

## Kochabend vom 1. Februar 2013

Nüsslisalat mit Avocado und Parmaschinken

\* \* \* \* \*

Raclette mit Tischgrill  
und  
div. Saucen  
Rüeblisalat

\* \* \* \* \*

Kaffee-Fudge mit Vanillecrème

## Nüsslisalat mit Avocado und Parmaschinken

- 300gr. Nüsslisalat
- 1 grosse Schalotte
- 1 Bund glattblättrige Petersilie
- 5 EL Weissweinessig
- 5 EL warme Gemüsebouillon
- 2 EL milder Senf
- Salz, Pfeffer
- 10 EL Olivenöl
- 4 Scheiben Toastbrot
- 2 EL Butter
- 300gr. Mozzarella
- 2 reife Avocados
- 300gr. dünn geschnittener Parmaschinken

### **Zubereiten**

Den Nüsslisalat waschen, wenn nötig grobe Stielansätze entfernen, dann den Salat sehr gut abtropfen lassen. Die Schalotte schälen und sehr fein hacken. Die Petersilie ebenfalls fein hacken. Essig, Bouillon, Senf, Salz und Pfeffer verrühren, dann das Olivenöl untermischen. Schalotte und Petersilie dazugeben.

Das Toastbrot klein würfeln. In einer beschichteten Bratpfanne in der heissen Butter goldbraun braten. Inzwischen den Mozzarella halbieren und die Hälften in kleine Scheiben schneiden. Die Avocados längs halbieren, den Stein entfernen und die Schale vorsichtig entfernen. Die Avocadohälften quer in Scheiben schneiden. Beides sorgfältig mit der Sauce mischen.

Unmittelbar vor dem Servieren den Nüsslisalat schnell unter die Mozzarella-Avocado-Mischung heben. In tiefen Tellern oder auf einer Platte anrichten. Alles mit Brotwürfelchen bestreuen. Den Schinken zu Rosetten formen und auf dem Salat anrichten.

### Senfschaum-Sauce

- 2 EL Senf, grobkörnig
- 200gr. Rahmquark
- 1 dl Rahm, steif schlagen
- 3 EL Petersilie, fein gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- wenig Zitronensaft

#### **Zubereiten**

Senf mit Quark gut verrühren, steifgeschlagener Rahm sorgfältig darunter ziehen. Restliche Zutaten beifügen, mischen. Sauce in Schale anrichten und bis zum Servieren kühl stellen.

### Meerrettich-Apfelsauce

- 1 Apfel (z.B. Golden Delicious)
- 30gr. Meerrettich frisch
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Mayonnaise
- 2 EL Magerquark

#### **Zubereiten**

Den Apfel in sehr feine Würfel schneiden (ev. raffeln). Alle Zutaten mischen, abschmecken. Sauce in Schale anrichten und bis zum Servieren kühl stellen.

## Kochclub „Roschtige Schnitzer“

### Tatarsauce

- 120gr. Crème fraîche
- 120gr. Magerquark
- 2 Ei, hart gekocht, geschält und klein gewürfelt
- 3 Essiggurken, klein gewürfelt
- 3 EL glattblättrige Petersilie, gehackt
- 4 EL geschnittener Schnittlauch
- 1 TL Obstessig
- Salz, weisser Pfeffer, Paprika
- 1-2 Prisen Zucker

### **Zubereiten**

Crème fraîche und Magerquark gut verrühren. Restliche Zutaten beifügen und mischen. Sauce in Schale anrichten und bis zum Servieren kühl stellen.

### Joghurt-Knoblauch-Sauce

- 250gr. Joghurt nature
- 2-3 Knoblauchzehen gepresst
- 1dl Rahm, steif geschlagen
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Chilipulver

### **Zubereiten**

Joghurt und Knoblauch gut verrühren. Rahm sorgfältig darunter ziehen, würzen. Sauce in Schale anrichten und bis zum Servieren kühl stellen.

## Kochclub „Roschtige Schnitzer“

### Rüebli Salat

8 EL      Baumnussöl  
2 Becher Naturejoghurt  
2 EL      Zitronensaft  
2 TL      Senf  
1 Prise    Zucker  
            Salz und Pfeffer

1kg      Rüebli  
2-3      Äpfel  
4 EL      Baumnüsse

### Zubereiten

Für die Sauce alle Zutaten mischen. Rüebli rüsten und an der Röstiraffel reiben und sofort mit der Sauce mischen. Die Äpfel in feine Scheiben schneiden oder auch an der Röstiraffel reiben. Ebenfalls mit der Sauce mischen, ca. 1 Stunde stehen lassen. Die Baumnüsse in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett rösten und auf dem Salat verteilen.

## Kaffe-Fudge mit Vanillecrème

### Fudge

4dl	Rahm
200gr.	Zucker
4 TL	sofort lösliches Kaffeepulver
1	Messerspitze Zimt
2 EL	Kaffeelikör

### Zubereiten

Rahm mit Zucker, Kaffeepulver und Zimt in einer weiten Pfanne aufkochen. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 15 Minuten köcheln, bis die Masse dickflüssig ist. Pfanne von der Platte nehmen. Kaffeelikör darunter rühren, Masse in die Gläser verteilen, auskühlen.

### Vanillecrème

8dl	Milch
1	Vanillestängel, längs aufgeschnitten
3TL	Maizena
2	frische Eier
3 EL	Zucker

### Zubereiten

Alle Zutaten mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Minuten weiterrühren. Crème durch ein Sieb in einen Messbecher giessen, auf dem Fudge verteilen. Mit Klarsichtfolie zudecken, auskühlen und ca. 1 Stunde kühl stellen.