

WILLKOMMEN ZUR CHOCHETE VOM DONNERSTAG 17.06.2021 PADDY FRUTIG

MENUE

STARTER:	SALAMI ROLL UPS APPETIZER Würzig und Hot...
VORSPEISE:	KALIFORNISCHER LOBSTER ROLL Zu den Klassikern der kalifornischen Küche gehört der „Lobster Roll“, was sich nicht nur köstlich anhört, sondern es wirklich auch ist. Lasst uns das köstliche Meeresgetier genießen.
HAUPTSPEISE:	LEMON CHICKEN MIT THAY PFANNENGEMÜSE & REIS Ein leichtes gesundes Hühnergericht mit frischem Gemüse serviert mit aromatischen Reis
DESSERT:	BANANEN-SCHOKOLADEN-MUFFINS Die Leute können nicht genug von diesem Rezept bekommen Die besten Bananen-Schokoladen-Chips-Muffins, die du je gemacht hast.
GETRÄNKE:	Starter: Kühles Bier Vorspeise: Kalifornischer Chardonnay Hauptgang: Rotwein

SALAMI ROLLUPS APPATIZER

Zutaten für 10 Personen:

500g Salami

200g Frischkäse

100g Bananen-Paprika od. Chillis

Zubereitung:

Legen eine Plastikfolie aus. Lege darauf die Salami in einer flachen Schicht und bilde 3 Reihen mit vier Scheiben – siehe Abbildung.

Frischkäse auf der Salami verteilen und mit Bananen-Paprika belegen.

Solange wiederholen bis keine Zutaten mehr vorhanden sind.

Fleisch und Käse fest aufrollen und in Plastikfolie einwickeln.

Kühle die Rollen für mindestens eine Stunde, dann schneide sie in Portionen. Zahnstocher rein und fertig.

Mit einem Baguette und einem trockenen Weisswein servieren....



Chochete vom 17.06.2021 – Probierlöffelchuchi



KALIFORNISCHER LOBSTER ROLL

Lobster Roll Rezept – Einen Klassiker der kalifornischen Gourmet-Küche einfach selber zubereiten! Ich liebe Hummer einfach. Am besten so pur und so frisch wie nur möglich.

Zu den Klassikern der kalifornischen Küche gehört die „Lobster Roll“, die sich nicht nur köstlich anhört, sondern es wirklich auch ist. Das Rezept ist ziemlich simpel und eignet sich daher auch perfekt für die heimische Party oder Geburtstage.



Ich empfehle möglichst keinen gefrorenen Hummer zu kaufen, der Geschmack ist oftmals wirklich enttäuschend. In guten Fischfachgeschäften gibt es frische Hummer, die auch vorbestellt werden können und im Zweifel die bessere Wahl darstellen.

Zutaten für 10 Portionen (als Vorspeise)

- 1kg Hummerfleisch
- 4 Frühlingszwiebeln
- 1 rote Paprika
- 3 Essiggurken
- 10 El Mayonnaise (ca. 150 g)
- 4 El Ketchup (60 g)
- 6 Spritzer Worcestershire-Sauce
- 10 Blätter Eisbergsalat
- Salz
- Pfeffer
- 2 Avocados
- 2 Limette (Saft)
- 150g Butter
- 10 kleine Baguette-Brote
(oder ca. 3 normale Baguettes in 10 Stücke schneiden)

Lobster Roll – Zubereitung:

Das Hummerfleisch aus den Schalen lösen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße und Hellgrüne in feine Ringe schneiden.

Paprika putzen, entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln.

Essiggurken fein würfeln.

Den Eisbergsalat waschen, trocken schleudern und in feine Streifen schneiden.

Nun Hummer, Frühlingszwiebeln, Paprika, Cornichons und Eisbergsalat mischen.

Die Mayonnaise sodann mit Ketchup und Worcestersauce verrühren.

Mit Salz, Pfeffer und den Saft von 2 Limetten würzen.

Die Mayonnaise unter die Salatzutaten heben.

Zum Servieren das Baguette längs halbieren und in 3 -4 Stücke schneiden. Mit Butter bestreichen und beidseits in einer Pfanne antoasten.

Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Esslöffel aus der Schale heben.

Fruchtfleisch in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden.

Getostetes Baguette mit Avocadoscheiben belegen, mit etwas Limettensaft beträufeln und mit dem Hummercocktail belegen.

Tipp: Dazu passt ein frischer kalifornischer Chardonnay oder ein edler Champagner!

LEMON CHICKEN MIT THAY PFANNENGEMÜSE & AROMATISIERTER REIS

A.) ZITRONENHUHN

ZUTATEN FÜR 10 P

10 Hähnchenkeulen oder 30 Unterschenkel

80 g Mehl,

ca 1-2 EL Maizena Saucenbinder,

Salz, Pfeffer, Paprika,

8 Eßlöffel Butter

6 Eßlöffel Öl

2dl Hühnerbrühe

1.5 Bund gehackte, glatte Petersilie
(1 Teile zum koch 0.5 Teile zum garnieren)

etwas Estragon (frisch oder getrocknet)

9 Eßlöffel frischgepresster Zitronensaft
(ca. Saft von 3 Zitronen)

1 Zitrone ganz lassen für Deko)



Zubereitung

Keulen mit etwas Zitronensaft anfeuchten, würzen, dann in Mehl wenden. In einer Pfanne mit dem Öl auf allen Seiten ca. 30 Minuten braun braten, und danach im Ofen warm stellen.

Die Butter schmelzen, die Kräuter und den Zitronensaft hinzugeben und einmal aufkochen. Brühe dazu geben und mit Maizena Saucenbinder etwas eindicken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Huhn mit den Beilagen auf dem Teller anrichten, etwas Sauce über das Huhn geben. Garnieren mit Zitronenscheiben und Petersilie und sofort servieren.

B.) AROMATISIERTER REIS

600 Gramm Basmati-Reis und 5 Zweig Thai-Basilikum

Reis nach Packungsanleitung in leicht gesalzenem Wasser kochen. Thai-Basilikum waschen, trocknen und fein hacken. Zu dem gekochten Reis geben und schön unterrühren.

C.) THAI - PFANNENGERÜHRTES GEMÜSE

Zutaten für 10 Portionen (Beilage)

- 75 g Zuckerschoten
- 75 g Grünkohl
- 75 g Weißkohl
- 75 g Blumenkohl
- 75 g Brokkoli
- 75 g Spargel
- 75 g Chinakohl
- 75 g Champignons
- 75 g Maiskölbchen
- 75g Peperoni
- 75 ml Öl
- 150 ml kräftige Hühnerbrühe
- 6 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 6 EL Austernsauce
- 2 EL Sojasauce
- ¼ TL Pfeffer
- 3 EL Chilisaucen (je nach Geschmack scharf oder mild)



WICHTIG:

Unser Kochkollege **Holger Kulik** verträgt kein Knoblauch. Ich bitte euch zwei Wok's aufzusetzen. Der Knoblauch wird durch die Zwiebel ersetzt.

Zubereitung:

Das Gemüse mundgerecht kleinschneiden. Alles in eine Schüssel geben. Die Brühe und den Pfeffer untermengen.

Knoblauch fein hacken. Öl in einem Wok (Pfanne) erhitzen. Darin den Knoblauch goldgelb anbraten. (bei Holger's Pfanne die Zwiebel anstelle des Knoblauch)

Gemüse mit der Brühe dazugeben (!!Spritzt!!). Etwa 5 Minuten unter Rühren dünsten.

Austernsauce, Chilipulver und Sojasauce hinzugeben. Unterrühren und 1 - 2 Minuten dünsten.

(Holgers Pfanne 1 EL Austernsauce, 1 TL Sojasauce, 1 TL Chilisaucen und eine Prise Pfeffer)

BANANEN-SCHOKOLADEN-MUFFINS

Die Leute können nicht genug von diesem Rezept bekommen Die besten Bananen-Schokoladen-Chips-Muffins, die du je gemacht hast.

Zutaten für 24-32 Muffins

2.5dl Milch

2 EL Zitronensaft

400g Butter, gewürfelt

300g brauner Zucker

500g Mehl

6 TL Backpulver

1/2 TL Natronpulver

1/2 TL Salz

4 Eier aus Freilandhaltung

2 TL Vanilleextrakt

4 reife mittelgroße Bananen

200g gehackte dunkle Schokolade oder Schokostückchen



Zubereitung:

Den Backofen auf 200 °C Normalbacken vorheizen. Eine Muffinform mit 12 Löchern einfetten und mit Mehl bestäuben. Überschüssiges ausschütteln.

Milch und Zitronensaft in eine nichtmetallische Schüssel oder Tasse geben und einige Minuten ruhen lassen, bis sie gebraucht werden – sie wird dick und gerinnt.

Geben Sie die Butter und den braunen Zucker in einen kleinen Topf bei mittlerer bis niedriger Hitze, bis sie gerade geschmolzen sind (oder Mikrowelle in einer Glas- oder Keramikschüssel für 90 Sekunden auf höchster Stufe). Von der Hitze nehmen.

Mehl, Backpulver, Natron und Salz in eine Rührschüssel sieben und verrühren

Die Eier in eine andere Rührschüssel geben und gut verrühren. Die geschmolzene Butter und den Zucker, die Sauermilchmischung und die Vanille hinzufügen und glatt rühren.

In die Mehlmischung eine Mulde drücken und die feuchte Masse einfüllen. Rühre mit einem Schneebesen von der Mitte aus in kreisenden Bewegungen vorsichtig um, bis sich alles zu einem Teig zusammenfügt – er wird nicht ganz glatt, also nicht zu viel mischen.

Bananen pürieren und zusammen mit der gehackten Schokolade in den Teig unterheben.

Fülle die Muffinformen bis zum Rand (möglicherweise die Muffins in zwei Chargen backen).

Im Ofen 20-25 Minuten backen, bis sie aufgegangen und goldbraun sind. Ofen abschalten und 15 Minuten abkühlen lassen, bevor du sie heraus holst.

WICHTIG:

Versucht die Muffins noch etwas warm auf den Tisch zu bringen...

Dazu ein Kaffee....