Menue vom Montag, 27.04.2026
Leitung: Norbert Tüscher

HOBBY - KÖCHE OBSTALDEN

Vorspeise:

Radieschen Crostini
Lachs-Avocado-Brötchen

Hauptgang:

Ofentori

Dessert:

Tiramisu Affogato

Radieschen-Crostini

(Ofen auf 240°C vorheizen)

Baguette in ca. **1 cm dicke** Scheiben schneiden, mit etwas Olivenöl beträufeln, auf ein Backblech legen und ca. **3 Min**. in der obersten Rille des Backofens backen.

1 Bund	Radieschen in feine Scheiben schneiden, etwas grün fein schneiden
100 gr.	Gesalzene Butter, weich mit Radieschen grün und
1 TL	Kurkuma mit dem Schwingbesen ca. 2 Min. schaumig schlagen

Crostini damit bestreichen und die Radieschen darauf verteilen. (ergibt ca. 24 Stück)

Radieschen-Crostini

Lachs-Avocado-Brötchen

Lachs-Avocado-Brötchen

Baguette in ca. **1 cm dicke** Scheiben schneiden, mit etwas Olivenöl beträufeln, auf ein Backblech legen und ca. **3 Min**. in der obersten Rille des Backofens backen.

1	Avocado halbieren, Stein entfernen, in kleine Würfel schneiden
100 gr.	Lachs geräuchert, in kleine Würfel schneiden
1	roter Chili entkernen, fein hacken
3	Koriander Zweige fein hacken
1	Limette ½ Schale reiben,
3 TL	Limettensaft und
2 kl Prisen	Fleur de Sel…
	…alles in eine Schüssel geben und sorgfältig mischen.

Tartar auf Brötchen verteilen. (ergibt ca. 16 Sütck)

OFENTORI

(4 Personen)

Backofen auf 200°C vorheizen

750 gr	Kartoffeln, mehlig kochend, schälen, in Würfel schneiden und im Salzwasser weichkochen, Wasser abschütten, pürieren

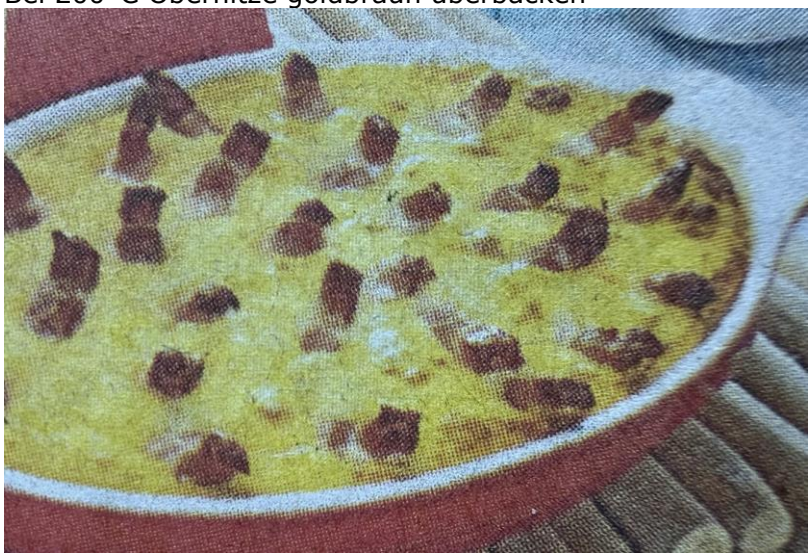
2 EL	Butter	} verrühren und Salz, Pfeffer, Muscat abschmecken
1	Ei	
1 dl	Halbrahm	
1 dl	Milch	

Butter-/Milch-Gemisch unter Kartoffelpürée ziehen. Vorsicht: nicht zu viel Flüssigkeit

Kartoffelbrei in eine ausgebutterte Gratinform füllen, gleichmässig verteilen.

250 gr	Kochspeck-Stifte von ca. 2 – 3 cm Länge regelmässig verteilt in den Kartoffelstock stecken.

Bei 200°C Oberhitze goldbraun überbacken



Tiramisu Affogato

(4 Personen)

2 dl	Vollrahm	} verrühren, luftig aber nicht steif schlagen
60 gr	Zucker	
1	Vanilleschote, ausgekratztes Mark	

100 gr	Mascarpone mit dem Schwingbesen glattrühren, gleichmässig unter den Rahm ziehen
4	Gläser mit je
2	Löffelbiskuits füllen
Ca. 150 ml	Kaffee füllen
2	grosszügige Nocken Mascarponemasse bedecken Kakaopulver bestreuen und **SOFORT GENIESSEN**

En Guete