



Chochete vom Donnerstag 20. Mai 2021

Hans Peter Schaible

*** Spargel – Salat mit Räucherlachs + rosa Pfeffer ***

*** Bratwürste selber machen ***

*** Kartoffelgratin ***

*** Blumenkohl aus dem Ofen ***

*** Erdbeer Rhabarber Crumble ***

Spargel - Salat mit Räucherlachs + rosa Pfeffer

für 4 Personen



ZUTATEN:

- 500 g Spargel weiss geschält
- 500 g Spargel grün
- 2 EL Zitronensaft
- 1 TL Zucker
- 1 ml Bouillon
- 1 TL Senf süss
- 3 EL Weissweinessig
- 2 TL Öl
- 1 TL Rose Pfeffer
- 200 g Lachs, geräuchert
- Salz, Pfeffer wenig

ZUBEREITUNG:

1 Den Spargel in Stücke schneiden und in Salzwasser mit 1 EL Zitronensaft und 1 Prise Salz ca. 10 Minuten kochen.

2 Für das Dressing die Brühe, den restlichen Zitronensaft, den restlichen Zucker, Senf, Essig, Öl und rosa Pfeffer verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Den Lachs zu Röschen drehen. Den Spargel abtropfen lassen und mit dem Lachs auf Tellern anrichten. Mit dem Dressing beträufeln und mit einigen Minzenblätter garniert servieren.

Mayonnaise in 2 Minuten selber machen. Quasi zu den Spargeln....

1 Ei, 200 ml Rapsöl oder Sonnenblumenöl, Prise Salz, Pfeffer, 1 TL Senf mittelscharf, ¼ Zitrone Saft.

Ein hohes Gefäß und den Stabmixer bereitlegen. Das Ei (kann auch direkt aus dem Kühlschrank kommen) als erstes in den Mixtopf schlagen. Ja, das ganze Ei mit dem Eiweiß!! Dann den Senf, das Salz, den Pfeffer und den Zitronensaft hinzugeben. Nun das Öl einfüllen.

Nun den Stabmixer unten auf den Boden des Gefäßes stellen und einschalten. Den Mixer so lange dort stehen lassen, bis es nicht mehr weiter dicker wird und nicht mehr weiter vermischt. Dann gaaaanz langsam den Stabmixer nach oben ziehen und das dort verbliebene restliche Öl auch untermixen. Wenn alles Öl vermischt ist, ist die Mayonnaise fertig.



Bratwürste 3 kg für ca.30 Würste



ZUTATEN:

- 1 Kg Schweinefett (Bauchlappen)
- 2 Kg Schweinefleisch gemischt Nacken, Schulter, Hals....
- Schweinedarm 32-34 mm
- 5 Knoblauchzehen gehackt
- 10 Stück Zwiebel gehackt
- Salz 20 gr. pro Kilo
- Pfeffer 2 gr. pro Kilo
- Z.B. Chili
- Z.B. Peterli

ZUBEREITUNG:

1 Alles mindestens 10 Minuten durchkneten. Anschliessend in die Därme abfüllen.

Blumenkohl aus dem Ofen für 4 Personen



ZUTATEN:

- 600 g Blumenkohl
- 1 TL Kreuzkümmel
- 2 TL Knoblauchpulver
- 3 TL Paprika
- 2 TL Salz
- Ca. 120 g Paniermehl
- 2 Eier
- 60 gr. Butter
- 180 g Joghurt nature (Dip)

ZUBEREITUNG:

- 1** Backofen auf 200 Grad vorheizen. Blumenkohl in Röschen teilen. Kreuzkümmel in einem Mörser zustossen. Mit Knoblauchpulver, Paprika und Salz mischen. Blumenkohl damit würzen.
- 2** Paniermehl und Eieraufteilen, Eier verquirlen. Zuerst im Ei danach im Paniermehl wenden. Auf ein Blech mit Backpapier auslegen.
- 3** In der Ofen Mitte ca. 30 Minuten backen.
- 4** Butter schmelzen und nach 20 Minuten Backzeit Blumenkohl mit Butter übergiessen.
- 5** Pfefferminze grob zupfen. Mit Jogurt mischen, dazu servieren.

Kartoffelgratin für 8 Personen



ZUTATEN:

- 2 kg rohe Kartoffeln, geschält und in Scheiben
- 4-6 Knoblauchzehen fein gehackt, mischen in Gratinform
- 5 dl Rahm (1 dl Milch und 4 dl Rahm Alternative)
- Butter
- Pfeffer aus der Mühle, weiss
- Muskatnuss
- Salz,
- Gemüsestreuwürze

ZUBEREITUNG:

1 Gratinform mit Butter ausstreichen. Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden (2-3 mm). Knoblauch fein hacken und in der Gratinform mit den Kartoffeln mischen.

2 Gewürze mischen und ebenfalls mit den Kartoffelscheiben vermengen.

3 Rahm über die Kartoffeln giessen

2 Ofen auf 200 Grad Kartoffeln vorheizen. 1- 1 ¼ h Gratinieren.

TIP

Man kann die Hitze reduzieren und den Kartoffelgratin bei 80 bis 100 Grad warm stellen. Am besten zugedeckt, sodass er schön saftig bleibt und nicht austrocknet.

Erdbeer Rhabarber Crumble für 4 Personen



ZUTATEN:

- 100 g Weismehl
- 100 g Haselnüsse gem.
- 100 g Butter weich
- 100 g Zucker
- 200 g Erdbeeren
- 200 g Rhabarber
- 3 EL Zucker
- 1 EL Butter zum Einfetten
- Puderzucker für Deko
- Pfefferminze für Deko

ZUBEREITUNG:

1 Mehl, Haselnüsse, Butter und Zucker zu einem krümeligen Teig verarbeiten und kühl stellen. Erdbeeren rüsten und vierteln. Rhabarber schälen und in 1 cm lange Stücke schneiden. Erdbeeren und Rhabarber mit dem Zucker vermengen.

2 Feuerfeste Formen (siehe Foto) mit Butter einfetten und Mischung einfüllen.

3 Teigkrümel über Früchte verteilen und im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 25 Min. backen. Mit Puderzucker bestäuben, mit Pfefferminze dekorieren und warm stellen. Schlagrahm oder Vanilleglace servieren.