

Kochklub Schwarze Spinne



Chochete vom 7.7.2023
Wydenstrasse 7 | 3457 Wasen
Tages-Chef: Alain
7 Personen

Grill & Pizzaofen

Apéro

Focaccia aus dem Pizzaofen

Vorspeise

Jung-Spinatsalat mit Früchtespiess und Röstnüssen

Hauptgang

Pouletspiessli mit Satai-Sauce
Grillgemüse
Nan-Brot

Dessert

Waffeln und Eiskaffee

Weisswein: El Baile | Rioja

Rotwein: Ondarre 2018 | Reserva Rioja



Kochklub Schwarze Spinne



Apéro

Focaccia aus dem Pizzaofen

Focaccia-Teig

250g Dinkelmehl hell
0.75 TL Salz
1.5 EL Olivenöl
1.4 dl Wasser
0.5 P Trockenhefe

Nach Bedarf Oliven, getrocknete Tomaten, Rosmarin

Focaccia-Teig

Alle Zutaten zusammenfügen, nicht lange kneten (Dinkelmehl) und 24 aufgehen lassen, alle 6 Stunden Teig aufziehen.

Zubereitung

Teig in 3 Stücke aufteilen: Focaccia mit Tomaten / Focaccia mit Oliven / Focaccia mit Rosmarin. 2 Stücke je mit Oliven oder Tomaten vermischen.

Rosmarin grob schneiden.

Aus allen 3 Stücken Fladen formen.

Mit Olivenöl bestreichen, Rosmarin darüber streuen.

Im Pizzaofen bei ca. 250°C unter Beobachtung ca. 4 Minuten backen.



Kochklub Schwarze Spinne



Vorspeise

Jung-Spinat-Salat

500 gr Jung-Spinat
Je 2 Nektarinen, Äpfel, Birnen
1 Stück Parmesan

Dressing

12 Datteln, seeeeeehr fein geschnitten
4 KL Süsser Senf
2 EL Essig
12 EL Aceto Balsamico
4 EL Wasser
1 1/3 KL Salz
Salatgewürz, Senfpulver, Zitronenpfeffer

Geröstete Nüsse

Je 1 Pack Cahew-, Pekannüsse, Mandeln
1 Schluck Ahornsirup
2 EL Chili-Gewürz, zermahlen

Jung-Spinat waschen, abtropfen und auf Teller verteilen.

Fruchtspieße mit mundgerechten Stücken vorbereiten und mit Olivenöl und Ahornsirup bestreichen. Auf der Grillplatte kurz grillieren, auskühlen lassen.

Nüsse in Gratinform im Pizzaofen vorsichtig rösten. Kurz auskühlen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Chili (vermörsert) bestreuen, mit etwas Ahornsirup übergießen und sofort umrühren.

Fruchtspieße und Nüsse auf den Jung-Spinat legen, mit Dressing übergießen. Etwas Parmesan darüber raffeln.



Kochklub Schwarze Spinne



Hauptgang

Pouletspiessli mi Satai-Sauce

10 Pouletbrüstli

Marinade

6 EL Soja-Sauce
5 Knoblauchzehen gepresst
5 cm Ingwer gepresst
3 Chili, fein geschnitten
6 EL Maizena

Satai-Sauce

150 g Gesalzene Erdnüsse
6 dl Kokosmilch
5 EL Sultaninen
9 EL Soja-Sauce
1 EL Limettensaft

Poulet in grosse Stücke schneiden und in Marinade 1 Std einlegen.
Auf Spiesse stecken und in einer Gratinform bei ca. 250°C im Pizzaofen ca. 10 braten.

Satai-Sauce

Erdnüsse und Sultaninen mixen. Kokosmilch, Soja-Sauce und Limettensaft begeben und 5 min aufkochen. Warm oder lauwarm im Teller über die gebratenen Pouletspiesse giessen.



Kochklub Schwarze Spinne



Hauptgang

Grillgemüse mit Yoghurt-Dip und Nan-Brot

Je 2 Peperoni, Zucchini, grosse Zwiebeln, Chili, Knoblauch

Yoghurt-Sauce

je 3 grosse EL Natureyoghurt / Crème fraîche
Nach Bedarf Kräuter: Petersilie, Schnittlauch
2 Knoblauchzehen gepresst
Nach Bedarf Salz, Salatkräutergewürz

Nan-Brot

250 g Dinkelmehl hell
1 TL Salz
1.5 TL Puderzucker
1 TL Backpulver
0.5 Päckli Trockenhefe
1 dl Milch
80 g Natureyoghurt
1 TL Sonnenblumenöl

Grillgemüse in grosse Stücke schneiden, mit Olivenöl und Pfeffer vermischen und auf der Grill-Platte grillieren. Salz erst beim Anrichten.

Nan-Brot

Mehl, Salz, Puderzucker, Hefepulver und Backpulver in einer Schüssel mischen. Milch, Joghurt und Öl begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Einige Fladen formen und bei 250°C im Pizzaofen unter Aufsicht ca. 5 min backen.



Kochklub Schwarze Spinne



Dessert

Waffeln und Eiskaffee

Waffelteig

250g Halbweissmehl
125 g Butter weich
100 g Zucker
2 TL Vanillezucker
1 Prise Salz
3 Eier
1 TL Backpulver
2.5 dl Milch

Eiskaffee = 3-fache Menge

90 g Zucker
6 EL Kaffeepulver
290 g Eiswürfel
7.5 dl Milch

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren.

Waffeleisen das erste Mal grosszügig mit Sonnenblumenöl einfetten.
Teig mit einem Löffel in die Waffelformen geben und beidseitig über dem Feuer je ca. 2 Minuten backen.

Eiskaffee

3-fache Menge der angezeigten Angaben im Thermomix gemäss Anleitung einfügen. Letzte Mix-Zeit auf 30 sec erhöhen.

