



Hobby-Köche

Obstalden

Kochabend vom 28. August 2023

Vorspeise:

Zucchini- Kartoffel -Suppe

Hauptgang:

Risotto verde mit

Lammkoteletts

Dessert:

Poire belle Hélène

Zucchini-Kartoffel-Suppe

Zutaten für 4 Personen:

4 St. Basilikum - 40 g Butter kalt - 750 ml Gemüsebouillon - 300g
Kartoffeln mehlig kochend - 1 Stk. Knoblauchzehe - 1TL Meersalz - 2 EL
Olivenöl - 1 Prise Pfeffer- 300 g Zucchini

Das Gemüse schälen und in grobe Würfel schneiden. Den Knoblauch ebenfalls schälen und fein würfeln.

In einem Kochtopf, mit dem Olivenöl, den Knoblauch glasig dünsten und mit der Gemüsebouillon aufgiessen. Das Gemüse darin für 20 Minuten weichkochen.

Das Ganze mit dem Pürierstab fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe auf 4 Teller verteilen und jeweils mit einem Basilikumblatt garnieren.

Risotto verde mit Lammkoteletts

Zutaten für 4 Personen:

3 Bundzwiebeln - 1 EL Olivenöl - 300 g Risottoreis - 2 dl Weisswein - 8 dl
Gemüsebouillon heiss - 100 g Rucola - 100 g Bergkäse - Salz - Pfeffer -
12 Lammkoteletts - Olivenöl zum Braten - 0.75 TL Salz - wenig Pfeffer

Bundzwiebelgrün beiseitelegen. Zwiebeln in Ringe schneiden, im warmen Oel andämpfen. Reis begeben, unter Rühren ca. 2 Min. dünsten, bis es glasig ist.

Wein dazu giessen, vollständig einkochen. Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazu giessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist.

Rucola grob, Bundzwiebelgrün in Ringe schneiden, unter den Risotto mischen. Käse dazu reiben, würzen. Koteletts portionenweise im heissen Oel beidseitig je ca. 2 Min. braten, würzen, warm stellen.

Poire belle Hélène

Zutaten für 4 Personen:

Birnen: 3 dl Wasser - 2 EL Zitronensaft - 50 g Zucker - 4 Birnen, geschält, gewürfelt.

Schokoladensauce: 2 dl Rahm - 150 g dunkle Schokolade, zerbröckelt - evtl. wenig Milch.

2 Ei Mandelblättchen - 4 Kugeln Vanille-Rahmglace - 1 dl Rahm, flaumig schlagen.

Wasser, Zitronensaft und Zucker aufkochen, frische Birnen beifügen, zugedeckt darin knapp weichkochen, auskühlen lassen.

Rahm aufkochen, Pfanne von der Platte ziehen. Die Schokolade beifügen, unter Rühren mit dem Schwingbesen schmelzen lassen, kurz warmhalten. Nach Bedarf mit wenig Milch verdünnen.

Mandelblättchen in Pfanne ohne Fett leicht rösten.

Kurz vor dem Servieren die Birnenwürfel in Schalen oder auf Teller geben, Vanille-Rahmglace darauf geben, mit der Schokoladensauce beträufeln und mit Rahm und Mandelblättchen garnieren.

E Guete wünscht dr Matthias/This/Güdel