitung:

1. Von den Lachstranchen wenn nötig bräunlich-graue Stellen auf der ehemaligen Hautseite sowie allfällige Fettstellen am flachen Seitenrand wegschneiden. Die Lachsfilets in eine Gratinform legen. Auf der Oberseite mit Salz und Pfeffer würzen, gut andrücken. Dann jedes Filet mit je 1 Teelöffel Senf bestreichen.
2. Die Strauchtomaten in Scheiben schneiden. Die Lachsfilets damit ziegelartig belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Petersilie und Basilikum hacken. Den Schnittlauch mit einer Schere in Röllchen schneiden. Alle Kräuter mit der Hälfte des Olivenöls mischen und auf den Tomaten verteilen.
4. Restliches Olivenöl mit der Bouillon, dem Weisswein und dem Zitronensaft mischen und in die Form giessen.
5. Den Lachs im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 12-15 Minuten backen. Mit Basilikumblatt garnieren. Sofort auf vorgewärmten Teller servieren.

Dazu Safranreis ...

dazu Safranreis



Zutaten für 4 Personen

1 TL Olivenöl

2 Tassen Reis

2 Briefchen Safran

4 Tassen Gemüsebouillon

1 Zwiebel

Salz für Reis

wenig Schnittlauch

zum garnieren

Zubereitung:

1. Die Zwiebel schälen, klein hacken und in Olivenöl anrösten. Den Reis zugeben und kurz mitrösten.
2. Die Bouillon, Salz und Safran zugeben, warten bis das Wasser kocht und dann die Hitze zurückschalten. Auf kleiner Stufe ca. 15 Minuten (je nach Reissorte) zugedeckt köcheln lassen.
3. Auf Teller anrichten, z.B. mit Schnittlauch garnieren.

Erdbeer-Rhabarber Schnitten



Zutaten für 4 Personen

1 kg Rhabarber, in Stücke geschnitten

150g Zucker

500g Erdbeeren, in Scheiben geschnitten

1EL Butter

8 Broteisbeiben, z.B. Nussbrot

Zubereitung:

1. Rhabarber mit Zucker und $\frac{1}{2}$ Liter Wasser mischen, knapp weich köcheln, ca. 5 -8 min. Pfanne von der Platte nehmen, Erdbeeren darunter mischen.
2. Butter in einer grossen Bratpfanne warm werden lassen, Broteisbeiben beugeben, beidseitig rösten.
3. Mit dem Kompott (abgetropft) anrichten

