



Menü vom 23. September 2014

Quinoa-Tätschli mit Salat

Taglierini mit Cicorino rosso und Speck

Apfelcocktail

Angaben für 4 Personen

Kochgruppe:

Augsburger Beat
Hilfiker Urs
Walti Christian

Quinoa-Tätschli mit Salat

100 g Quinoa

2 dl Gemüsebouillon

200 g Karotten

1 Frühlingszwiebel

2 Eier

4 EL Paniermehl

1 TL Salz

Pfeffer

3 EL Rapsöl (hoch erhitzbar)

1 Bund Radieschen

4 EL Sonnenblumenöl

3 EL Aceto balsamico bianco

1 EL milder Senf

150 g Schnittsalat

Quinoa mit Bouillon in eine Pfanne geben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Herdplatte ausschalten und Quinoa ca. 5 Minuten quellen lassen, bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist.

Karotten schälen und an einer feinen Raffel dazureiben.

Frühlingszwiebel waschen und fein schneiden.

Quinoa, Karotten, Frühlingszwiebel, Eier und Paniermehl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Masse mit nassen Händen zu Tätschli formen.

Rapsöl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Tätschli portionenweise beidseitig ca. 8 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Radieschen waschen und halbieren. Sonnenblumenöl mit Aceto balsamico und Senf verrühren.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Salat waschen, mit Radieschen anrichten und mit Sauce beträufeln.

Quinoa-Tätschli dazuservieren.

Taglierini mit Cicorino rosso und Speck

50-100 g Rohessspeck, dünn geschnitten

Bratbutter oder Bratcrème

2 Schalotten, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

400 g Cicorino rosso, in ca. 1 cm breite Streifen geschnitten

Salz, Pfeffer

250 g Taglierini (schmale Bandnudeln)

50 g Parmesan, gerieben

QimiQ zum Verfeinern

Speck in wenig Bratbutter oder Bratcrème knusprig braten, herausnehmen, auf Haushaltpapier abtropfen lassen, beiseite stellen.

Schalotten und Knoblauch in derselben Pfanne im restlichen Fett andämpfen.

Cicorino rosso begeben, ca. 5 Minuten mitdämpfen, würzen.

Taglierini in siedendem Salzwasser al dente kochen, abgiessen, abtropfen lassen.

Zum Cicorino rosso mischen.

Parmesan und Speck darunter mischen.

Taglierini auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Apfelcocktail

1 Apfel, klein

1 TL Zitronensaft

1 EL Wermut, trocken

12 Eiswürfel

2 dl Gin

1 EL Apfelschnaps (z.B. Calvados); nach Belieben

3 dl Apfelsaft, naturtrüb

0,5 dl Cranberrysaft

Für 6 Personen

Für die Garnitur aus dem Apfel 3 Ringe schneiden, diese halbieren und das Kerngehäuse dreieckig ausschneiden. Mit dem Zitronensaft bestreichen, damit sich die Äpfel nicht verfärben.

6 vorgekühlte Cocktailgläser mit dem Wermut ausschwenken, d.h. diesen vorsichtig im Kreis herum verteilen, dann ins nächste Glas giessen.

Den Cocktailshaker oder einen Tupperware –Behälter mit den Eiswürfeln zur Hälfte füllen. Alle restlichen Zutaten dazugießen und gut schütteln. Dann durch ein Sieb in die vorbereiteten Gläser füllen. Mit je 1 Apfelstück garnieren und sofort servieren.

Passend zur Jahreszeit schlagen wir diesen Drink vor. Am besten schmeckt er, wenn alle Zutaten gut vorgekühlt sind. Profi-Barleute würden natürlich einen Cocktail nach dem anderen mixen, aber für den Hausgebrauch darf man auch alle Zutaten zusammen schütteln. Hat man keinen speziellen Becher, kann man einen Tupperware-Behälter verwenden oder den Stabmixer einsetzen; in diesem Fall darauf achten, dass die Eiswürfel nicht zu stark gecrasht werden.