

**Hobbyköche „Freiämter Chuchi“
Montag, 07. September 2015**



„Sommernachwehen/ Herbstgenüsse“

**Apéro: Tomaten-Melonen-Kaltschale
mit Salzgebäck**

**Tommlì im Baumnussmantel mit
gemischtem Saisonblattsalat**

**Lammracks mit Schwedenkartoffeln
und originalem Ratatouille**

Thurgauer Apfelmost-Creme

(Rezepturen von Alois und Thomas)

Tomaten- Melonen Kaltschale

(zur Menübesprechung serviert)

Zutaten (4 Personen)

(ergibt ca. 8 dl Kaltschale)

2/3 Wasser-Melone (mini)

500 g Tomaten, in Stücken

1 rote Peperoni

1.5 TL Salz

Pfeffer nach Bedarf

Frischer Basilikum

50 g Carrés mit Dinkel (Salzgebäck)

Zubereitung

Von der Melone mit dem Kugelausstecher 12 Kugeln ausstechen, für die Garnitur zugedeckt kühlstellen. Restliche Melone in Stücke schneiden. Tomaten kurz in kochendes Wasser, dann Haut ablösen, entkernen und in Stücke schneiden. Peperoni in Stücke schneiden. Melonen-, Tomaten- und Peperonistücke pürieren, absieben, nach Bedarf würzen und ca. 1 Std. kühlstellen.

Kaltschale anrichten, Melonenkugeln und Basilikum begeben und mit Dinkel-Carrés garnieren.

Tommlli im Baumnuessmantel mit gemischtem Saisonblattsalat

Zutaten (4 Personen)

Backblech und Backpapier
4 Stück Tommlli
Salz, Pfeffer
100 g Baumnuesse, fein gehackt
1 Ei, verquirlt
Salat
250 g Blattsalat der Saison
3 EL Kräuternessig
Salz
Pfeffer
Paprika
3 EL Rapsöl
2 EL Baumnuessöl

Zubereitung

1. Baumnuesse mit wenig Salz und Pfeffer in einem flachen Teller vermischen. Tommlli im Ei und dann in den Baumnuessen wenden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Mitte des auf 230°C vorgeheizten Ofens backen bis Nuesse leicht geröstet ca. 5-10 Min.
2. Für den Salat die vorbereiteten Blätter auf Teller anrichten.
3. Für die Sauce alle Zutaten gut verrühren. Salat beträufeln.
4. Tommlli anrichten und warm servieren.

Lamrack mit Schwedenkartoffeln und originalem Ratatouille

Zutaten Marinade (4 Personen)

3 EL Olivenöl
1/2 Zitrone (nur abgeriebene Schale)
2 kleine Knoblauchzehen, gepresst
3 EL gemischte Kräuter
(z.B. Rosmarin, Thymian, Salbei), fein gehackt
2 Lammracks respektive 4 „Beine“ pro Person
Alle Zutaten bis und mit Kräutern mischen, Fleisch damit bestreichen, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. marinieren.

Zubereitung

Ofen auf 140 Grad vorheizen, eine grosse Platte und Teller vorwärmen.
Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Die Marinade abstreifen, Fleisch mit der Fettseite nach unten ca. 2 Min. anbraten, wenden, ca. 2 Min. weiterbraten. Fleisch auf die vorgewärmte Platte legen, würzen. Senf und Kräuter mischen, Fleisch damit bestreichen, Fleischthermometer einstecken. Die angestrebte Kerntemperatur beträgt 55-58°C.

Zutaten (4 Personen)

12 mittelgrosse Kartoffeln
1 Zweig Rosmarin
5 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
grobes Meersalz frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

1. Den Backofen auf 210°C / Umluft 190°C vorheizen.
2. Die Kartoffeln waschen, schälen (junge Kartoffeln können auch ungeschält bleiben) und in kaltes Wasser legen. Mit einem scharfen Messer im Abstand von ca. 1/2 cm (oder weniger) einschneiden. Damit man nicht zu tief in die

Kartoffeln schneidet und damit die Kartoffeln zerfallen, die Kartoffel beim Einschneiden auf einen Esslöffel legen.

3. Die Nadeln vom Rosmarin abzupfen und fein hacken.

Etwas grobes Meersalz, den frischen Pfeffer, den gehackten Rosmarin und das Olivenöl vermengen und mit einem Pinsel auf die Kartoffeln und ein wenig zwischen die Scheiben streichen. Die Kartoffeln auf einem Backblech (Backpapier) im Backofen für ca. 45 Min. (je nach Art und Größe der Kartoffel) knusprig backen.

Ratatouille nach Originalzubereitung aus Frankreich

Zutaten (4 Portionen)

200 g Auberginen
200 g Zucchini
200 g grüne und rote Peperoni
100 g Zwiebeln
200 g sehr reife Tomaten
2 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl
1 Zitrone
1 Zweig Thymian
1 Lorbeerblatt
1 Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Die Tomaten schälen und vierteln. Auberginen und Zucchini in ca. 1.5 cm breite Scheiben schneiden und halbieren. Peperoni in Streifen schneiden und die Zwiebeln in Scheiben schneiden. Zubereites Gemüse mit etwas Zitronensaft beträufeln.

2. Zwei EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Peperoni darin anschwitzen, sobald sie zart geworden sind, die Tomaten, den gehackten Knoblauch, Thymian und das Lorbeerblatt hinzugeben. Salzen, pfeffern und bei niedriger Hitze 45 min. köcheln lassen.

3. Währenddessen die Auberginen und Zucchini zubereiten. In einer zweiten Pfanne 15 Min. in Olivenöl anbraten. Kurz überprüfen, ob das Gemüse gar ist. Dann in die Pfanne mit den Tomaten geben und gemeinsam bei niedriger Hitze ca. 10 Min. weiterkochen lassen.

4. Abschmecken und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Thurgauer Apfelmost-Creme

Zutaten (4 Portionen)

5 dl Apfelsaft (klar)
1 unbehandelte Zitrone,
wenig abgeriebene Schale,
1/2 Saft
2 EL Maizena
4 frische Eier
70 g Zucker
1 dl Rahm, steif geschlagen

Zubereitung

1. Apfelsaft mit allen Zutaten bis und mit Zucker mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, auskühlen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.
2. Schlagrahm unter die Creme ziehen.

Bemerkungen:

Creme lässt sich 1 Tag im Voraus zubereiten. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Damit beim Auskühlen der Creme keine Haut auf der Oberfläche entsteht, eine Frischhaltefolie direkt auf die Creme legen.