

Blattsalat mit Haselnüssen und Croûtons

1 Knoblauchzehe

2 EL Zitronensaft

1 EL Weissweinessig

Salz

1 Prise Cayennepfeffer

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

½ Teelöffel Honig

4 EL Oel

300 g Blattsalat (z.B. Kopfsalat, Frisée- und Schnittsalat gemischt)

50 g Gartenkresse oder Löwenzahn

12 Pfefferminzblätter

Je 1 Teelöffel Estragon und Bohnenkraut, fein gehackt

1 EL Haselnüsse

200 g Weissbrot

2 EL Bratbutter

Für die Salatsauce die Knoblauchzehe halbieren und die Salatschüssel mit den Schnittflächen ausreiben. Zitronensaft und Essig mit Salz, Cayennepfeffer und schwarzem Pfeffer in der Schüssel verrühren. Den Honig und das Oel daruntermischen.

Blattsalat, Gartenkresse oder Löwenzahn und Pfefferminzblätter waschen und abtropfen lassen. Dann mit dem Estragon und Bohnenkraut mischen.

Die Haselnüsse in feine Scheiben schneiden und in einer trockenen Bratpfanne bei mittlerer Hitze rösten, bis sie hellgelb sind, dann beiseite stellen.

Das Weissbrot in kleine Würfel schneiden. Die Bratbutter erhitzen und die Brotwürfel darin bei mittlerer Hitze rösten, bis sie knusprig und goldbraun sind.

Den Salat mit den Nüssen, den Croûtons und der Sauce mischen und möglichst bald servieren.

Omelettenteig

für ca. 8 Stück, in einer Bratpfanne von 24 cm Durchmesser gebacken

200 g Weissmehl

½ Teelöffel Salz

3 dl Milch

4 Eier, verklopft

Oel oder Bratbutter zum Backen

Omelettenteig: Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, 2 dl Milch aufs Mal begeben, glattrühren. Restliche Flüssigkeit und die Eier begeben, zu einem glatten dünnen Teig rühren. Mindestens 30 Minuten zugedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen.

Backen: Wenig Oel oder Bratbutter in der Bratpfanne heiss werden lassen. Nur soviel Teig in die Pfanne geben (beim Stiel und nicht in die Mitte), dass der Boden dünn damit überzogen ist. Omelette auf kleinem Feuer beidseitig hellbraun backen. Auf einem Teller zugedeckt im auf 50 Grad vorgeheizten Ofen warmstellen. Mit dem restlichen Teig gleich verfahren.

Füllen: siehe Rezepte

Fleisch-Omeletten

Omeletten zubereiten, siehe separates Rezept

Füllung

400 g geschnetzeltes Schweinefleisch

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Lorbeerblatt

1 dl Weisswein oder Apfelsaft

1 EL Bratensauce

1 dl Fleischbouillon

Salz, Pfeffer nach Bedarf

Oel oder Bratbutter zum Braten

Füllung: Oel oder Bratbutter in der Bratpfanne heiss werden lassen. Das Fleisch portionenweise anbraten, herausnehmen, zugedeckt warm stellen. Hitze reduzieren, Zwiebeln und Lorbeerblatt in die Pfanne geben, andämpfen. Wein oder Apfelsaft dazugiessen, einkochen. Bratensauce und Bouillon begeben, aufkochen, würzen. Fleisch hinzufügen, nur noch heiss werden lassen.

Servieren: Omeletten mit Fleisch und Sauce füllen.

Omeletten-Päckli

Omeletten zubereiten, siehe separates Rezept

Füllung

8 Scheiben Raclettekäse

2 Tomaten, in Scheiben

1 Teelöffel Paprika

Pfeffer aus der Mühle

Öl oder Bratbutter zum Backen

Panade

1 Ei, verklopft

1 Esslöffel Milch

Paniermehl

8 Tranchen Frühstücksspeck

Öl oder Bratbutter zum Braten

Füllung: Käsescheiben würzen, je eine Käsescheibe und eine Tomatenscheibe in eine Omelette packen.

Panade: Ei und Milch verrühren, Omelettenpäckli zuerst durchs Ei ziehen, dann im Paniermehl wenden und gut andrücken. Je eine Specktranche darumwickeln.

Braten: Öl oder Bratbutter in der Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Omelettenpäckli beidseitig je ca. 5 Minuten braten.

Omeletten-Lauch-Schnecken

Omeletten zubereiten, siehe separates Rezept

Füllung

- 1 Esslöffel Margarine oder Butter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 600 g Lauch, längs halbiert, in feinen Streifen
- 1 Esslöffel Mehl
- 2 dl Milch
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf
- 8 Tranchen Schinken
- 3 Esslöffel Parmesan, gerieben
- 1 dl Kaffeerahm

Füllung: Margarine oder Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln begeben, andämpfen. Lauch zufügen, mitdämpfen. Mehl darüberstreuen, Milch dazugiessen, unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Minuten köcheln, würzen.

Omeletten-Schnecken: Alle Omeletten überlappend zu einem Reckteck auslegen. Schinken darauf legen, Füllung darauf verteilen, zu einer Rolle aufwickeln. Rolle in ca. 4 cm breite Schnecken schneiden und in eine gefettete, ofenfeste Form stellen. Parmesan und Kaffeerahm mischen, darübergiessen.

Gratinieren: 20-25 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Ananas-Salat

1 reife Ananas
100 g Zucker
1-2 Teelöffel scharfer Curry
½ dl Weisswein
1 dl Wasser

Ananas: Deckel wegschneiden, Fruchtfleisch von oben her sorgfältig aus der Schale schneiden, längs halbieren, holzigen Mittelteil entfernen, Fruchtfleisch in beliebige Stücke schneiden, in eine Schüssel geben. Schale in den Kühlschrank stellen.

Sauce: Zucker in einer Pfanne rösten. Curry begeben, mit dem Weisswein ablöschen, aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Wasser dazugießen, etwas einkochen, abkühlen. Sauce über die Ananasstücke gießen, mindestens 2 Stunden kühlstellen.

Servieren: Gekühlte Ananasstücke in die Schale füllen

Passt zu: kaltem Fleisch, gekochtem Schinken, Käse oder als Dessert zu Vanilleglace und Schlagrahm.

Protokoll der Chochete vom 19.3.1997

Teilnehmer:

Zwahlen Urs	Grünig Peter
Moser Adrian	Gerber Martin
Engeloch Peter	Beyeler Martin
Hostettler Walter	
Ramseyer Jürg	
Rohrbach Roland	

Menu:

- Blattsalat mit Haselnüssen + Croûtons
- Fleisch-Omeletten
- Omeletten-Päckli
- Omeletten-Lauch-Schnecken
- Ananas Salat

Wein:

Fleurie "Le Pavillon"	10.60
-----------------------	-------

Bemerkungen:

Sehr spezielle Salatsauce: Super !! Achtung bei der Menge der Omeletten!! Preis pro Person: Fr. 20.--
HV: Entscheid: Beschaffung Weingläser Rechnung genehmigt: Ausgabenüberschuss von Fr. 183.05 Mitgliederbeitrag bleibt bei Fr. 100.-- Kochklub-Reise 15./16. Nov. Elsass (P. Engeloch)

Der Chuchischreiber: