

Kochabend 5. Juni 2012 von und mit Ocky



Bruschetta

Salat

Pasta mit gebackenen Tomaten
Ziegenkäse und Rucola

Mohn cheese cake

viil spass ond en guete
Ocky

Bruschettas

habsburg**er**chuchi

club kochender männer ebikon



Bruschetta

Für 8 Personen

Toscana-Art

6 reife Eiertomaten
15 g Basilikum, in Streifen geschnitten
1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
2 EL bestes Olivenöl

Champignon-Belag

2 EL Olivenöl
200 g kleine Champignons, geviertelt
1 EL Zitronensaft
50 g Ziegenkäse, zerbröckelt
1 EL fein gehackte glatte Petersilie
1 TL gehackter Thymian

16 Ciabatta-Scheiben, 1 cm dick
4 Knoblauchzehen, halbiert
60 ml Olivenöl

Für die klassische Bruschetta auf Toskana-Art die Tomaten kreuzweise einritzen und für 10 Sekunden in kochend heißes Wasser legen, dann mit kaltem Wasser abschrecken und häuten. Die Tomaten halbieren, die Kerne mit einem Teelöffel heraus-schaben. Das Fruchtfleisch fein wür-feln und mit Basilikum, Knoblauch und Öl mischen.

Für den Champignon-Belag das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons darin bei mittlerer Hitze in 5 Minuten weich braten. In einer kleinen Schüssel mit Zitronensaft, Ziegenkäse, Petersilie und Thymian mischen.

Das Brot rösten und noch heiß mit den Schnittflächen der Knoblauch-zehen einreiben. Mit Öl beträufeln, salzen und pfeffern. Den Belag auf die Brotscheiben verteilen.

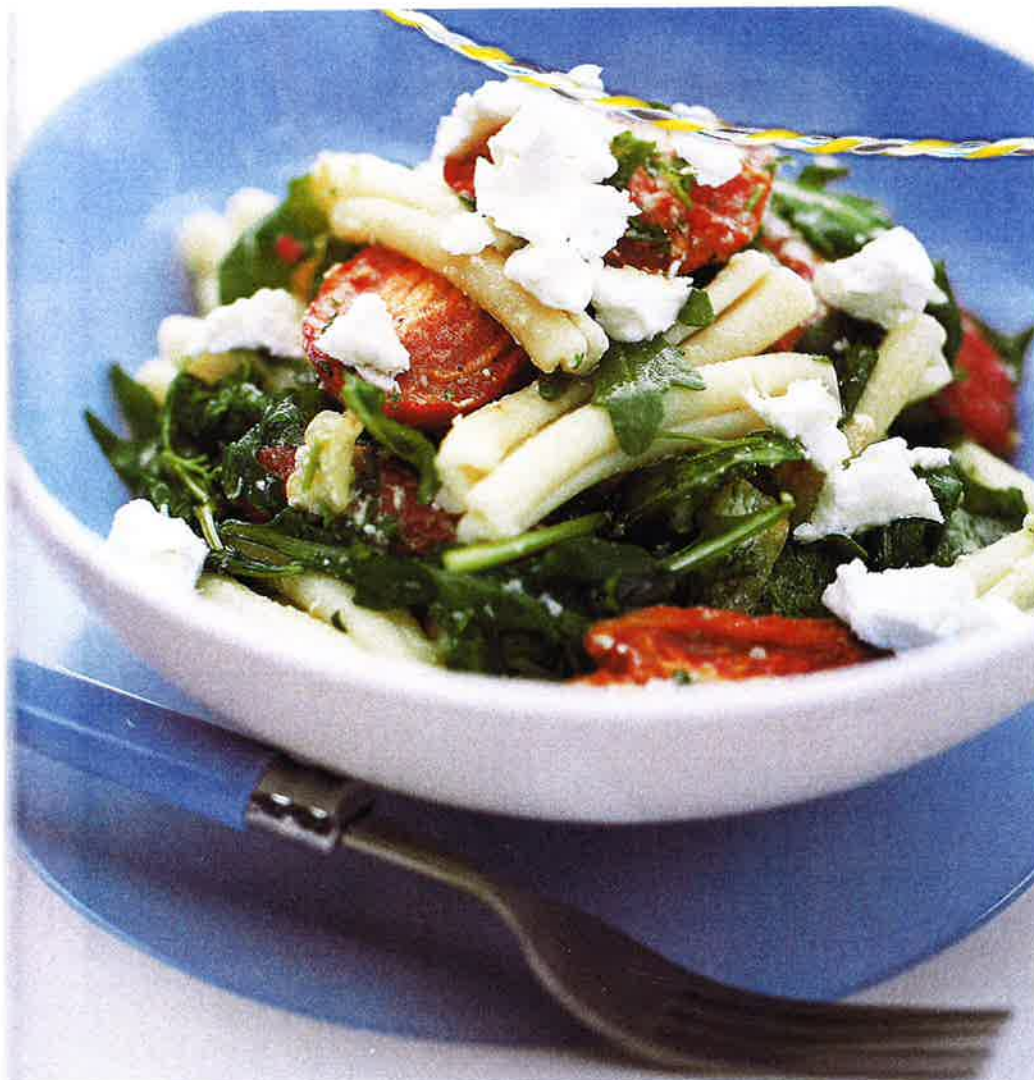
Tipp: Jeder Belag reicht für 8 Bruschette. Für ein einzelnes Rezept brauchen Sie also nur 8 Ciabatta-Scheiben.

Salat

grüner salat

Grüner Salat mit Deiner Salatsauce.
Zutaten stehen auf dem Tisch

Pasta mit gebackenen Tomaten Ziegenkäse und Rucola



Pasta mit gebackenen Tomaten, Ziegenkäse und Rucola

Für 4 Personen

16 Eiertomaten
7 g Basilikumblätter, zerzupft
400g kurze Nudeln
(z. B. Casarecce oder Penne)
80ml Olivenöl
2 Knoblauchzehen, in dünne
Scheiben geschnitten
2 EL Zitronensaft
120g Rucola, grob gehackt
2 EL gehackte Petersilie
30g geriebener Parmesan
100g fester Ziegenfrischkäse,
zerbröckelt

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
Die Tomaten kreuzweise einritzen
und für 10 Sekunden in kochend
heißes Wasser legen, dann mit kaltem
Wasser abschrecken und häuten.
Die Tomaten halbieren und mit der
Schnittfläche nach oben auf den Brat-
rost über ein Backblech legen. Mit
Salz und schwarzem Pfeffer würzen
und mit Basilikum bestreuen. (3 Stun-
den im Ofen backen.)

Die Nudeln in kochendem Salzwasser
nach Packungsangabe bissfest garen.
Abgießen und warm stellen.

Olivenöl und Knoblauch bei mittlerer
Hitze heiß werden lassen, bis der
Knoblauch zu zischen beginnt. Sofort
vom Herd nehmen und zusammen
mit Tomaten, Zitronensaft, Rucola,
Petersilie und Parmesan über die
Nudeln geben. Vorsichtig mischen.
Alles mit zerbröckeltem Ziegenkäse
bestreuen und servieren.

Mohn-Cheese-Cake



Ergibt 12 Stück
Für 1 Springform à 24 cm Durchmesser

Zubereitung ca. 30 Minuten + ca. 80 Minuten
backen + ca. 3 Stunden kühl stellen.
Pro Person ca. 11 g Eiweiss, 29 g Fett,
32 g Kohlenhydrate, 1800 kJ/430 kcal

ZUTATEN:

Butter und Mehl für die Form
110 g Butter
285 g Schokoladenguetsli,
z. B. Chocino
400 g Frischkäse, z. B. Philadelphia
200 g Halbfettquark
120 g Zucker, 2 EL Mehl
3 Eier, 1 Glas Mohn à 42 g, 1 Mango
3 Blatt Gelatine
130 g Passionsfrüchte (3–4 Stück)
1 EL Zucker, 0,5 dl Mangonektar

1 Boden der Springform mit einem Backpapier belegen. Rand mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben. Butter schmelzen.

Guetsli in einen Plastikbeutel geben und mit dem Wallholz zerdrücken. Mit der Butter mischen. Auf dem Boden der Springform gleichmässig verteilen und gut andrücken.

2 Backofen auf 160 °C vorheizen. Frischkäse, Quark, Zucker, Mehl, Eier und Mohn mit dem Handrührgerät zu einer glatten Masse rühren. Diese auf die Bröselmischung giessen und glattstreichen. In der unteren Ofenhälfte 70–80 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3 Mango schälen. Fruchtfleisch vom Kern und in dünne Scheiben schneiden. Kuchen dekorativ damit belegen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Passionsfrüchte halbieren. Fruchtmarm samt Kernen herauslösen. Mit dem Zucker mischen und durch ein Sieb streichen. Gelatine gut ausdrücken. Im heissen Mangonektar auflösen. Passionsfruchtmarm unter Rühren begeben. Etwas abkühlen lassen, bis das Fruchtpüree beginnt, fest zu werden. Gleichmässig auf dem Cheese-Cake verteilen. Mindestens 3 Stunden kühl stellen. Zum Servieren in Stücke schneiden.

habsburg**er**chuchi

club kochender männer ebikon

Meine Notizen