



Kochen vom 1. März 2023

Dani & Urs



Absinth-Rüebli-Suppe

Lachs mit Strudelkruste und Rahmspinat

Mocca-Schoggi-Creme

Absinth-Rüebli-Suppe

alle Angaben für 4 Personen



Zutaten:

- 1 Zwiebel fein gehackt
- 1 EL Butter
- 250g Rüebli, gerüstet, in Stücken
- 150g mehligkochende Kartoffeln, geschält in Stücken
- ca.5dl Gemüsebouillon
- 1 dl Rahm
- 2-3EL Absinth
- Salz, Pfeffer

Garnitur:

- 1 Rechteckig ausgewallter Butterblätterteig, ca. 320g
- 1 Eigelb, mit 1 EL Milch verrührt
- 1 TL Fenchelsamen
- 1 TL Anissamen
- 1/2 TL schwarze Pfefferkörner
- Fleur de Sel
- Wenig Wermut

Zubereitung:

1 - Absinth-Rüebli-Suppe: Zwiebel in der Butter andämpfen. Rüebli mitdämpfen. Kartoffeln beifügen, mit der Bouillon ablöschen, aufkochen. Zugedeckt 20-25 Minuten weich kochen. Rahm und Absinth dazugiessen, alles fein Pürieren und würzen.

2 - Garnitur: Blätterteig flach auslegen, mit Eigelb bestreichen. Fenchel- und Anissamen sowie Pfeffer im Mörser grob zerstoßen, Teigstreifen mit 4/5 davon bestreuen, salzen und mit dem Teigrädchen in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 10-12 Minuten hellbraun backen.

3 - Die Suppe in vorgewärmte Teller verteilen. Blätterteigstangen darüberlegen, mit den restlichen Gewürzen bestreuen, mit Wermut garnieren.

Zubereitungszeit

Zubereiten, ca. 50 Minuten
Backen, ca. 12 Minuten

Tipp

Rüebli durch Kürbis ersetzen

Lachs mit Strudelkruste und Rahmspinat

alle Angaben für 4 Personen



Zutaten

- 1 Päckli Strudelteig (ca. 120g)
- ½ Bund Dill
- 3 EL Olivenöl
- 1 Stk. Bio-Zitrone
- ¼ TL Salz
- Pfeffer (wenig)

- 600g Lachsfilet ohne Haut (Bio)
- ½ TL Salz
- Pfeffer (wenig)
- ½ Bund Dill

Zubereitung Strudelteig:

Strudelteig in ca. 5mm dicke Streifen schneiden, auflockern, in eine Schüssel geben. Dill fein schneiden, mit dem Öl daruntermischen. Von der Zitrone wenig Schale dazu reiben, mischen, würzen.

Lachs:

Ofen auf 200 Grad vorheizen, Fischfilet mit einer Pinzette von allfälligen Gräten befreien, würzen, auf die Ofen- und Grillplatte oder aufs vorbereitete Blech legen. Strudelteig darauf verteilen.

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Dill grob schneiden, darüber streuen.

Zubereitungszeit:

Zubereiten, ca. 15 Min.

Backen, ca. 20 Min.

Rahmspinat:

alle Angaben für 4 Personen

1 Zwiebel
1 roter Peperoncino
1 EL Öl
500g Spinat
½ TL Salz
 Pfeffer (wenig)
2 dl Saucen-Halbrahm

Zubereitung:

Zwiebel schälen, grob hacken, Peperoncino entkernen, in Ringe schneiden. Öl in einer weiten Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Peperoncino andämpfen. Spinat tropfnass begeben, würzen, zugedeckt ca. 5 Min. mitdämpfen. Rahm dazugiessen, aufkochen, ca. 5 Min. köcheln.

Mocca-Schoggi-Creme



alle Angaben für 4 Personen

Zutaten:

4 dl Halbrahm
1 dl Wasser
3 EL sofort lösliches Kaffeepulver
2 EL Kaffeelikör (z.B. Kahlua)
5 EL Zucker
2 EL Maizena
2 frische Eier

80g dunkle Schokolade
1 dl Halbrahm
1 EL Kaffeelikör

50g geschälte Haselnüsse (z.B. Nocciolo Piemonte IGP, Fine Food)

Zubereitung

Rahm, Wasser, Kaffeepulver, Kaffeelikör, Zucker, Maizena und Eier in einer Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Creme durch ein Sieb in einen Messbecher giessen, auskühlen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen. Glatt rühren, in die Gläser füllen.

Schokolade fein hacken, Rahm und Kaffeelikör in einer Pfanne aufkochen, Pfanne von der Platte nehmen. Schokolade darin schmelzen, glatt rühren. Schokolademasse auf die Creme verteilen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.

Nüsse grobhacken, auf die Creme verteilen.

Lässt sich vorbereiten: Mokka-Schoggi-Creme ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt in Kühlschrank aufbewahren.

Einkaufsliste

Zutaten für 4 Personen

- 2 Zwiebel
- 1 Butter
- 250g Rüebl
- 150g Kartoffeln (mehligkochend)
- 5 dl Gemüsebouillon
- 1 dl Rahm
- 2-3EL Absinth
- Salz
- Pfeffer
- 1 Butterblätterteig, ca. 320g (Rechteckig)
- 1 EL Milch
- 1 TL Fenchelsamen
- 1 TL Anissamen
- 1/2TL schwarze Pfefferkörner
- Fleur de Sel
- Wenig Wermut
- 120g Strudelteig
- 1 Bund Dill
- 4 EL Olivenöl
- 1 Bio-Zitrone
- 600g Lachsfilet ohne Haut (Bio)
- 1 roter Peperoncino
- 500g Spinat
- 2 dl Saucen-Halbrahm
- 5 dl Halbrahm
- 3 EL sofort löslicher Kaffeepulver
- 2 EL Kaffeelikör (z.B. Kahlua)
- 5 EL Zucker
- 2 EL Maizena
- 3 Stk. Eier
- 80g Dunkle Schokolade
- 50g geschälte Haselnüsse (z.B. Nocciolo Piemonte IGP, Fine Food)