Menue vom Montag, 31.03.2025
Leitung: Norbert Tüscher

HOBBY - KÖCHE OBSTALDEN

Vorspeise:

Nüssli-Salat mit Ei und Bruno's Salatsauce

Hauptgang:

Carbonara-Gratin

Dessert:

Schichtdessert mit weisser Schokolade und Passionsfrucht

Heutiges Motto: einfach, günstig, keine besonderen Kochkünste

Nüssli-Salat (für 6 – 8 Personen)

Fertiger Nüssli-Salat (COOP Prix Garantie) waschen, schleudern auf Teller verteilen.

4 gekochte Eier grob hacken, auf die Teller Portionen verteilen

Mit Bruno's Salat-Sauce abschmecken

Stangenbrot dazu servieren

Carbonara-Gratin (für 4 Personen)

400 gr Penne in siedendem Salzwasser al dente kochen
1 ½ dl vom Kochwasser beiseitestellen, Pasta in Schüsseln geben
während Pasta kocht.....
300 gr geräucherten Speck in Bratpfanne langsam knusprig goldbraun braten.
Herausnehmen, mit Haushaltpapier trocken tupfen und zur Pasta geben.
Pasta / Speckmischung in vorbereitete Form verteilen

Guss:

4 dl	Halbrahm	} in Schüssel geben und gut verrühren
1	Ei	
80 gr	geriebener Parmesan	
¼ TL	Salz	
Wenig	Pfeffer	
1 ½ dl	beiseitegestelltes Kochwasser	dazu giessen, mischen und über die Paste giessen

ca. 15' in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Backofens backen, herausnehmen, servieren.

Schichtdessert mit weisser Schokolade und Passionsfrucht (für 4 Personen)

100 gr weisse Schokolade grob hacken, in eine Pfanne geben und mit
1 dl Rahm bei kleiner Hitze und unter rühren schmelzen.
Auskühlen lassen, danach unter
250 gr Halbfettquark heben und mind. 15 ' kühlstellen (Kühlschrank)
4 Passionsfrüchte halbieren, Fruchtfleisch in hohen Becher auskratzen,
5 Sek. mit Stabmixer Kerne trennen, durch ein Sieb in Pfanne streichen.
6 EL Puderzucker zum Fruchtsaft geben, aufkochen, auskühlen lassen.

Abwechselnd Passionsfruchtsaft, ausgekühlte Créme und zerbrochene Meringue-Stücke in Gläser schichten.

En Guete!