

Kochabend

21. März 2014

Chefkoch Beat



Tomatensuppe



Nüsslisalat mit Parmaschinken



Fleischkuchen



Pommes flambées au Calvados

Tomatensuppe

Zutaten für 2 Personen

10	Blatt Basilikum (frisch)
½	Teelöffel Gemüsebrühe
3	Esslöffel Olivenöl
1	Prise Pfeffer
½	Teelöffel Salz
8	frische Tomaten
1½	dl Weisswein
1	Zitrone
½	Teelöffel Zucker
1	Zwiebel

Zubereitung

Die Tomaten waschen, kreuzweise einschneiden und mit kochendem Wasser überbrühen.

Die Haut von den Tomaten abziehen und die Tomaten achteln. Zwiebeln in feine Würfel schneiden und in dem Olivenöl andünsten. Tomaten dazugeben und mit Weisswein und ggfls. Wasser aufgiessen.

Mit dem Saft der Zitrone, Brühe, Salz, Pfeffer und Zucker würzen und die Suppe ca. 15 Minuten bei schwacher Hitze köcheln. Zum Schluss mit Pfeffer abschmecken und mit dem kleingeschnittenen Basilikum servieren.



Nüsslisalat mit Parmaschinken

Zutaten für 4 Personen

200g Nüsslisalat
150g Parmaschinken
8 EL Öl
2 EL Balsamico
Senf
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Den Nüsslisalat gründlich waschen und trocknen. Parmaschinken in schmale Streifen schneiden.

Aus Essig, Öl, Senf, Salz und Pfeffer ein Dressing zubereiten.

Zum servieren den Nüsslisalat auf kleinen Tellern anrichten, den Schinken darüber verteilen und mit dem Dressing beträufeln. Mit Baguette servieren.



Fleischkuchen

Zutaten für 4 Personen – Zubereitung

400g	Hackfleisch gemischt	mit einer Gabel lockern
1 EL	Sais Pflanzenöl	in der Bratpfanne erhitzen
1	Zwiebel gehackt und	
1	Knoblauchzehe gepresst	zusammen mit dem Fleisch unter Wenden braten
2	frische Salbeiblätter gehackt und	
½ TL	Paprika plus Streuwürze	beigeben, mischen
½ Kg	Pelati abgetropft	daruntermischen. Füllung leicht auskühlen lassen.

Formen

350g	Kuchenteig	Blech belegen, Rand vorstehen lassen
100g	Käse, gerieben	auf den Teigboden streuen, Fleisch darüber verteilen und glattstreichen
100g	Rohschinken (Tranchen)	Fleisch bedecken
5-6	Salbeiblätter, gehackt	darüber streuen
1	Ei	Teigrand mit Eiweiss bestreichen, mit dem restlichen Teig den Kuchen bedecken. Rand sehr gut andrücken, vorstehenden Teig abschneiden. Den Kuchen mit Ei bestreichen, einstechen, nach Belieben mit Teigresten verzieren

Backen: 25 – 30 Minuten bei sehr guter Hitze (250 Grad) auf der untersten Rille.



Pommes flambées au Calvados

Zutaten für 4 Personen

4 Äpfel
4 EL Zucker
wenig Zitronensaft
Bratbutter
Calvados
Vanilleglace

Zubereitung

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und quer in Scheiben schneiden. Mit wenig Zitronensaft beträufeln.

Bratbutter erhitzen, Äpfel hineinlegen und unter mehrmaligem Wenden goldgelb braten bis die Äpfel gar sind. Zucker darüber streuen, mischen. Äpfel weiter braten, bis sich der Zucker aufgelöst hat respektive leicht caramelisiert.

Calvados darüber giessen und mit einem Streichholz anzünden, Äpfel flambieren.

Äpfel mit Vanilleglace auf Desserttellern anrichten, Flüssigkeit darüber giessen.

