

KÜCHENCHEF: ROBERT BEUTLER

Kochabend

01.03.2019

APERÖ	ROHSCHINKENBAGUETTE
VORSPEISE	ZWIEBELSUPPE
HAUPTGERICHT	NUDELPFANNE ASIATISCH
DESSERT	BIERAMISU
WEINE	WEISSWEIN: MÜLLER THURGAU ROTWEIN: CORTES DE CIMA

Rohschinkenbaguette

ZUTATEN (4 PERS.)

1 STK.	Baguette
	Kochbutter
½ TL	Knoblauch, Zwiebel, Pfeffer Mühle
4 STK.	Rohschinken



Zubereitung

Baguette in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit reichlich Butter bestreichen, genügend Gewürz darüber streuen und mit einer Scheibe Rohschinken belegen.

Zwiebelsuppe

ZUTATEN (4 PERS.)

4 STK	Baguette
60 G	Butter
100 G	Gruyere
1½ L	Gemüsebouillon
2 STK	Knoblauchzehen gepresst
4 EL	Olivenöl
2 PRISE	Pfeffer
2 PRISE	Salz
6 STK	Zwiebeln



Zubereitung

Für unsere Zwiebelsuppe die Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden.

In einem Topf mit erhitzter Butter und Öl hellbraun rösten. Mit dem Gemüsebouillon auffüllen, Knoblauch zufügen, mit Salz und

Pfeffer würzen und etwa 25 Minuten köcheln lassen.

In Scheiben geschnittene Baguette auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Käse bestreuen. Im Backofen etwa 10 Minuten knusprig überbacken.

Auf jedem Teller eine Scheibe Baguette legen und mit Suppe aufgießen.

Nudelpfanne Asiatisch

ZUTATEN (4 PERS.)

250 G	Asiatische Eiernudel
100 G	Erbsen
100 G	Mini Kefen
1 STK	Peperoni rot
1 STK	Peperoni gelb
100 G	Sojasprossen
50 G	Karotten
100 G	Frühlingszwiebeln
2 STK	Knoblauchzehen gepresst
1 EL	Olivenoel zum Braten
400 G	Pouletbrustfilets
0,25 L	Hühnerbouillon



Zubereitung

Fleisch in würfelige Stücke schneiden. Gewaschene Frühlingszwiebeln schneiden. Geschälte Rüebli und Peperoni in feine Streifen schneiden.

Nudeln in einem Topf mit Salzwasser garkochen und abgiessen.

Fleisch in einem mit Oel erhitztem Wok anbraten. Frühlingszwiebel, Rüebli, Peperoni rot und gelb, Kefen, Erbsen und Sojasprossen begeben, kurz anschwitzen und mit dem Hühnerfond aufgiessen.

Sobald die Flüssigkeit verdampft ist, Nudeln dazugeben, mitbraten und dabei ständig rühren. Zum Schluss mit asiatischen Saucen und Sesamöl abschmecken.

ZUTATEN

ZUM ABSCHMECKEN

1 TL	Süsse Sojasauce
1 TL	Sambal Oelek
1 TL	Sesamöl
1 TL	Sojasauce

ZUTATEN (8 PORT.)

500 G	Mascarpone
5 STK	Eigelb
120 G	Zucker
12 STK	Löffelbiskuits
1-2 EL	Kakaopulver
5 DL	Bier dunkel



Zubereitung

2 EL Zucker in einer grossen Pfanne karamelisieren und mit dem Bier ablöschen und etwas einreduzieren, anschliessend abkühlen lassen.

100g Zucker und 5 Eigelb schaumig schlagen.

Mascarpone mit 1-2 EL Bier vermengen und die Eimasse daruntertermischen.

Die Löffelbiskuits in eine passende Gratinform schichten und mit dem karamelisierten Bier tränken.

Mit der Masse bedecken.

Für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kaltstellen, durch ein Sieb mit Kakaopulver bestreuen und servieren.