



Hobby Köche Obstalden

23. 03. 2009

Franz Leupi

Grüner Salat

Spargeln in der Folie Gefülltes Pouletbrüstli

Caffe Latte Macchiato Glace mit Caramel-Baileys-Nüssen

Spargel in der Folie

20 g	Kräuterbutter in Stücken, weich
400 g	Frühkartoffeln mit der Schale in feine Scheiben gehobelt
1 Bund	Glattblättrige Petersilie fein gehackt
1 Esslöffel	Oel
½ Teelöffel	Salz
wenig	Pfeffer
800 g	grüne Spargeln im unteren Drittel geschält

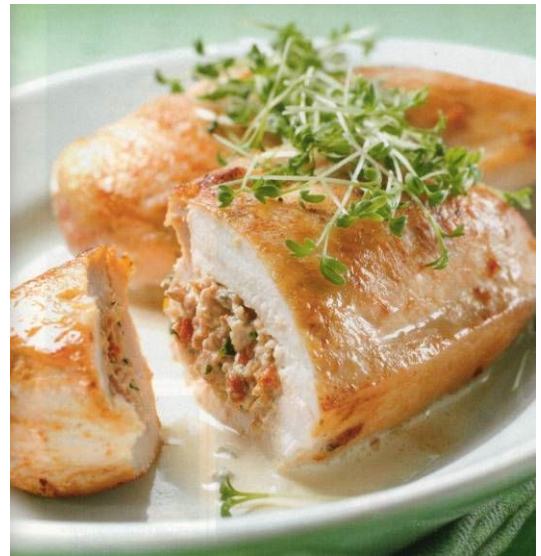


1. Zwei Stück Alufolie von je ca. 45 cm Länge mit der Kräuterbutter bestreichen, dabei rundum einen Rand von ca. 3 cm frei lassen. Eine Folie mit der gefetteten Seite nach oben ins Blech legen
2. Kartoffeln mit Petersilien und Oel in einer Schüssel gut mischen, würzen, auf der Folie im Blech verteilen.
3. Spargeln auf die Kartoffeln legen, restliche Kräuterbutter darauf verteilen, salzen. Zweite Folie mit der gefetteten Seite nach unten darauflegen. Folienränder mehrmals gut umschlagen.

Dämpfen: ca. 30 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

Gefülltes Pouletbrüstli

4 Pouletbrüstli	Je ca. 150g. Längs eine Tasche Einschneiden.
125g	Pfeffer-Frischkäse z. B. Cantadou
50g	Rohschinken in feine Würfel
3 Esslöffel	Kresse grob gehackt
50g	Getrocknete Tomaten in Öl abgetropft, fein gehackt.
Bratbutter	Zum Braten
½ Teelöffel	Salz
Wenig Pfeffer	
3 Esslöffel	Wasser
3 Esslöffel	Rahm



1. Die Hälfte des Frischkäses mit dem Rohschinken, der Kresse und den Tomaten mischen, restlichen Frischkäse beiseite stellen. Pouletbrüstli damit füllen, Öffnung mit Zahnstochern verschliessen.
2. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Pouletbrüstli beidseitig je ca. 4 Minuten braten, herausnehmen, würzen warm stellen.
3. Bratfett auftupfen, beiseite gestellten Frischkäse, Wasser und Rahm in derselben Pfanne verrühren, Sauce nur noch warm werden lassen, zu den Pouletbrüstli servieren.

Caffe Latte Macchiato Glace mit Caramel-Baileys-Nüssen

Zutaten für 2 Personen

50 g Zucker
50 g Baumnusskerne
½ dl Doppelrahm
½ dl Baileys Liqueur
1 TL Kakaopulver
2 Becher Emmi Caffe Latte
Macchiato Ice (a 120 ml)
2 Waffelschalen
etwas Rahm, zum Garnieren
wenig Kakao, zum Bestäuben



1. Zucker in Chromstahlpfanne hellbraun caramelisieren.
Nusskerne zufügen, gut mischen.
Pfanne vom Herd nehmen.
2. Mit Rahm und Baileys ablöschen und rühren, bis der Zucker aufgelöst ist.
Kakao zufügen, gut rühren.
3. Glace stürzen, in je eine Waffelschale geben und diese auf Teller stellen, Nüsse und Sauce darüber und darum herum anrichten.
Mit je einem Rahmtupfer garnieren und mit etwas Kakao bestäuben.