

Kochabend vom 24.02.2020

Menü : Sellerie-Kaki-Süppchen Pouletbrust mit Contadou und Reis Belle Hélène

Zutaten für 4-6 Personen

Sellerie-Kaki-Suppe

Suppe :

2 Kaki Persimon
1 Zwiebel
250 g Sellerie
1 EL Butter
8 dl Gemüsebouillon
Salz , Pfeffer

Zubereitung

1. Eine der Kaki schälen und in hauchdünne Scheiben hobeln oder schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, im auf 180°C vorgeheizten Ofen 10 Min. trocknen.
2. Zwiebeln und Sellerie in grobe Würfel schneiden, in Butter kräftig anbraten, mit der Bouillon ablöschen und 15 Min. sieden.
3. Restliche Kaki schälen, in die Suppe geben und mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In Teller geben und mit einem Kaki-Chips servieren.

Pouletbrust mit Contadou

Zutaten für 4 Personen

4 Pouletbrüstli (je ca.150 g vom Metzger längs einschneiden lassen)
150 g Contadou
ca. 16-20 Tranchen Frühstücksspeck
Bratbutter zum Braten
½ TL Salz
wenig Pfeffer

Sauce :

Beiseite gestellter Contadou
½ dl Wasser
½ dl Rahm

Zubereitung

1. Pouletbrüstli mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Hälfte des Contadou die Pouletbrüstli füllen, mit den Specktranchen umwickeln, damit die Öffnung verschlossen wird.
2. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Pouletbrüstli beidseitig je ca. 6-7 Min. braten, herausnehmen, warm stellen.
3. Bratfett auftupfen, beiseite gestellten Contadou, Wasser und Rahm in derselben Pfanne verrühren, Sauce nur noch warm werden lassen, zu den Pouletbrüstli servieren.

Dazu passt Reis

Belle Hélène

Zutaten für 4 Personen

Birnen :

4 – 5 dl Wasser

2 EL Zitronensaft

50 g Zucker

4 Birnen mit Stiel, geschält, Kerngehäuse, unten eine Scheibe abschneiden, damit die Standfläche grösser wird.

Schokoladensauce :

1 dl Rahm

100 g dunkle Schokolade, zerbröckelt

2 EL Mandelplättchen

4 Kugeln Vanille - Rahmglace

Zubereitung

- 1. Wasser, Zitronensaft und Zucker aufkochen, frische Birnen beifügen (darauf achten, dass die Birnen mit Wasser bedeckt sind), zugedeckt ca. 20 Min. darin weich kochen, auskühlen lassen.**
- 2. Rahm aufkochen, Pfanne von der Platte ziehen. Die Schokolade beifügen, unter Rühren mit dem Schwingbesen schmelzen lassen, kurz warm halten. Nach Bedarf mit wenig Milch verdünnen.**
- 3. Mandelplättchen in Pfanne ohne Fettstoff leicht rösten.**
- 4. Vor dem Servieren die Birnen in Schalen oder auf Teller geben, Vanille-Rahmglace dazugeben, mit der Schokoladensauce beträufeln und mit Mandelplättchen garnieren.**

Ä Guätä wünscht dr Büeli Res