

Anzahl	4.00 Port.
Preis	14.31 Port.
Gruppe	HOBBY KÜCHE ZUG
Saison	Ganzjährig
Art des Gerichts	Menu
Autor	André Meier
Quelle	Hobby Küche Zug HKZ



Spinatsalat mit Datteln und Mandeln

20 g	Weissweinessig
60 g	Zwiebeln, rot, geschält
100 g	Datteln, frisch
30 g	Butter
30 g	Olivenöl Extra Vergine
200 g	Pitabrot, Fladenbrot
75 g	Mandelkerne, ganz, geschält
2 g	Sumach, getrocknet
1 g	Chiliflocken
150 g	Blattspinat, frisch, gerüstet
30 g	Zitronensaft
3 g	Salz



Vorbereitung

- Zwiebel in feine Ringe schneiden.
- Datteln entsteinen und der Länge nach vierteln.
- Mandeln grob hacken, Pitabrot würfeln.

Zubereitung

- Essig, Zwiebel, Datteln und 1 Prise Salz in einer kleinen Schüssel mit den Händen vermengen.
- Die Mischung 20 Minuten ziehen lassen und danach in ein Sieb abgiessen.
- Die Flüssigkeit wegschütten.
- Inzwischen die Butter mit der Hälfte des Öls in einer mittelgrossen Pfanne erhitzen.
- Pitabrot und Mandeln hineingeben und unter stetigem Wenden 4-6 Minuten bei mittlerer Hitze rösten, bis das Brot goldbraun und knusprig ist.
- Die Pfanne vom Herd nehmen, Sumach, Chiliflocken und ¼ Teelöffel Salz untermischen und beiseitestellen.
- Die Spinatblätter unmittelbar vor dem Servieren in eine grosse Schüssel füllen, die Pita-Mandel-Mischung, Datteln, Zwiebel, das restliche Öl, Zitronensaft sowie 1 Prise Salz hinzufügen und die Zutaten durchmischen.
- Noch einmal abschmecken und sofort servieren.

Anzahl	4.00 Port.
Preis	14.31 Port.
Gruppe	HOBBY KÜCHE ZUG
Saison	Ganzjährig
Art des Gerichts	Menu
Autor	André Meier
Quelle	Hobby Küche Zug HKZ

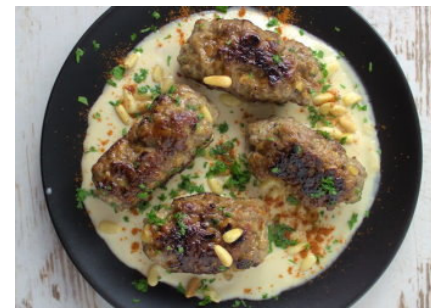


Kofta B'siniyah

100 g	Sesampaste, helle Tahini
30 g	Zitronensaft
100 g	Wasser
1 Stk	Knoblauchzehen, gepresst
1 x	Paprika, edelsüß
1 x	Salz und Pfeffer aus der Mühle

für die Kofta

200 g	Hackfleisch vom Kalb
200 g	Hackfleisch vom Rind
200 g	Lammhackfleisch
100 g	Zwiebeln, feingehackt
2 Stk	Knoblauchzehen, feingehackt
40 g	Pinienkerne, geschält
30 g	Petersilie, glattblättrig, frisch
1 Stk	Chilischote, rot, entkernt, gehackt
2 g	Zimt, gemahlen
2 g	Piment, gemahlen
0.5 Stk	Muskatnuss, ganz, gemahlen
2 g	Pfeffer schwarz, gemahlen
2 g	Salz
30 g	Sonnenblumenöl
40 g	Braune Butter, Beurre noisette



Vorbereitung

- Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten und nach dem Anrösten grob hacken.
- 1/3 beiseite stellen und später zum Garnieren verwenden.
- Petersilie hacken und eine weitere handvoll Petersilie zum Garnieren beiseite legen.
- Die Chillischote halbieren, entkernen und fein hacken.
- Die Zwiebel und den Knoblauch fein würfeln.
- Sämtliche Zutaten für die Kofta in einer Schüssel sorgfältig miteinander vermengen und aus der Hackfleischmasse Röllchen von ca. 8 cm Länge formen und gut zusammendrücken, damit sie nicht zerfallen.
- Beiseite legen und bis zum Garen kalt stellen.

Zubereitung

- Helle Tahinipaste in einer Schüssel mit Zitronensaft, Wasser, gepresstem Knoblauch und 1/4 TL Salz verrühren.
- Die Sauce sollte etwas flüssiger als Honig sein, ggf. mit etwas mehr Wasser verdünnen.
- Den Ofen auf 220°C vorheizen und eine Pfanne aufsetzen und heiss werden lassen.
- Die Kofta portionsweise im Sonnenblumenöl rundum goldbraun anbraten, ca. 6 Minuten, damit sie halbgar werden.
- Die Kofta zusammen mit der Tahini-Sauce in eine ofenfeste Form geben und im Ofen ca. 4 Minuten fertig garen.
- In der Zwischenzeit die Butter in einem kleinen Topf erhitzen, bis sie leicht Farbe angenommen hat.
- Die Kofta aus dem Ofen nehmen und mit der Butter beträufeln.
- Mit Pinienkernen, Petersilie und Paprika bestreuen und servieren.

Anzahl	4.00 Port.
Preis	14.31 Port.
Gruppe	HOBBY KÜCHE ZUG
Saison	Ganzjährig
Art des Gerichts	Menu
Autor	André Meier
Quelle	Hobby Küche Zug HKZ



Gebackene Süsskartoffeln mit Feigen und Ziegenkäse

1000 g	Süßkartoffeln
80 g	Olivenöl Extra Vergine
40 g	Aceto balsamico rot / Balsamessig
20 g	Zucker
4 Stk	Frühlingszwiebeln
240 g	Feigen, blau, frisch (Stk ca.60-70g)
1 Stk	Chilischote, rot
150 g	Chevraux, Ziegenkäse weich
3 g	Fleur de sel
1 x	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle



Vorbereitung

- Die Frühlingszwiebeln der Länge nach halbieren und in 4cm lange Stücke schneiden.
- Die Chilischote in feine Ringe schneiden. Die Feigen vierteln.
- Der weiche Ziegenkäse zerkrümmeln.
- Den Backofen auf 240°C vorheizen.
- Die Süßkartoffeln waschen, der Länge nach halbieren und die Hälften jeweils drei Spalten schneiden.
- In einer Schüssel mit 3 Esslöffeln Olivenöl, 2 Teelöffeln Fleur de sel und etwas Pfeffer vermischen.

Zubereitung

- Die Spalten mit der Schale nach unten auf einem Backblech verteilen und 25 Minuten im Ofen rösten, bis sie weich sind (sie dürfen aber nicht zerfallen).
- Anschliessen herausnehmen und abkühlen lassen.
- Den Balsamico-Essig in einem kleinen Topf mit dem Zucker aufkochen.
- Die Wärmezufuhr verringern und die Mischung 2-4 Minuten köcheln lassen, bis sie eindickt.
- Sobald der Essig die Konsistenz von sehr flüssigem Honig hat, den Topf vom Herd nehmen.
- Die Reduktion dickt beim Abkühlen noch weiter ein.
- Wird sie zu dick, mit etwas Wasser verdünnen, bevor sie über das Gericht geträufelt wird.
- Die Kartoffeln auf einer Servierplatte anrichten.
- Das restliche Öl in einem kleinen Topf erhitzen.
- Frühlingszwiebeln und Chilischote hineingeben und bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten unter Rühren anbraten, dann mit dem Öl auf den Süßkartoffeln verteilen.
- Die Feigen zwischen den Kartoffelspalten anordnen, das Ganze mit der Balsamico-Reduktion beträufeln, nach Belieben den Käse darüberstreuen.
- Das Gericht lauwarm servieren.

Hinweise für die Praxis

- Wichtig ist nur, dass die Feigen schön süß, saftig und wirklich reif sind.
- Am besten eignen sich pralle, unregelmässig geformte Früchte, die auf Druck kaum nachgeben.
- Und sie sollten einen intensiven süßlichen Geruch verströmen.
- Die Balsamico-Reduktion rundet nicht nur den Geschmack ab, sie verleiht dem Gericht auch ein appetitanregendes Aussehen.
- Um Zeit zu sparen, können Sie natürlich auch zu fertigem Balsamicosirup greifen.

Anzahl	4.00 Port.
Preis	14.31 Port.
Gruppe	HOBBY KÜCHE ZUG
Saison	Ganzjährig
Art des Gerichts	Menu
Autor	André Meier
Quelle	Hobby Küche Zug HKZ



Clementinen-Kuchen

1 Stk	Kuchenform 24 cm Durchmesser
1 x	Butter für die Form
1 x	Backpapier
200 g	Butter, weiche
380 g	Zucker
400 g	Clementinen (Stk 100-125g)
1 Stk	Zitronen, Bio
280 g	Mandelkerne, geschält, gemahlen
250 g	Eier, frisch (Stk. 50-55 gr)
100 g	Weissmehl
1 x	Salz, Prise
1 Stk	Orangenzesten



Vorbereitung

- Den Backofen auf 180°C vorheizen.
- Eine Springform (24 cm Durchmesser) leicht einfetten und mit Backpapier auskleiden.
- Die ungeschälten Clementinen heiss waschen.
- Die Früchte halbieren, 120g Saft auffangen, von Kernen befreien und mit der Schale in der Küchenmaschine grob pürieren oder mit dem Messer fein hacken.
- Die Butter in der Küchenmaschine bei niedriger Geschwindigkeit mit 300 g Zucker, Clementinen- und Zitronenschale verrühren, danach die Hälfte der Mandeln unterrühren.
- Bei laufendem Motor nach und nach die Eier hinzufügen.
- Dabei von Zeit zu Zeit den Rand der Schüssel abkratzen.
- Die restlichen Mandeln, Mehl und Salz dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Zubereitung

- Den Teig in die Form füllen und mit einer Palette glatt streichen.
- Den Kuchen 50-60 Minuten backen.
- Für die Garprobe mit einem Spieß hineinstechen.
- Der Spieß sollte beim Herausziehen noch leicht feucht sein.
- Gegen Ende der Backzeit den restlichen Zucker mit dem Clementinen- und Zitronensaft (insgesamt etwa 120 ml Saft) in einem kleinen Topf aufkochen und den Sirup sofort vom Herd nehmen.
- Den Kuchen nach dem Backen sofort mit dem kochenden Sirup bestreichen, den Sirup dabei vollständig aufbrauchen.
- Den Kuchen in der Form auskühlen lassen und danach herausnehmen.
- Mit Orangen-zesten verzieren und servieren oder in einem luftdicht verschlossenen Behälter aufbewahren.

Ohne allergene Zutaten.

Nährwert pro Person

Kcal	2897.6	Fett	188.6	Magnesium/mg	414.9	Omega 3/g	0.0
Joule	12159.6	Nahrungsfaser/g	27.5	Calcium/mg	870.4	Omega 6/g	0.0
Kohlehydrat	199.5	Natrium/mg	1232.0	Niacin/mg	0.0	Phosphor/mg	1197.5
Eiweiss	80.0	Kalium/mg	3427.3	Eisen/mg	17.6		