



Hobby Köche
Obstalden
Kochabend vom
27. 08. 2012

Zwiebeltoast mit Speck und Käse

Gefüllte Omelettenbeutel u. Gemüse

Heidelbeeren mit Vanille-Pfirsich

Zwiebeltoast mit Speck und Käse

Je 1 Scheibe für 8 Person als Vorspeise

500 g Zwiebeln
125 g magere Bratspeckscheiben
1 Ei
100 g Creme Fraiche oder Doppelrahm
50 g geriebener Gruyère
Salz, Pfeffer, Muskat
8 Weiss- oder Toastbrotsccheiben
20 g Butter
Salatblätter, Tomaten, Rüebl
Zutaten für Salatsauce



1. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden
2. Zwei Scheiben Speck auf die Seite legen. Den restlichen Speck in Streifchen schneiden. In einer Bratpfanne ohne Fettzugabe knusprig braten.
3. Die Zwiebeln begeben. Unter häufigem Wenden auf kleinem Feuer weich dünsten. Etwas abkühlen lassen.
4. In einer Schüssel Ei, Crème Fraiche oder Doppelrahm sowie Gruyère verrühren. Die Zwiebeln beifügen und alles gut mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
5. Die Brotscheiben auf der einen Seite ganz dünn mit Butter bestreichen und mit dieser Seite nach oben auf ein Blech legen. Die Zwiebelmasse auf dem Brot verteilen und je mit einem Stückchen Speck belegen.
6. Die Brote auf der zweituntersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens wahren 12-15 Minuten golden überbacken.

Zusammen mit den Salatzutaten auf dem Teller anrichten. Etwas Salatsauce über den Salat träufeln. Dazu servieren wir ein Glas Weisswein.

Gefüllte Omelettebeutel

Zutaten für 4 Personen

Omeletten

150 g Mehl
½ Teelöffel Salz
3 dl Milch
3 Eier
50 g geriebener Gruyère
Butter zum Backen

Füllung

250 g in dünne Streifen geschnittener Schinken
1 Bund Frühlingszwiebeln
½ Bund Petersilie
1 Bund Kerbel
1 Esslöffel Butter
100 g Crème Fraiche
Salz, Pfeffer

Zum Ueberbacken

1 dl Rahm
1 dl Bouillon
50 g geriebener Sbrinz
Salz, Pfeffer



1. Für die Omelette Mehl und Salz mischen. Die Milch dazu giessen und alles zu einem glatten Teig schlagen. Die Eier verquirlen und mit dem Gruyère unterrühren. Den Teig 15 Minuten ausquellen lassen.
2. Inzwischen den Schinken in dünne, nicht zu lange Streifen schneiden. Von den Frühlingszwiebeln 3-4 lange Röhrchen beiseite legen. Dann die Zwiebeln mitsamt schönem Grün fein schneiden. Petersilie und Kerbel hacken.
3. Die Butter erhitzen. Die Frühlingszwiebeln darin 3-4 Minuten dünsten. Schinken, Petersilie sowie den Kerbel beifügen und kurz mitbraten. Die Crème Fraiche untermischen und die Masse mit wenig Salz, jedoch reichlich Pfeffer würzen. Abkühlen lassen.
4. Den Omelettenteig nochmals gut durch rühren. In einer beschichteten Bratpfanne in etwas Butter aus dem Teig 8-10 dünne Omeletten backen.
5. Die beiseite gelegten Zwiebelröhrchen der Länge nach in 3-4 Streifen schneiden.
6. Die Füllung auf den Omeletten verteilen. Diese u einem Beutel zusammenfassen und mit den Zwiebelröhrchenstreifen binden. In eine gut ausgebutterte Gratinform setzen.
7. Rahm und Bouillon in ein Pfännchen geben, aufkochen und auf mittlerem Feuer während 5 Minuten Kochen lassen. Den Sbrinz dazu rühren, schmelzen lassen und die Sauce mit Salz sowie Pfeffer würzen. Über die Beutel giessen.
8. Die Omelettenbeutel im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 15-20 Minuten backen.

Broccoli und Rüeblü wie gewohnt kochen und als Beilage servieren.

Heidelbeeren mit Vanille-Pfirsich

Zutaten für 4 Personen

- 3 dl Wasser
- 6 Esslöffel Rohzucker
- 1 Streifen Bio-Zitronenschale
- 4 Pfirsiche
- 1 Teelöffel Butter
- 1 Vanilleschote
- 125 g Heidelbeeren
- 2 Esslöffel Zucker
- 1 dl Sauer-Halbrahm



1. Backofen auf 220 Grad vorheizen. Wasser, 1/3 des Rohzuckers und Zitronenschale aufkochen. Pfirsiche halbieren. Steine entfernen. Pfirsichhälften ca. 1 Minute im kochenden Wasser blanchieren. Herausnehmen und die Haut vorsichtig abziehen. Blanchierwasser beiseite stellen. Pfirsiche in eine ofenfeste Form setzen.
2. Restlichen Rohzucker mit der Butter aufschäumen. Mit der Hälfte des Blanchierwassers ablöschen. Rest weggiessen. Vanilleschote vierteln und dazugeben. Alles bei guter Hitze sirupartig einkochen lassen. Pfirsiche mit wenig Sirup beträufeln. Früchte im oberen Ofendrittel 10-15 Minuten backen, bis sie weich sind. Dabei ab und zu mit restlichem Sirup beträufeln.
3. Heidelbeeren verlesen. Kalt abspülen und abtropfen lassen. Mit etwas Zucker mischen. Restlichen Zucker und Rahm verrühren. Pfirsiche aus dem Ofen nehmen und mit Heidelbeeren füllen. Sauerrahm dazu servieren.

Ä Guetä
Reto