Kochabend vom 10. Februar 2010

Currycrèmsuppe
Sesam-,Paprika-,und Käseblätterteigstangen

Gemischter Salat
Rahmschnitzel
Hausgemachte Currynudeln

Gesulzte Grand-Marnier-Orangenquarkcrème

so ? oder

so?

En Guete

Currycrèmsuppe

Zutaten:	Zubereitung:
1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe	Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken
1 Kartoffel	Kartoffel schälen und klein würfeln
25 g Butter	Butter schmelzen. Zwiebel und Knoblauch darin dünsten
2 EL Curry	Kartoffelwürfeli und Curry beigeben und kurz mitdünsten (Currymenge dem eigenen Geschmack anpassen)
1 l Bouillon	ablöschen, ungedeckt ca 15 Minuten köcheln lassen. Suppe mit Stabmixer fein pürieren.
1 dl Rahm 1 dl Crème fraîche Salz, Pfeffer Gewürze Schnittlauch	Rahm und Crème fraîche verrühren, einige Löffel heisse Suppe untermischen, dann zur restlichen Suppe geben. Nochmals kurz aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Gewürzen abschmecken. über die Suppe streuen.

Blätterteigstangen mit Sesam, Paprika und Käse

Zutaten	Zubereitung
1 Rolle rechteckiger Blätterteig	Blätterteig ausrollen und in der Mitte halbieren.
1 Eigelb 1 EL Milch Salz und Paprika Sesam oder Käse	Die Hälfte mit der Eimilch bestreichen, mit Paprika Sesam oder mit Käse bestreuen. Die andere Hälfte darauf legen und das Ganze in ca 1cm breite Streifen schneiden. Die Streifen verdrehen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Stangen während 12 – 15 Minuten backen. Das Gebäck auf einem Gitter leicht auskühlen lassen.

Rahmschnitzel

Zutaten	Zubereitung
4 Schweins- oder Kalbsschnitzel Zitronensaft	mit wenig Zitronensaft beträufeln
2 EL Mehl	Plätzli darin wenden
2 –EL Öl oder Bratbutter Pfeffer, Paprika	erhitzen, Plätzli auf grosser Stufe beidseitig **kurz** anbraten würzen, Plätzli warmstellen
Salz	Plätzli **erst vor** dem Anrichten salzen
150 g Champignons 1 dl Bouillon 1 – 1 ½ dl Rahm	schneiden und **kurz** dünsten, ablöschen, Fond auflösen zugeben, kurz aufkochen
Wenig Petersilie	Vor dem Anrichten Plätzli salzen, Sauce über die Plätzli verteilen. Mit wenig Petersilie garnieren.

Hausgemachte Currynudeln

Zutaten	Zubereitung
200 g Mehl ½ KL Salz 1 EL Curry	in eine Schüssel geben beifügen beifügen
2 Eier 1 EL Öl	Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren, Teig kneten bis er glatt und geschmeidig ist. Unter heiss ausgespülter Schüssel 30 Min. ruhen lassen. Teig portionenweise sehr dünn auswallen, bemehlen, einschlagen oder aufrollen, schneiden. Ev.auf Küchentuch trocknen lassen.
3 l Wasser 1 ½ EL Salz und wenig Öl	aufkochen beifügen
200-300 g Teigwaren	zugeben. Auf kleiner Stufe al dente kochen
	Kochzeit: 3 – 5 Minuten

Gesulzte Grand-Marnier-Orangenquarkcrème

Zutaten	Zubereitung
250 g Magerquark	
3 Orangen, Saft	
2 EL Zucker	
1 Eigelb	in eine Schüssel geben und gut verrühren
2 EL Grand Marnier	beifügen
3 Blatt Gelatine	auflösen, zugeben und kühl stellen, von Zeit zu Zeit rühren. Gelatine auflösen: Gelatineblätter 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, herausnehmen und ausdrücken, Gelatine mit heissem Wasser (pro Blatt ½ - 1 EL) in einer Tasse im Wasserbad auflösen, diese durch ein heiss gespültes Sieb zur Crème rühren Geschlagenen Rahm und Eischnee erst unter die angesulzte Crème ziehen
1 Eiweiss	zu Schnee schlagen
1 EL Zucker	unter die feste Eischneemasse ziehen
1 dl Rahm	schlagen, Rahm und Eischnee sorgfältig darunterziehen
Orangenschnitze	schälen, filetieren, die Creme garnieren