



# **Kochabend der Gruppe 2**

**vom 11. Februar 2011**

**Gebratene Datteln und Mozzarella - Lachstoasts**

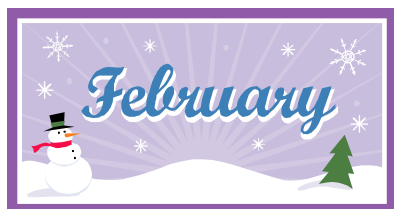
**Kartoffelsuppe mit Buttermilch und Rauchlachs**

**Riesencrevetten mit Mango**

**Griess – Rondellen auf Schweinsmedaillons**

**Marokkanischer Orangensalat**

**En Guete wünscht Rolf Speich**



## **Gebratene Datteln**

40 Datteln entsteinen

10 Baumnüsse vierteln und in die Datteln füllen

20 kleine Tranchen Rohschinken halbieren, die Datteln umwickeln, in der Bratpfanne ohne Fett ringsum knusprig braten.

Zum Servieren an Zahnstocher stecken.

## **Mozzarella – Lachstoasts**

20 Scheiben Toastbrot, Rondellen von ca. 5 cm ausstechen, im Backofen hellbraun toasten.  
Mit Butter bestreichen.

10 kleine Tranchen geräucherter Lachs halbieren und auf die Toasts legen.

2 Mozzarellakäse (je 150g) in 20 Scheiben schneiden, Lachs damit belegen.

Mit wenig Salz, Pfeffer, Rosmarin nach Belieben den Käse würzen.

Für ca. 8 Min. auf der obersten Rille des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens backen.

Nach Belieben mit Dill garnieren.

## **Kartoffelsuppe mit Buttermilch und Rauchlachs**

Zutaten:

1 Schalotte  
100 g Pastinaken  
400 g mehlig kochende Kartoffeln  
1 EL Butter  
5 dl Buttermilch, nature und ungezuckert  
6 ½ dl Gemüsebouillon  
Salz, Pfeffer

Zum Fertigstellen:

1,5 dl Rahm  
100 g Rauchlachs  
100 g mehlig kochende Kartoffeln  
2 EL Bratbutter  
2 Zweige Majoran

1. Die Schalotte fein hacken. Die Pastinaken schälen und würfeln. Die Kartoffeln schälen und auch würfeln-
2. In einer Pfanne die Butter erhitzen. Die Schalotte glasig dünsten. Pastinaken – und Kartoffelwürfel kurz mitdünsten. Dann mit Buttermilch und Bouillon ablöschen. Die Suppe zugedeckt auf mittlerem Feuer 25 Minuten kochen lassen.
3. Inzwischen den Rahm steif schlagen. Den Lachs in feine Würfel schneiden.
4. Die Kartoffeln schälen und in 5 mm grosse Würfel schneiden. In einer beschichteten Pfanne goldbraun braten.
5. Den Majoran fein hacken und am Schluss unter die Kartoffelwürfeli mischen.
6. Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Nochmals kurz aufkochen, wenn nötig mit etwas Flüssigkeit verdünnen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den geschlagenen Rahmunterrühren. Sofort in tiefe Teller anrichten, den Rauchlachs und die Kartoffelwürfeli darüber verteilen.

## **Riesencrevetten mit Mango**

Für 4 Personen

Zutaten:

6-8 Riesencrevetten, rohe ohne Schale  
2 cm frische Ingwerwurzel  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Sesamöl  
Salz, Pfeffer  
1 reife Mango  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
1 kleine rote Chilischote  
2 EL Oel  
2 EL Sojasauce  
2 EL trockener Sherry oder weisser Portwein

1. Crevetten abspülen und trocken tupfen, ev. den Darm entfernen.
2. Ingwer schälen und fein in eine kleine Schale reiben. Die Knoblauchzehe pressen und dazu geben. Das Sesamöl beifügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Crevetten darin wenden und zugedeckt etwa 10 Min. ziehen lassen.
3. Inzwischen die Mango schälen, in Scheiben vom Stein schneiden und diese in fingerdicke Spalten teilen. Die Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt schönem Grün schräg in etwa 5 cm lange Stücke schneiden. Die Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden.
4. In einer Bratpfanne das Oel erhitzen. Die Riesencrevetten darin ca. 2-3 Min. anbraten, herausnehmen und warm stellen. Im Bratensatz Mango, Frühlingszwiebeln und Chili kurz mitdünsten. Sojasauce und Sherry beifügen, die Crevetten wieder dazugeben, alles sorgfältig mischen, dann sofort auf vorgewärmte Teller anrichten.
5. Dazu servieren wir eine kleine Portion Basmatireis.

## **Griess – Rondellen auf Schweinsmedaillon**

Zutaten:

### Griess – Rondellen:

3 dl Milch

3 dl Fleischbouillon

120 g Hartweizengriess

80 g Sbrinz gerieben

2 Eigelb

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

### Schweinsmedaillons:

300 g Schweinsfilet

Salz, Pfeffer

Bratbutter

2 TL Senf

1 Knoblauchzehe gepresst

1 TL Balsamico – Essig

1 EL Butter flüssig

Sbrinz gerieben zum Bestreuen, Zwiebel oder Senfsprossen

1. Milch und Bouillon aufkochen, Griess unter Rühren einrieseln, unter häufigem Rühren 10-12 Min. zu einem dicken Brei kochen lassen. Pfanne vom Herd nehmen, Sbrinz und Eigelb dazumischen, würzen. Sofort auf einem kalten Blech oder Brett 2,5 cm dick ausstreichen, auskühlen lassen.
2. ca. 3 cm dicke Medaillons würzen und portionenweise in der heissen Bratbutter auf der 1. Seite 1 Minute, auf der 2. Seite 30 Sek. Anbraten. Mit der länger gebratenen Seite nach oben in die ausgebutterte Form legen. Senf, Knoblauch und Balsamico verrühren, Fleisch rundum bestreiche.
3. Aus der Griessmasse Rondellen von 5 cm Durchmesser ausstechen, auf die Medaillons legen, mit Butter bestreichen. Nach Belieben mit Sbrinz bestreuen.
4. In der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens 15 Min gratinieren.
5. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Sprossen bestreuen.
6. Dazu servieren wir 2 verschiedene gedämpfte Karotten.

## **Marokkanischer Orangensalat**

Zutaten für 6 Personen:

1 kg Blond – und Blutorangen gemischt  
100 g Puderzucker  
1 gestrichener TL Zimtpulver  
20 Datteln  
60 g Baumnüsse, grob gehackt  
2 TL Orangenblütenwasser  
12 Minzenblätter  
1 EL Staubzucker

1. Die Orangen filettieren, auf einer Platte die Schnitze auslegen, sodass sie sich leicht überlappen.
2. Alles mit dem Puderzucker und einem Hauch Zimtpulver bestreuen. Die Hälfte der Datteln entsteinen und in längliche Streifen schneiden. Auf die Orangen verteilen. Alles mit den gehackten Nüssen überstreuen und mit dem Orangenblütenwasser beträufeln.
3. Die restlichen Datteln dekorativ über den Salat verteilen und alles für mindestens 60 Min. im Kühlschrank kühl stellen. Kühl, mit etwas Puderzucker bestreuen und mit den Minzenblättern belegt, servieren.