HOBBY - KÖCHE OBSTALDEN

Kochabend vom 26.05.2025

Menu:

Lauwarmer Spargelsalat mit Erdbeeren

Schweinshaxen vom Grill

Gegrillte Pfirsiche mit Jogurt und Honig

Lauwarmer Spargelsalat mit Erdbeeren

Zutaten (für 8 Personen)

2 kg	weißer Spargel
6 EL	Öl
6 EL	Puderzucker
16 EL	Balsamico-Essig
Salz und Pfeffer	
500 g	Erdbeeren
250 g	Mischsalat

Zubereitung

1. Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. Stangen der Länge nach halbieren und in Stücke schneiden. 6 EL Öl in einer grossen Pfanne erhitzen und den Spargel darin 3–4 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen.
2. Zucker in die Pfanne geben und karamellisieren. Essig und 8–10 EL Wasser einrühren, aufkochen. Spargel wieder hinzufügen und alles bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und lauwarm abkühlen lassen.
3. Erdbeeren waschen, putzen und je nach Grösse halbieren oder vierteln. Mischsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen.
4. Erdbeeren und Salat unter den Spargel heben und den Salat anrichten.

Schweinshaxen vom Grill

Rezept für 8 Personen:
Vorbereitung ca. 30 Min.
Grillen 30 Min.

Zutaten:
8 Stk. Vorderhaxen vom Schwein, (wir haben die Schweizer Version da die Metzger in der Schweiz keine Haxen wie in DE oder AT anbieten, bereits vorgegart und mariniert)
8 EL Meersalz

Gewürzmischung:

2 TL	Weisser Pfeffer
4 TL	Majoran, gerebelt
4 TL	Beifuss. gerebelt
4 TL	Rosmarie, gerebelt
1 TL	Kümmel, gemahlen

Zubereitung in der Küche:

1. Die Haxen abwaschen und trockentupfen.

2. Die Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden - dabei nicht das Fleisch einschneiden.

3. Das Meersalz in die entstandenen Freiräume einmassieren und 20 Minuten einwirken lassen.

4. Die Zutaten für die Gewürzmischung gut vermischen und die Haxen anschliessend damit Einreiben.

Am Grill:

5. Den Grill für indirektes Grillen vorbereiten ca. 160°C.

6. Eine Aluschale mit ca. ¾ Liter Wasser platzieren und die Haxe auf den Rost über Aluschale legen.

7. Die Haxen etwa 30 Min. grillen

8. Kartoffelsalat fertig (350 g Einkaufen)

Gegrillte Pfirsiche mit Jogurt und Honig

Vorbereitung: 10 Minuten Min.

Zubereitung: 10 Minuten Min.

Zutaten für 8 Personen

- 8 Pfirsiche
- 400 g griechischer Joghurt
- 8 TL Honig
- 8 Prise Zimt (optional)

Anleitung

1. Halbiere die Pfirsiche und entferne den Kern.
2. Lege die Pfirsiche mit der Schnittfläche nach unten auf den Rost.
3. Grille das Obst 3 Minuten lang und wende den Pfirsich dann.
4. Wenn der Pfirsich gegrillt ist, legst du ihn auf einen Teller. Lass ihn auskühlen, bis er lauwarm ist.
5. Fülle den gegrillten Pfirsich mit griechischem Joghurt, Zimt und Honig.

Fertig!

Ruedi