

Tomatensuppe "Provencale"

Rezept für 4 Personen

1 kg reife Fleischtomaten
2 Esslöffel Olivenöl
2 Schalotten gehackt
1 Knoblauchzehe gepresst
1 kleine Peperoncini
2 Esslöffel Tomatenpüree
½ Teelöffel Zucker
0,5 l Rotwein
4 dl Gemüsebouillon
Salz, Pfeffer
2 dl Nidle

100 g Speckwürfeli
gemischte Kräuter (Majoran, Rosmarin, Thymian, Basilikum)
1 dl Nidle
Cognac

Die Tomaten kreuzweise einschneiden, kurz in kochendes Wasser tauchen, schälen, vierteln. Schalotten und Knoblauch in Olivenöl glasig dünsten, Tomaten und Peperoncini zufügen und ca. 5 Min. mitdünsten, mit Rotwein ablöschen und alles ca. 15 Min. köcheln lassen. Vom Feuer nehmen, im Mixer pürieren und durch ein Sieb streichen. In die Pfanne zurückgeben und ev. nachwürzen.

In der Zwischenzeit die gewaschenen und abgezupften Kräuter hacken und zusammen mit den Speckwürfeli bei kleiner Hitze dünsten und mit Cognac ablöschen.

Die Tomatensuppe mit der Nidle noch einmal aufkochen und in Teller anrichten. Pro Teller ein Löffel mit den Speckwürfeli und Kräutern in die Mitte des Tellers geben und mit einem Löffel Nidle garnieren

Blechfleischkäse mit mexikanischem Gemüse

Rezept für 8 - 10 Personen

für ein Backblech von 30 x 33 cm

wenig Öl für das Blech

1 kg Rindfleisch
1 kg Kalbsbrät
4 Esslöffel gehackte gemischte
Kräuter (Majoran, Rosmarin, Peterli)
500 g frische Champignons
1 Teelöffel Salz
Pfeffer aus der Mühle

8 mittelgrosse Kartoffeln in feine
Scheiben geschnitten
1 Esslöffel Öl

250 g getrocknete rote Bohnen
4 frische Maiskolben
2 Zwiebeln
2 rote Peperoni
2 Auberginen
4 frische Chilischoten
Salz
wenig Chilipulver
Öl

Blech mit Öl bepinseln. Alle Zutaten bis und mit Pfeffer gut mischen und im Blech glattstreichen. Die Kartoffelscheiben ziegelartig darauf verteilen. Mit Öl bepinseln.

Backen: ca. 30 Minuten in der Mitte des 200 Grad warmen Ofens.

Am Vorabend die Bohnen abspülen und in 7,5 dl Wasser einweichen.

Die Bohnen samt Einweichwasser im Dampfkochtopf 8 Min. vorgaren.

Von den Maiskolben Blätter und Seide zurückschlagen und abdrehen. Die Körner mit einem scharfen Messer von der Spitze her nach unten wegschneiden. Die Zwiebel hacken. Peperoni und Auberginen in kleine Würfel schneiden. Chilischoten halbieren, von den Kernen befreien und fein hacken. Das Öl nicht zu stark erhitzen. Maiskörner und Zwiebeln andünsten. Peperoni- und Auberginenwürfel, Chili und Kräuter begeben und alles gut durchdünsten. Die Bohnen mit der Kochflüssigkeit begeben und würzen. 15 - 20 Min. garkochen.

Schnee-Eier auf Erdbeersauce

Rezept für 4 Personen

500 g Erdbeeren
25 g Puderzucker
2 Esslöffel Mandelblättchen od.
Mandelstifte
etwas Zitronenmelisse

Erdbeeren kleinschneiden und mit dem Puderzucker pürieren. Durch ein Sieb streichen und kaltstellen.

In einer beschichteten Pfanne die Mandeln rösten.

Schnee-Eier:
2 Eiweiss
1 Prise Salz
einige Tropfen Zitronensaft
50 g Zucker

Eiweiss mit Salz und Zitronensaft steif schlagen. Zucker langsam dazurieseln lassen und weiterschlagen bis die Masse sehr fest wird, glänzt und Spitzen bildet. Mit zwei Esslöffeln 12 Klösschen formen und diese auf ein befeuchtetes Backpapier setzen. In einer weiten nicht zu hohen Pfanne Wasser auf 85° (knapp vor den Siedepunkt) erhitzen. Die Eisschnee-Klösschen mit Hilfe eines Spachtels hineingeben. 7 Minuten ziehen lassen, wenden und weitere 3 Minuten fertiggaren. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Erdbeersauce auf die Teller verteilen, Schnee-Eier daraufsetzen und mit Mandelblättchen, -stiften und Zitronenmelisse garnieren.

Protokoll der Chochete vom 3.7.96

Teilnehmer:	Gerber Martin	Ramseyer Jürg
	Engeloch Peter	Rohrbach Roland
	Grünig Peter	Zwahlen Urs
	Hostettler Walter	
	Moser Adrian	
	Portner Stefan	

Menu:	<ul style="list-style-type: none">- Tomatensuppe Provencale - Blechfleischkäse Mexikanisches Gemüse - Schnee-Eier aur Erdbeersauce
--------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Wein:	- Oeil-de-Perdrix, Charmelieu 1995 Cave de Jolimont, Mont s/Rolle	Fr. 6.20
	- Dôle AOC Valais 1995 Chantevin, Cave St. Pierre	Fr. 10.80

Bemerkungen:	<p>An diesem Abend wurde noch für jedes Mitglied ein Kräuteressig eingemacht, (Rezepte sind verteilt)</p> <p>Kosten pro Person: Fr. 30.--</p> <p>(Das Essen war nicht so teuer, aber viel die vielen Getränke !!!!)</p>
---------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------