

# Kochclub roschtige Schnitzer

Menu vom 22.3.2013

Rondellen mit Avocado-creme, Riesencrevetten und  
Nüsslisalat

\*\*\*\*

Hackbraten Helvetia mit Kartoffelstock und Broccoli

\*\*\*\*

Mousse Café Latte mit Schuss

Menu für 6 Personen berechnet

# Rondellen mit Avocadocreme, Riesencrevetten und Nüsslisalat

3 Avocados  
1 rote Peperoncini  
1 EL Limettensaft  
3 dl Saurer Halbrahm  
3 Mini Pizzateig  
3 EL Olivenöl  
27 geschälte rohe Bio-Crevetten  
1 TL Salz  
Pfeffer  
Korianderblättchen  
Nüsslisalat

Avocado in Würfel, Peperoncini in feine Streifen schneiden, zusammen mit Limettensaft, Salz und Pfeffer pürieren.

Sauren Halbrahm daruntermischen, Creme kühl stellen

Pizzarondellen auf einem mit Backpapier belegten Blech ca. 10 Min. in der unteren Hälfte des auf 204 Grad vorgeheizten Ofens backen.

Rondellen auskühlen lassen und quer durchschneiden

Öl in Bratpfanne erhitzen, Crevetten beidseitig je ca. 1,5 Min. braten, würzen.

Avocadocreme und Crevetten auf den Rondellen anrichten, mit Koriander garnieren, Deckel aufsetzen und zusammen mit dem Nüsslisalat servieren.

# Hackbraten mit Kartoffelstock und Broccoli

## Hackbraten:

750 g Dreierlei Gehacktes (Rind-, Kalb, Schwein)  
750 g Rindshackfleisch  
400 g Kalbsbrät  
250 g Gemüsebrunoise (fein gehackte Ruebli, Sellerie, Lauch)  
100 g Schalotten, gehackt  
5 Eier  
75 g Peterlie fein geschnitten  
Salz, Cayenne Pfeffer

Alles in einer Schüssel gut kneten bis eine kompakte Masse entsteht, in eine Form füllen und im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 Grad 40 Min. garen.

## Kartoffelstock:

1.5 kg Kartoffel, mehlig  
3 dl Milch  
100 g Anke  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Geschälte Kartoffel in Würfel schneiden, im Salzwasser kochen, abgiessen und abtropfen lassen, mit Kartoffelstampfer zerdrücken.

Milch und Butter aufkochen und unter die Kartoffeln mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken

## Beilage:

150 g Pilze  
100 g Schalotten  
30 g Peterlie fein geschnitten  
75 g Rohessspeck

Olivenöl  
Kalbsfond

Pilze fein schneiden, Schalotten und Peterlie hacken, Rohessspeck in Streifen schneiden und alle Zutaten im Olivenöl anbraten.

Kalbsfond aufkochen und in separater Schüssel warm stellen, evtl. mit Beilagen mischen

## Broccoli:

Broccoli in kleine Röschen rüsten und weich kochen.

Alles auf Teller anrichten und servieren

## Mouse Café Latte mit Schuss

75 g Bio-Schokolade Café Croquant  
1 EL Zucker  
2 EL starker Café  
2,5 dl Halbrahm  
20 g Schokoladen Späne  
Cantucci

Schokolade, Zucker und Kaffee in dünnwandige Schüssel geben und über dem leicht siedenden Wasserbad schmelzen.

Glattrühren, herausnehmen und ca. 15 Min. kühl stellen

Halbrahm flaumig schlagen, 2/3 sorgfältig unter die Schokolade ziehen, Rest gekühlt beiseite stellen.

Mousse in Tassen verteilen, zugedeckt ca. 1 Stunde kühl stellen.

Mousse mit Rahm und Schokoladen-Spänen verzieren und mit Cantucci servieren.