

Kochabend vom 14. August 2020

Küchenchef: Stefan Gerber

## Menu

Toastrollen, Zucchini Philadelphia

Leichter Spinatsalat mit Knoblauchkrokant

Kräuter-Hacktätschli mit Senfkartoffeln und Gemüse

Schokoladencreme mit Erdbeeren

Weisswein: Aigle, Les Plantailles

Rotwein: Ripasso, Valpolicella Vignale

### **Toastrollen: (ergibt 20 Stück)**

100g getrocknete Tomaten, fein gehackt  
90g entsteinte schwarze Oliven, fein gehackt  
60g Kapern, fein gehackt  
2 Knoblauchzehen, gepresst  
1dl Olivenöl

20 Scheiben Toastbrot  
20 Tranchen Bratspeck

Tomaten und alle Zutaten bis und mit Öl mischen  
Toastbrotstücken mit dem Wallholz etwas dünner auswallen  
Mit der Tomatenmasse bestreichen und einrollen  
Mit je einer Speckrolle umwickeln  
Die Rollen in eine gefettete Cakeform von ca. 30cm stellen

Ca. 15 Min in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens  
backen, herausnehmen und etwas abkühlen,  
lauwarm servieren

### **Leichter Spinatsalat (12 Personen):**

6 EL Haselnüsse  
6 EL Sonnenblumenkerne  
6 EL Kürbiskerne  
9 Stk. Knoblauchzehen  
Salz/Pfeffer  
6 EL Zucker  
360g Speckwürfelchen  
9 EL Sonnenblumenöl  
6 EL Apfelessig  
2 EL milder Senf  
6 EL Milch  
3 EL Mayonnaise  
600g Spinat

Haselnüsse und Kerne grob hacken, in Bratpfanne ohne Fett  
bei mittlerer Hitze rösten, bis sie leicht Farbe annehmen  
Knoblauch dazupressen und mischen  
Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen  
Zucker darüber streuen und bei gelegentlichem Rühren  
caramelisieren lassen (Zucker braun, nicht dunkelbraun)  
Auf Backpapier verteilen und auskühlen  
Speckwürfelchen knusprig braten  
Öl, Essig, Senf, Milch und Mayonnaise mischen  
Mit Salz und Pfeffer abschmecken  
Salat mit Sauce mischen und auf Teller anrichten  
Nüsse leicht zerbrechen und mit Speckwürfelchen über Salat  
streuen

### **Kräuter-Hacktätschli (4 Personen):**

1 Bund Oregano  
1 Bund Schnittlauch  
1 Bund Petersilie  
100g Brot vom Vortag  
1 Rüebli  
1 Knoblauchzehe  
1 Ei  
600g Hackfleisch (Rind+Schwein)  
1,5 TL Salz  
wenig Pfeffer

Oregano, Schnittlauch, Petersilie fein schneiden  
Brot in Würfeli schneiden, Rüebli grob reiben  
Knoblauch pressen, mit Hackfleisch, Ei, den Kräutern und  
Brotwürfeli mischen und würzen  
Masse gut kneten, bis die Zutaten zu einer kompakten Masse  
verbinden, die nicht mehr an den Händen klebt  
Masse mit nassen Händen zu Tätschli formen

Tätschli beidseitig je ca. 4 Minuten braten

### **Senfkartoffeln (4 Personen):**

700g Kartoffeln  
3dl Bouillon  
1dl Rahm  
3 EL Senf  
½ Bund Schnittlauch

Kartoffeln schälen, in Stängel schneiden und in der Bouillon ca. 10 Minuten kochen  
Rahm und Senf dazu geben  
Die Kartoffeln weitere 5-10 min kochen  
gehackten Schnittlauch darüber streuen  
anrichten

### **Rüebli mit Zwiebeln (4 Personen):**

700g Rüebli  
1 Zwiebel klein  
1 EL Butter  
½ Bund Petersilie  
1 EL Öl  
1 TL Salz

Rüebli in Scheiben schneiden,  
Zwiebeln fein würfeln und im Öl anschwitzen  
Rüebli und Salz hinzufügen  
Mit heissem Wasser ablöschen, Wasser ca. 3cm hoch im Topf  
Vor dem anrichten Petersilie dazugeben und Butter hineinschmelzen

### **Tomate gedämpft (1/2 pro Person):**

Zubereitung nach gusto

### **Schokoladencrème mit Erdbeeren (4 Personen):**

3dl Milch  
2dl Halbrahm  
4 EL Zucker  
2 Eier  
100g Schokolade/gehackt  
2dl Halbrahm/geschlagen  
150g Erdbeeren/Scheiben  
20g Guetzli/gehackt

Milch und alle Zutaten bis und mit den Eiern mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigen Rühren bei mittlerer Hitze vors Kochen bringen  
Pfanne sofort von der Platte nehmen, Schokolade darunter-rühren, schmelzen  
Crème durch ein Sieb in eine Schüssel giessen  
Klarsichtfolie direkt auf Crème legen  
Auskühlen ca. 2 Std. im Kühlschrank

Crème glatt rühren, in Gläser verteilen  
Mit Rahm, Erdbeeren und Guetzli verziehen