



Kochabend der Gruppe 2  
17. April 2009



- A p é r o - G n o c c h i
- R a f f i n i e r t e R ü e b l i - S u p p e
- E x o t i s c h e r F r ü h l i n g s s a l a t
- S p a r g e l - P o u l e t - R a g o u t
- R h a b a r b e r - M i l l e f e u i l l e s m i t G l a c é

Leitung des Kochabends: Ursula & Peter Bürgisser

## **Apéro-Gnocchi**

### **Zutaten:**

250g gefüllte Gnocchi  
Ca. 50g geriebener Sbrinz  
1 Schälchen Wasser

### **Zubereitung:**

Gefüllte Gnocchi (z.B. mit Tomaten-Mozzarella-Füllung von IDEE Betty Boss) zuerst in Wasser, dann in geriebenem Sbrinz wenden.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Ca. 13 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen.

Die warmen Apéro-Gnocchi einzeln in Papierförmchen für Pralinés servieren.

## **Raffinierte Rüebli-Suppe**

### **Zutaten für 4 - 6 Portionen:**

1kg Rüebli  
4-5 dl Kokosmilch  
ca. 2 dl Rahm  
mind. 2 TL Currypulver (je nach Geschmack)  
ca. 1 TL Garam Marsala (ind. Gewürzmischung)  
etwas Chili oder Cayennepfeffer  
etwas Gemüse- oder Hühnerbouillon  
Salz und Pfeffer

### **Zubereitung:**

Rüebli schälen und in Scheiben schneiden.

Mit der Bouillon knapp bedecken und kochen, bis sie gar sind. Dann mit dem Pürierstab pürieren.

Danach die Kokosmilch und den Rahm hinzugeben, nochmals kurz mixen. Wenn es dann zu dickflüssig ist, einfach noch etwas Bouillon hinzugeben.

Jetzt die Gewürze (Curry, Garam Marsala, Chili/Cayenne) einrühren. Mit Salz und ein wenig Pfeffer nachwürzen. Wer es mag, kann auch ein wenig Fruchtzucker dazugeben.

Alles gut durchrühren und auf kleinster Flamme (Vorsicht, nicht noch mal kochen lassen!) ca. 15min durchziehen lassen.

### **Zum Servieren dekorieren mit ...**

... gerösteten Mandelscheiben  
... oder einem Rahmtupf  
... oder etwas Peterli.

## Exotischer Frühlingsalat

### Zutaten:

- 3 Avocados
- 1 Zitrone
- 1 EL Honig
- 1 TL Ingwer, frisch gerieben
- 7 EL Pinienkerne
- 500g Erdbeeren
- etwas Salat zur Dekoration
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Saft der Zitrone, Honig und den geriebenen Ingwer in einer Schüssel verrühren und mit Pfeffer und Salz würzen.

Avocado halbieren, Kern entfernen, nochmals halbieren und mit einem Löffel aus der Schale lösen. In Stücke schneiden und in die Schüssel geben.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldgelb rösten. Abkühlen lassen und dann 2/3 zu den Avocados geben und 1/3 für die Dekoration beiseite stellen.

Erdbeeren putzen und je nach Grösse halbieren oder vierteln. Mit den restlichen Zutaten vermischen.

### Anrichten:

Etwas Salat als Bett auf die Teller geben und den Avocado-Erdbeersalat darüber verteilen. Die restlichen Pinienkerne als Dekoration darüber streuen. Das ganze sieht auch toll in einem Cocktailglas aus.

## Spargel-Poulet-Ragout

### Zutaten:

- 1 kg weisser Spargel
- 600 g Pouletbrust oder Pouletfilets
- 45 g Butter
- 45 g Mehl
- 250 g Rahm
- 2 TL eingelegte grüne Pfefferkörner
- 3 Orange(n)
- 1 Bund Basilikum
- 0,5 dl trockener Weisswein
- Salz, Pfeffer, Paprika edelsüss

#### Zubereitung:

Spargel schälen, holzige Enden abschneiden. Stangen in ca. 3cm lange schräge Stücke schneiden und in Salzwasser 15 Min. kochen, abgiessen, den Fond auffangen und auf ca. die Hälfte einkochen. Das Fleisch waschen trockentupfen und würfeln. Fleisch in heissem Fett goldbraun braten, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Mehl darüber stäuben, kurz unter Rühren anschwitzen, mit Sahne, dem trockenen Weisswein und dem reduzierten Spargelfond ablöschen. Grünen Pfeffer zufügen (vorsichtig dosieren, evtl. auch weniger nehmen) und ca. 5 Min. köcheln lassen. Orangen filetieren, Saft auffangen. Basilikum in feine Streifen schneiden, mit Spargel, Fleisch und den Orangenfilets in der Sauce erwärmen. Sauce mit Orangensaft, Salz und Pfeffer (je nachdem auch mit ein wenig Hühnerbouillon) abschmecken.

Dazu passen frische Nudeln oder knuspriges Baguette.

#### R h a b a r b e r M i l l e f e u i l l e s m i t G l a c é

#### Zutaten:

1 rechteckig ausgewallter Blätterteig  
(ca. 25 x 42 cm)  
1 Eigelb, verdünnt  
1 EL Zucker  
FÜLLUNG  
350 g Rhabarber, in ca. 3 cm langen Stücken  
8 EL Puderzucker  
500 ml Macadamia-Glacé  
(z.B. Häagen Dazs), angetaut

#### Zubereitung:

**MILLEFEUILLES:** Teig längs falten, mitsamt dem Backpapier auf einen Blechrücken ziehen. Mit dem Teigradchen in 8 gleich grosse Rechtecke schneiden, mit Eigelb bestreichen und mit Zucker bestreuen. Backen: ca. 10 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen, evtl. nochmals schneiden.

**FÜLLUNG:** Rhabarber mit Zucker in einer weiten Pfanne mischen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 5 Min. weich köcheln, abkühlen. Millefeuilles quer halbieren, je ca. 3 EL Glacé auf die Böden verteilen, je 1 EL Rhabarber daraufgeben, Deckel darauflegen. Restliches Rhabarberkompott dazu servieren.