



Kochabend vom 30.05.2022

Menü: Kopfsalat mit Kürbiskernen Kartoffelgratin und Kräuter-Pouletbrüstli Holunderblütenmousse mit Rhabarber

Zutaten für 4 Personen

Kopfsalat mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen

Salat:

- 1 Kopfsalat, gewaschen
- 1 grosses Rüebli, geraffelt
- 3 EL Kürbiskerne und
- 3 EL Sonnenblumenkerne, in der Bratpfanne leicht geröstet

Sauce :

- ½ kleine Zwiebel, fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 TL Senf
- 2 TL Mayonnaise
- 1 EL Kräuternessig
- 2 EL Wasser
- 3 EL Rapsöl
- 1 TL Balsamico Crema
- Aromare

Kartoffelgratin

Ofenfeste Form ca. 28x18 cm

800 g Festkochende Kartoffeln in dünnen Scheiben
1 Zwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt
2,5 dl Vollrahm
2,5 dl Bouillon
3/4 TL Salz, Pfeffer, Muskatnuss
50 g geriebener Käse
30 g Butter

Zubereitung:

Kartoffeln, Zwiebel und Knoblauch zusammen mit Rahm und Bouillon aufkochen.
10 Minuten al dente garen, würzen.

Ofen auf 200°C Ober - / Unterhitze vorheizen (Umluft 180°C)

Kartoffeln samt Flüssigkeit in die Form geben, mit Käse bestreuen und Butterflöckli darauf verteilen.

Auf der mittleren Rille des vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten gratinieren.

Kräuter- Pouletbrüstli aus dem Ofen

Ofenfeste Form ca. 20x30 cm

Zutaten:

Butter für die Form
4 Pouletbrüstchen
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Paprika
16-20 Specktranchen
200 g Kräuter- Philadelphia
1 dl Weisswein oder Gemüsebouillon

Zubereitung:

Pouletbrüstchen würzen, mit den Specktranchen umwickeln und in die ausgebutterte Form legen. Philadelphia und Wein oder Bouillon verrühren, darüber giessen. In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten gratinieren.

Holunderblütenmousse mit Rhabarber

Zutaten:

2 dl Vollrahm
1 dl Holunderblütensirup
112TL Agar-Agar oder Gelatine
150 g griechischer Jogurt nature
2% dl Vollrahm, steif geschlagen

250 g Rhabarber, in Scheibchen
2 EL Wasser
2 EL Holunderblütensirup

150 g Erdbeeren, in Schnitzen
2 EL Zucker
3 EL Zitronensaft
3 EL Mandelblättchen geröstet

Zubereitung:

1. Rahm, Sirup und Agar-Agar unter Rühren in einer Pfanne aufkochen, sofort unter das Jogurt rühren, 20 Min. stehen lassen. Masse mit dem Schwingbesen des Mixers glattrühren, Schlagrahm darunterziehen. Mousse in Gläser verteilen, zugedeckt ca. 1 Std. kühlstellen.
2. Rhabarber, Wasser und Sirup in einer Pfanne mischen, ca. 5 Min. knapp weich köcheln, auskühlen.
3. Erdbeeren, Zucker und Zitronensaft mischen
4. Erdbeeren, Mandeln und Rhabarber auf dem Mousse verteilen

Ä Guätä wünscht dr Büeli Res