

Kochabend der Gruppe 2

vom Freitag 12. März 2010

Auberginenröllchen mit Feta

Pikante Camembert-Apfel-Tarte mit Preiselbeeren

**Italienische Hühner mit Zitrone
und Käsepolenta**

Praliné-Chüechli

Leitung des Kochabends: Ursula & Chris Vögeli, Gruppe 2



Auberginenröllchen mit Feta

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

2 kleine Auberginen ca. 500 g
1 Knoblauchzehe
0.5 dl Olivenöl
Salz
Pfeffer
2 Zweige Rosmarin
6 Zweige glattblättrige Petersilie
100 g Feta



Zubereitung:

Auberginen oben und unten anschneiden und längs in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch zum Öl pressen. Auberginenscheiben und Anschnitte in einer Grillpfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun braten. Noch warm mit Knoblauchöl bepinseln, mit Salz und Pfeffer würzen.

Auberginenanschnitte und Kräuter sehr fein hacken. Mit dem restlichen Knoblauchöl mischen. Die Masse salzen und pfeffern. Auberginenscheiben auf der Arbeitsfläche auslegen. Mit Kräuter-Auberginen-Masse bestreichen. Feta in Stangen schneiden, auf die Auberginenscheiben legen, einrollen evt. quer halbieren. Nach Belieben mit Kräutern garnieren.

Pikante Camembert-Apfel-Tarte mit Preiselbeeren

Rezept für 8 Stücke

Zutaten:

1 ausgewallter Kuchenteig, rund
100 g Preiselbeerkonfitüre
250 g Camembert
3 Äpfel
schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Den Backofen auf 220° C vorheizen. Den Teig (allenfalls mitsamt backfähigem Papier) in eine Wähenform legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Die Preiselbeerkonfitüre darauf verteilen. Den Camembert in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden und deckend auf die Konfitüre legen. Die ungeschälten Äpfel entkernen und in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden und kreisförmig auf den Camembert legen. Mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Backen: im unteren Drittel ca. 30 Minuten.

Italienische Hühner mit Zitrone

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

2 ausgenommene Poulets

1 Zitrone

2 Knoblauchzehen

1-2 Rosmarinzweige

Salz und Pfeffer

Wasser

Olivenöl

Backofen auf 200° C vorheizen.

Die Hühner innen salzen und pfeffern. Aus 1 EL Olivenöl, Saft der Hälfte der Zitrone und dem durchgedrückten Knoblauch eine Sauce machen und es im Bauchraum des Hühnchens ausstreichen. 1 Rosmarinzweig und 1 Zitronenschnitt reinstopfen und die Öffnung am besten mit der Zitrone verschliessen.

Sowohl für die Zubereitung im Backofen wie auch auf dem Grill das Hühnchen mit etwas Salzwasser und Olivenöl einstreichen.



Im Backofen: ca. 40 Minuten (kleine Hühner), grössere Hühner entsprechend länger.

Auf dem Grill: ca. 30 Minuten auf einer Alufolie, ebenfalls je nach Grösse der Hühner.

Käse-Polenta

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

300 g Polentamais
1 l Gemüsebouillon
2 dl Milch
1 dl Rahm
100 g Hartkäse (z.B. Fontina, Schweizer Bergkäse, etc.)
Pfeffer



Die Bouillon zusammen mit der Milch aufkochen. Den Mais hineinrühren und die Hitze sofort auf das Minimum reduzieren. Anfänglich muss sehr häufig mit der Holzkelle gerührt werden, damit die Polenta nicht anbrennt.

Nach etwa 5 Minuten die Pfanne zudecken und nur noch von Zeit zu Zeit die Flüssigkeit kontrollieren und umrühren. Die Kochzeit richtet sich nach der Maissorte (auf der Packung nachlesen).

Den Rahm zum Verfeinern unterrühren. Den Käse in kleine Würfel schneiden und zum Schluss in die Polenta geben. Pfeffern.

Praliné-Chüechli

Rezept für 8 Chüechli

Zutaten für den Teig:

1.2 dl Wasser
 35 g Butter
 1 Prise Salz
 2 TL Zucker
 90 g Mehl
 1-2 Eier, verklopft
 Zusätzlich zum bepinseln: 1 Ei separat
 verklopft
 und 2 EL Mandelblättchen

Wasser mit Zucker aufkochen, Hitze reduzieren.

Mehl auf einmal begeben, mit einer Kelle rühren bis sich ein geschmeidiger Teigkloss bildet, der sich vom Pfannenboden löst.

Teig etwas abkühlen.

Eier portionsweise dazugeben bis der Teig weich ist aber nicht zerfließt. In einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 10 mm ø) geben in die vorbereitete Form spritzen.

Chüechli mit zusätzlichem verklopften Ei bestreichen und mit den Mandelblättchen bestreuen.

Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180° Grad vorgeheizten Ofens. Ofen nie öffnen! Anschliessend im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen ca. 15 Min. trocknen, herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen und quer halbieren.

Zutaten für die Füllung:

150 g dunkle Schokolade, zerbröckelt
 4 dl Rahm
 1 EL Cognac
 1 ½ EL Puderzucker

Schokolade und Rahm in einer Pfanne schmelzen, zugedeckt min. 4 Stunden kühl stellen. Den Cognac zum Schokoladenrahm geben und gut aufschlagen. Anschliessend wieder in den Spritzsack (gleiche Tülle) geben und auf die Böden der Chüechli spritzen, Deckel drauflegen und mit Puderzucker bestäuben.

