



Hobby Köche

Obstalden

Kochabend vom

25. 08. 2014

Sommersalat mit pochiertem Knusper-Ei

Appenzeller Cordon bleu

Marillen-Knödel

Sommersalat mit pochiertem Knusper-Ei

Vorspeise für 4 Personen

8 EL Paniermehl
8 EL Sonnenblumenöl
½ Bund Kerbel
6 EL Kräuterssig
1 TL Senf
1 TL Blütenhonig
Salz, Pfeffer
4 Eier
450 g gemischter Blattsalat

Paniermehl in der Hälfte des Öls bei mittlerer Hitze rösten und auskühlen lassen. Kerbel hacken, zum Paniermehl geben. Die Hälfte des Essigs, Senf, Honig und restliches Öl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Reichlich Wasser mit restlichem Essig in einer weiten Pfanne bis vor den Siedepunkt erhitzen. Eier einzeln in Tassen aufschlagen. Vorsichtig ins Essigwasser gleiten lassen. Mit einem Löffel das Eiweiss um das Eigelb legen. Eier ca. 3 Minuten pochieren. Mit einer Lochkelle herausheben. Salat mit Ei anrichten. Mit Dressing beträufeln. Kerbel-Brösel darüber streuen und servieren.



Appenzeller Cordon bleu

Hauptgericht für 4 Personen

4 Schweinsplätzli, z.B. Stotzen; je 150g, vom Metzger zum Füllen aufgeschnitten und flach geklopft.
1 TL Salz, wenig Pfeffer
160 g Appenzeller surchoix
12 Tranchen Appenzeller Mostbröckli (ca. 50g)
2 EL Weissmehl
6 EL Paniermehl
1 Ei
Bratbutter zum Anbraten
½ Zitrone zum Garnieren



Plätzli beidseitig würzen. Käse in flache Stängeli schneiden. Um jedes Käsestängeli eine Tranche Mostbröckli legen. Fleisch damit füllen, Ränder gut andrücken und ev. mit Zahnstocher befestigen. Mehl und Paniermehl in je eine flachen Teller geben. Ein in einem tiefen Teller verklopfen. Cordon bleu im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln. Fleisch im Ei, dann im Paniermehl wenden. Bratbutter in einer weiten, beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren. Cordon bleu beidseitig je ca. 7 min. braten.

Dazu servieren wir:

Country Cuts

Beilage für 4 Personen

1 Kg Kartoffeln, fest kochend
4 EL Öl
2 Knoblauchzehen gepresst
1 ½ TL Salz
1 ½ TL Pfeffer
1 ½ TL Paprikapulver edelsüss oder Cayennepfeffer
Oder fertige Gewürzmischung verwenden

Den Ofen auf 200°C vorheizen, Umluft 180°C. Die Kartoffeln gründlich abwaschen und bürsten, abtrocknen und vierteln. In einer großen Schüssel das Öl, gepresste Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer und Paprikapulver oder Cayennepfeffer verrühren. Die Kartoffelspalten in die Schüssel geben und gut mit der Öl-Gewürzmischung vermischen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, ca. 40 - 50 Minuten backen. Ab und zu die Kartoffeln wenden.

Marillen Knödel (Aprikosen im Brandteig)

Dessert für 6 Personen

12 kleine, reife Marillen/Aprikosen
6 Würfelzucker
80 g Butter
100 g Semmelbrösel/Paniermehl
2-3 EL Zucker

Brandteig
2,5 dl Wasser
1 Prise Meersalz
40 g Butter
200 g Mehl
2 Freilandeier



Mehl zum Formen

1. Für den Brandteig Wasser, Prise Salz und Butter aufkochen. Das Mehl im Sturz dazugeben und unter Rühren zum Kloss kochen, dann vom Herd ziehen. Ein Ei nach dem anderen gut unter den Teig einarbeiten. Den Teig gut auskühlen lassen.
2. Die Marillen hälftig aufschlitzen und entsteinen. Je ½ Würfelzucker in die Öffnung drücken.
3. Teig in 12 Portionen teilen (ca. 40 g pro Portion). Jede Portion etwas flach drücken. In jedem Teigstück eine Marille vollständig und gleichmässig einhüllen. (Mehl verwenden damit der Teig nicht an den Händen klebt und/oder die Hände ab und zu kalt abspülen). Die Ränder gut glatt streichen. (ev. Finger mit etwas Wasser anfeuchten) Knödel etwas mehlen und nebeneinander auf eine Platte legen und zugedeckt kalt stellen.
4. Die Butter in einer breiten Pfanne aufschäumen lassen. Die Semmelbrösel/Paniermehl darin unter Rühren leicht braun rösten.
5. Reichlich Wasser (leicht gesalzen) in einem sehr breiten Topf aufkochen. Die Knödel ins kochende Wasser geben. Hitze so reduzieren dass das Wasser nur noch leicht köchelt, keinesfalls kocht. Knödel 8-10 min. (je nach Grösse) ziehen lassen. Die Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Kochwasser nehmen und gut abtropfen lassen. In den gerösteten Semmelbröseln/Paniermehl wenden. Mit Puderzucker bestreuen und auf Teller anrichten.

Ä Gute wünscht
Reto