



Chochete vom Hügu
am 21. Juni 2017

Walliser Tomatenbrot

Sommersalat mit Poulet und
Avocado

Schweinsbraten

Ratatouille

Kartoffelgratin

Erdbeer-Rahmschnitte

WALLISER TOMATENBROT

500 g Weismehl
3 dl lauwarmes Wasser
20 g Hefe
10 g Zucker
10 g Salz
25 ml Olivenöl
100 g geriebener Walliser Käse
100 g Dörrtomaten, gewürfelt



-
1. Mehl in eine Teigschüssel sieben, eine Vertiefung drücken. Das Wasser in die Vertiefung geben, die Hefe darin auflösen, Zucker, Salz und Olivenöl zugeben, zu einem Teig zusammenfügen, auf der Arbeitsfläche etwa 10 Minuten kneten. Den Brotteig in der zugedeckten Schüssel bei Zimmertemperatur 20 Minuten gehen lassen. Geriebenen Käse und Tomatenwürfelchen in den Teig kneten.
 2. Aus dem Teig Laibe formen, auf ein bemehltes Blech legen, zudecken, auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.
 3. Backofen auf 180 °C vorheizen.
 4. Blech auf der zweituntersten Schiene in den Ofen schieben, Tomatenbrote bei 180 °C 30 Minuten backen.

SOMMERSALAT MIT POULET UND AVOCADO

Vorspeise für 4 Personen

½ Zitrone
1 Avocado
1 kleine rote Zwiebel
8 Poulet-Minifilets à ca. 25 g
Salz, Pfeffer
8 Tranchen Bratspeck
Öl zum Braten
150 g Sommersalat

SALATSAUCE

1 EL grobkörniger Senf
1 TL flüssiger Blütenhonig
5 EL Olivenöl
3 EL Apfelessig
Salz, Pfeffer



-
1. Für die Salatsauce Senf, Honig, Öl und Essig mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 2. Zitrone auspressen. Avocado vierteln, Kern entfernen, Fruchtfleisch auslösen und längs in Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.
 3. Zwiebeln in feine Ringe schneiden.
 4. Poulet mit Salz und Pfeffer würzen. Mit je 1 Specktranche umwickeln. Etwas Öl erhitzen. Filets darin rundum ca. 4 Minuten goldbraun durchbraten. Dritteln.
 5. Sommersalat in eine Schüssel geben, mit der Hälfte der Salatsauce mischen, anrichten und mit Avocado, Zwiebelringen und Pouletfilets anrichten. Restliche Sauce darüberträufeln.

SCHWEINSBRATEN

2 kg Schweinsbraten

MARINADE

1.5 dl Gemüsebouillon

1 EL Senf

3 EL Öl

Marinade sehr deftig würzen mit Herbamare, Streumi, schwarzem Pfeffer.

Alles vermischen.



Schweinsbraten einreiben mit Senf, Herbamare, Streumi und schwarzem Pfeffer. Im Gartenchemine zirka 3 Stunden braten. Von Zeit zu Zeit mit Marinade einreiben.

RATATOUILLE

1 EL Öl oder Butter

1 Zwiebel

1-2 Knoblauchzehen,

Thymian, Majoran,

Basilikum, Bohnenkraut

600 g Gemüse (Zucchetti, Tomaten,

Auberginen, Peperoni)

Wenig Salz oder Streuwürze, Paprika

in Pfanne geben

schneiden, zugeben

vorbereiten, schneiden, beifügen
würzen, zudecken



Auf grosser Stufe erwärmen, bis es zischt.

Auf kleiner Stufe dämpfen.

Dämpfzeit 20-30 Minuten.

KARTOFFELGRATIN

Für 4 Personen

Backen: ca. 60 Minuten

1 ofenfeste Form von ca. 2 l Inhalt

Ca. 1 kg mehlig kochende
Kartoffeln, z.B. Agria oder Bintje
6 dl Halbrahm
1-2 Knoblauchzehen,
gepresst, nach Belieben
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
50-100 g Gruyère AOP, gerieben
Butterflöckli, nach Belieben



-
1. Alle Zutaten bereitstellen. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft ca. 160 °C). Kartoffeln waschen, schälen und in gleichmässige Scheiben von 2-3 mm schneiden oder hobeln.
 2. Kartoffelscheiben in die Form schichten.
 3. Halbrahm und nach Belieben Knoblauch mischen, würzen.
 4. Guss über die Kartoffeln giessen. Die Kartoffeln sollten dabei ganz bedeckt sein, da sie sonst braun werden.
 5. Auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens ca. 40-50 Minuten backen. Garprobe: Mit einem Messer in eine Kartoffelscheibe stechen. Kann es ohne Widerstand herausgezogen werden, sind die Kartoffeln gar.
 6. Ofentemperatur auf 220 °C/200 °C erhöhen. Käse und Butterflöckli nach Belieben über den Gratin verteilen und in der oberen Hälfte des Ofens ca. 10 Minuten überbacken, heiss servieren.

Werden festkochende Kartoffeln verwendet, kann die Flüssigkeit um 1-2 dl verringert werden.

ERDBEER-RAHMSCHNITTE

Für 4 Personen

1 rechteckig ausgewallter
Blätterteig (ca. 24 × 45 cm)
3 EL Zucker
2 dl Vollrahm
3 EL Zucker
1 Bio-Zitrone, nur wenig
abgeriebene Schale
300 g Erdbeeren, in Scheiben
2 EL gehackte Pistazien
Puderzucker zum Bestäuben



TEIG

Teig entrollen. In 12 gleich grosse Stücke schneiden, diese mit dem Backpapier auf ein Blech ziehen.
Teigstreifen mit Zucker bestreuen.

BACKEN

Ca. 12 Min. in der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens.
Herausnehmen, auf ein Gitter schieben, auskühlen.

FÜLLUNG

1. Rahm mit dem Zucker und der Zitronenschale steif schlagen.
2. Schlagrahm auf 8 Blätterteigstücke verteilen, 2/3 der Erdbeeren darauf verteilen.
4. Blätterteigstücke aufeinandersetzen, dabei das freie Teigstück als letztes darauf setzen.
5. Restliche Erdbeeren darauf verteilen, Pistazien darüberstreuen, mit Puderzucker bestäuben.