

Kochklub schwarze Spinne Sumiswald



Chochetä vom 6. Oktober 2023

Apero: Chäsbrätzeli vo Bärtschi's mit ämä Schnäpsli

Vorspeise: thailändische Maisplätzchen, Tod Man Koapot mit Gurkendip

Hauptgang: Fischgratin mit Kartoffelhaube

Dessert: Vogelheu mit Birnen

**Weine: Aigle les Murailles Chablais AOC H. Badoux 2022,
Diolinoir Sélection 22er Verein Cave du Rhodan AOC Valais 2021**



thailändische Maisplätzchen, Tod Man Koapot

schnelle, würzige Vorspeise für eine Thai-Tafel, geeignet für Fingefood

Die Maiskolben in kochendem Salzwasser 5-7 Minuten kochen. Die Körner mit einem scharfen Messer vom Strunk schneiden, das sollten dann ca. 350 g sein.

Die Eier verschlagen und mit der Currypaste innig vermischen. Mit dem Mehl, der Sojasauce und den Frühlingszwiebeln vermischen und evtl. mit Salz nachwürzen.

Das Öl in einem Wok erhitzen (wenn Bläschen an einem Kochlöffel aufsteigen, ist es heiß), einen Esslöffel voll Maisteig mit Hilfe eines zweiten Löffels in das heiße Fett schubsen und von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Herausnehmen und auf einem Küchenpapier entfetten. Warm stellen, bis alle Plätzchen fertig sind.

Wahlweise kann man die Pufferchen auch in schwimmendem Fett in der Pfanne ausbacken. *ca. Stufe 7*

Ein Muss dazu ist ein thailändischer Gurkendip, auch zu finden bei meinen Rezepten.

Arbeitszeit ca. 20 Minuten

Gesamtzeit ca. 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad simpel



Zutaten für 6 Portionen:

2	Maiskolben oder	
350 g	Mais aus der Dose, sehr gut abgetropft	
2 m.-große	Ei(er)	
1 EL	Currypaste, rot	
4 EL	Mehl, Reismehl oder Weizenmehl	<i>eher mehr</i>
2 EL	Sojasauce, hell	
	Salz	
2	Frühlingszwiebel(n), in Ringe geschnitten, optional	
1 Liter	Öl, zum Frittieren	

Rezept von: **UlrikeM**



Rezept online aufrufen

Thailändischer Gurkendip

**schmeckt zu Maisplätzchen, Fischkuchen,
und.....**

Den Essig mit Zucker, Wasser und etwas Salz aufkochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. *nicht abkühlen lassen*

Die Gurkenscheiben, die Schalotten- und die Chiliwürfel untermischen und 10 Minuten durchziehen lassen. Mit Salz abschmecken und den Koriander und die Erdnüsse dazugeben.

Dieser Dip passt zu allen im Teig frittierten thailändischen Köstlichkeiten. Wie zum Beispiel den Maisplätzchen, Fischkuchen, Goldtaschen, auch Frühlingsröllchen oder No Names.

Arbeitszeit ca. 15 Minuten

Gesamtzeit ca. 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad normal

Zutaten für 6 Portionen:

6 EL Essig, (Kokosessig)

6 EL Wasser

3 EL, gestr. Zucker

Salz

Salatgurke(n), geviertelt, ohne
1/2 Kerne, in dünne Scheiben
geschnitten

3 Schalotte(n), Thai-, fein gewürfelt

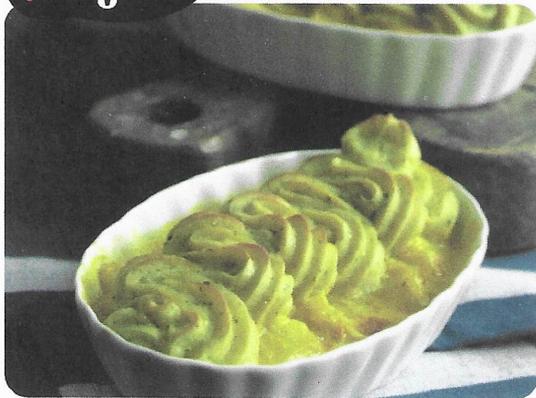
1 Chilischote(n), rot, entkernt, fein
gewürfelt

3 EL Erdnüsse, ungesalzen, geröstet,
gehackt

1 Bund Koriandergrün, grob gehackt, mit
Stielen

mit frischem Dill ersetzen

Rezept von: UlrikeM



Fischgratin mit Kartoffelhaube

Nährwerte pro Portion: Eiweiss 30 g, Fett 17 g, Kohlenhydrate 35 g, 450 kcal

Als Gratin kunstvoll mit einer Kartoffelhaube überbacken: Gemischte Filets von Hoki, Kabeljau und Lachs an einer sämigen Sauce mit Safran und Weisswein.

Zutaten

Hauptgericht

Für 4 Personen *x 1,5*

1200 ~~800~~ g mehligkochende Kartoffeln
4 ~~3~~ Eier *gross*
1 1/2 ~~1~~ TL getrockneter Majoran
 Salz
 Muskatnuss
600 ~~400~~ g gemischte Fischfilets, z. B. Hoki, Kabeljau, Lachs, *Forelle, Dorsch*
 1 Zwiebel *gross*
0,75 ~~0,5~~ dl Weisswein
2,25 ~~1,5~~ dl Gemüsebouillon
 1 Briefchen Safran
1 1/2 ~~1~~ dl Halbrahm

So gehts

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Backen: ca. 20 Minuten

Gesamt: 1 Std.

Kartoffeln in Würfel schneiden. In einen Siebeinsatz geben und ca. 20 Minuten im Dampf garen. Herausheben und etwas abtropfen lassen. Kartoffeln durch ein Passevite treiben. Ein Ei nach dem andern darunterühren. Mit Majoran, Salz und Muskatnuss würzen.

Fischfilets in ca. 1,5 cm grosse Würfel schneiden. Zwiebel hacken. Mit Wein, Bouillon und Safran aufkochen. Fischwürfel in den Fond geben und zugedeckt bei kleiner Hitze 5 Minuten dünsten. Mit Salz abschmecken. Fischwürfel aus der Sauce heben. In 4 ofenfeste Formen geben. Sauce mit Rahm verfeinern und sämig einkochen lassen. Über die Fischfilets giessen.

Backofen auf 200 °C Unter-/Oberhitze vorheizen. Kartoffelmasse in einen Dressiersack mit Sterntülle füllen, auf das Fischragout spritzen oder darauf ausstreichen. Gratin in der Ofenmitte ca. 20 Minuten hellbraun backen.

Rezept: Margaretha Junker

Quelle: <https://migusto.migros.ch/de/rezepte/fischgratin-mit-kartoffelhaube>

Tipp

- Kann auch in einer grossen Form zubereitet werden. Die Backzeit bleibt gleich.

Vogelheu mit Birnen



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

FÜR 6 Personen

450 g Zopf, vom Vortag, in Stücken
4.5 EL Butter
3 Birnen, in Scheiben
3 EL Zucker

9 Eier
3 dl Milch 75 g Zucker
75 g Cranberrys
Puderzucker
1.5 dl Vollrahm, steif geschlagen
Zimt

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

Zopfstücke in der Butter goldbraun braten, herausnehmen, warm stellen. Birnen in derselben Pfanne anbraten, Zucker darüberstreuen, weiterbraten, bis der Zucker etwas carameliert. Einige Birnenscheiben beiseitestellen. Zopf wieder begeben. Eier mit Milch und Zucker verrühren, begeben, stocken lassen. Cranberrys begeben und Masse mit der Kelle in Stücke teilen. Beiseitegestellte Birnenscheiben darauf anrichten. Mit Puderzucker, Schlagrahm und Zimt anrichten.